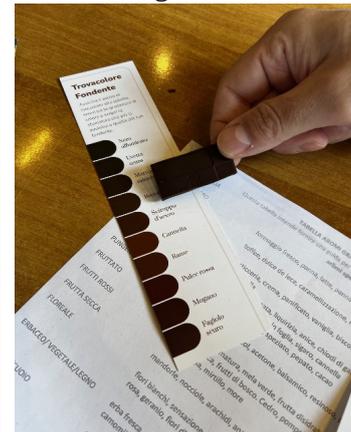


Degustazione di cioccolato insieme a Chocolate Reporters e Sommelier Italia di Gianluca Di Ascenzo

Primo appuntamento del ciclo di iniziative organizzate dal [@Codacons](#) insieme a [@chocolate_reporters](#) e [@sommelier_italia](#) per esaminare i profili di analisi sensoriale del “cibo degli dei”, il cioccolato. Abbiamo scelto la selezione di quattro diverse tipologie di cioccolato fondente 70% nel box realizzato da [@vogliocioccolato.it](#). Oggetto di esame sono stati: [#Criollo](#) [#VenezuelaChua](#) di [#Domori](#); [#EcuadorHaciendaLimon](#) di [#FJAK](#); [#RepubblicaDominicana](#) [#SvenskaCacao](#) e [#FilippinePaquibato](#) di [#AuroChocolate](#). Sfumature di colore, profumi e note gustative profondamente diverse. Ogni tavoletta si distingueva per la maggiore o minore morbidezza e intensità del cacao, per i sentori fruttati, floreali o legnosi e terrosi.



I partecipanti hanno potuto degustare in particolare il [#Criollo](#), la qualità rara e pregiata di cioccolato. Come noto, esistono principalmente tre varietà di cacao: il [#Criollo](#), il [#Forastero](#) ed il [#Trinitario](#). Il [#Criollo](#) è noto per la sua qualità superiore e rappresenta solamente lo 0,01% di tutto il cacao coltivato nel mondo. Al gusto si presenta con note delicate e complesse di frutta, noci e caramello. Il cacao [#Forastero](#) è la varietà più comune, l'80/90% circa della produzione mondiale di cacao. Il sapore è più robusto e amaro rispetto al Criollo, le sue note possono essere terrose e legnose. Il cacao [#Trinitario](#) è un ibrido tra Criollo e Forastero, ne combina le caratteristiche e varietà. Il sapore è complesso e aromatico, con note di frutta, fiori e spezie.

A presto per la prossima iniziativa!

[#chocolatesommelier](#) [#analisiensoriale](#) [#chocolatebeantobar](#) [#gldataster](#)

