



## **DAVIDE APPENDINO PORTA A DOLCI PORTICI "PIANETA CACAO"**

Ci sarà anche l'artigiano del cioccolato Davide Appendino a Dolci Portici, l'evento torinese interamente dedicato al mondo del cacao.

Il suo sarà uno stand sorprendente, dove non solo si potranno assaggiare i suoi prodotti, realizzati con il metodo "bean to bar" ("dalla fava di cacao alla tavoletta") attraverso un'attenta selezione delle migliori fave di cacao di tutto il mondo.

Quella che Davide Appendino ha pensato per la manifestazione sarà una sorpresa tutta dedicata alla capitale del cioccolato.

**Un intero stand sarà infatti dedicato al progetto "Pianeta Cacao", uno spazio di divulgazione del mondo del cioccolato.**

Quella costruita da Davide Appendino sarà infatti un'area espositiva in cui verrà raccontato il processo di creazione del cioccolato, a partire dalla materia prima grezza.

Nello stand si verrà guidati attraverso un percorso multisensoriale alla scoperta delle piante di cacao, scoprendo come sono fatte le cabosse, annusando il profumo delle fave di cacao, utilizzando il matete per ridurre le fave in pasta e infine assaggiandole.

Lo stand "Pianeta Cacao" di Davide Appendino, in via Roma angolo piazza San Carlo, sarà aperto e visitabile gratuitamente per tutti i giorni della manifestazione, e ogni pomeriggio alle 16 verrà organizzato un momento didattico pensato appositamente per i bambini, che potranno imparare da dove arriva il loro alimento preferito.

## DAVIDE APPENDINO

La storia di Davide Appendino, artigiano del cioccolato torinese, arriva da lontano. Cresciuto nella pasticceria di famiglia, si dedica dal 2010 esclusivamente al mondo del cacao, cercando di creare un prodotto d'eccellenza attraverso il metodo di lavorazione "bean to bar".

Per le sue tavolette monorigine, il fiore all'occhiello della sua produzione, Davide Appendino seleziona anno dopo anno le migliori fave di cacao al mondo, cercando di preservare la purezza del gusto e utilizzando per i suoi prodotti più rappresentativi due soli ingredienti: cacao e zucchero grezzo di canna.

Il viaggio di Davide Appendino nel mondo del cioccolato si completa a ottobre 2018, con l'apertura della sua bottega in pieno centro di Torino (via Maria Vittoria 11), in quello che potremmo ormai definire "il distretto del cioccolato".

Nella sua boutique del cioccolato trovano spazio non solo le sue tavolette monorigine, ma tutti gli altri prodotti creati artigianalmente nel suo laboratorio: praline, cioccolatini, gianduiotti, cremini, frutta candita ricoperta di cioccolato fondente. C'è anche, tra gli altri prodotti, il gianduiotto Venezuela con zucchero di canna. Vincitore della medaglia di bronzo 2018 all'International Chocolate Award.

Quello di Davide Appendino è un negozio che è lo specchio della passione per il suo lavoro: qui tutto parla di cioccolato, tutto racconta il mondo del cacao, tutto profuma. Dalle lampade sul soffitto, il cui disegno è quello delle molecole di cacao, ai disegni originali sulle pareti, che richiamano le linee delle cabosse del cacao: un autentico piccolo tempio del cioccolato, che si completa con una serra botanica dove crescono vere piante di cacao.

Un luogo che, nell'idea di Davide Appendino, vuole essere uno spazio divulgativo sul mondo del cioccolato, ma anche e soprattutto un negozio accogliente, familiare, dove assaggiare prodotti nuovi e trovare ciò che il cioccolato – forse come nient'altro – è in grado di dare: un momento di felicità.

**DAVIDE APPENDINO - L'ALTRO CIOCCOLATO**

**VIA MARIA VITTORIA 11, TORINO**

**[WWW.DAVIDEAPPENDINO.IT](http://WWW.DAVIDEAPPENDINO.IT)**