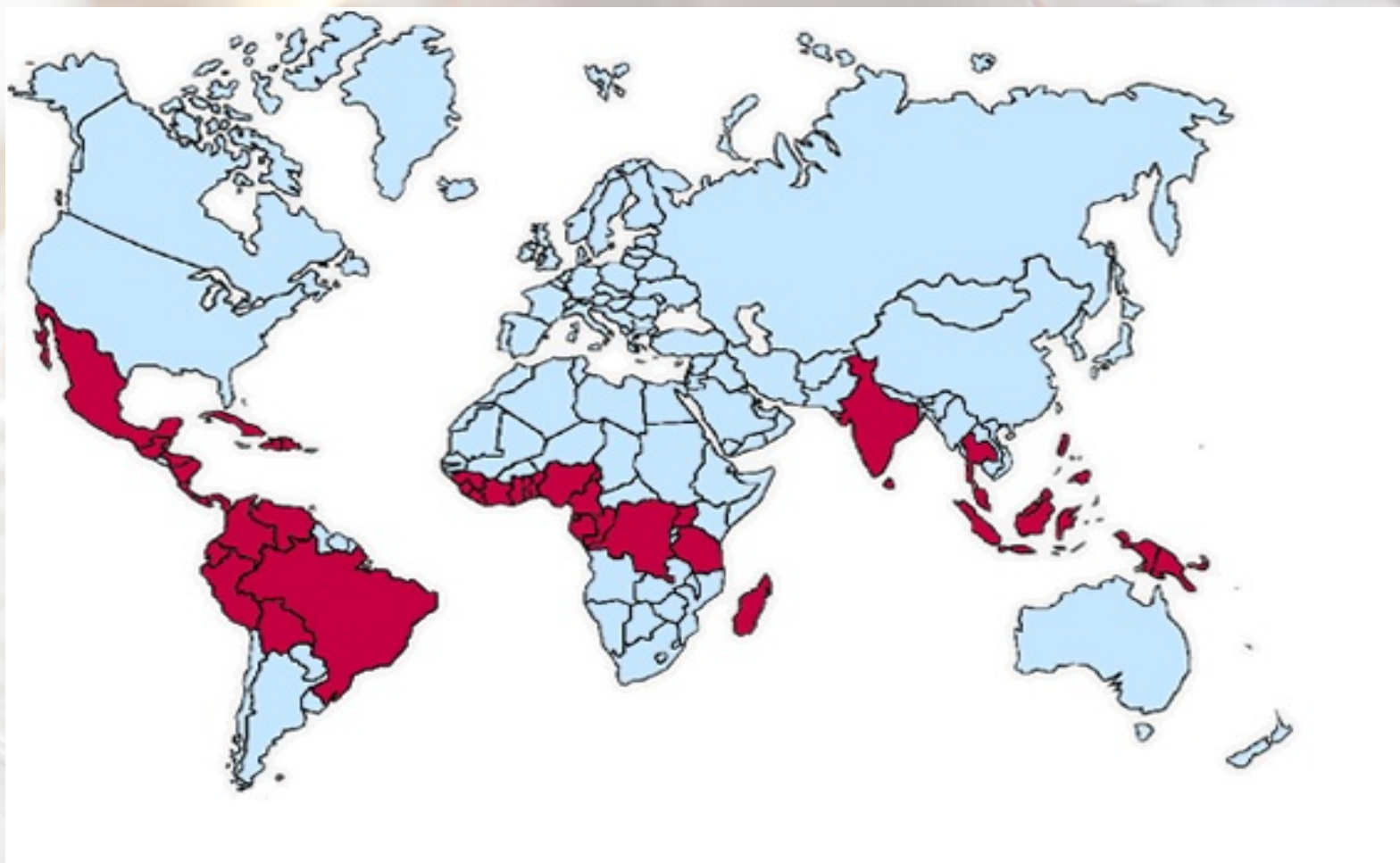


A close-up photograph of several chocolate cups, each containing a cherry, arranged on a clear glass tray. The cups are made of dark chocolate and have a decorative, slightly irregular shape. The cherries are dark and have long stems. The background is blurred, showing more of the same treats. The text "CIOCO LOVERS" is overlaid in the center of the image.

CIOCO LOVERS

Dove si trovano gli alberi di cacao?



Produzione di cacao e cioccolato

Raccolta

Fermentazione

Essiccazione

Tostatura

Macinatura

Separazione
del grasso

Polverizzazione

**Cacao
in polvere**

Miscelazione

Raffinazione

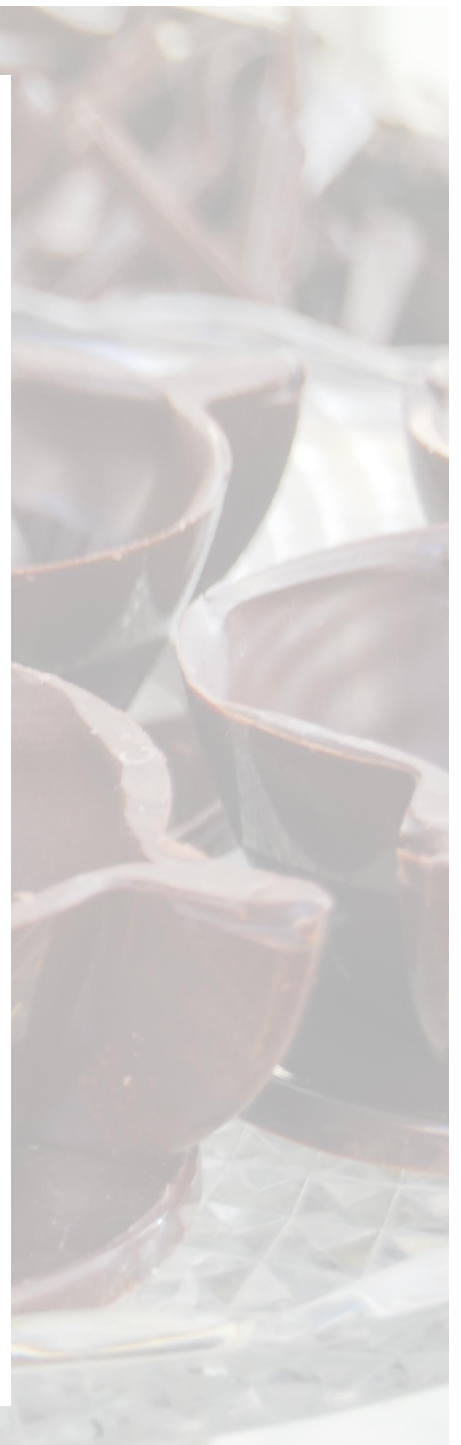
Concaggio

Temperaggio

Modellaggio

Raffreddamento

**Cioccolato
solido**



CHOCO DNA

TRA STORIA E LEGGENDA

• 1000 A. C.

- I primi agricoltori di cacao furono i Maya, secondo una leggenda, per volontà del loro terzo re Hunahpu; per essi era talmente prezioso il cacao da essere utilizzato come moneta nel commercio con le altre tribù.

• X secolo

- Con la misteriosa distruzione della civiltà Maya, quegli stessi terreni furono coltivati dalla tribù dei Toltechi, proveniente dal nord, il cui re, Topiltzin Quetzalcoatl (Serpente Piumato), fu divinizzato per la sua immensa bontà, entrando a far parte della mitologia azteca.

• 1519

- Il conquistatore spagnolo Hernàn Cortès offrì a quel popolo doni d'oro, argento e pietre preziose, oltre a cesti pieni di semi di cacao. Da quel momento in poi il cacao e la cioccolata, la gustosa bevanda che da esso deriva, cominciarono a farsi conoscere al mondo. L'arrivo del cacao in Europa si deve al conquistatore spagnolo Hernàn Cortès, riconosciuto dall'imperatore azteco Montezuma come la reincarnazione del dio Quetzalcoatl

A background image showing several chocolate cups, some filled with a dark liquid, and some with a cherry on a stick. The image is slightly blurred and has a warm, golden-brown tint.

1502

Il primo incontro della civiltà occidentale con il cacao: Cristoforo Colombo sbarca sull'isola di Guanaja, nell'Honduras, e riceve in dono una tazza di cioccolata.

1630

il vescovo di Chiapa, in Messico, stufo di assistere durante i suoi sermoni alle grandi bevute di cioccolata degli spettatori, ne vietò l'uso durante la messa, pena la scomunica. Si attirò così le ire della sua gente tanto che, non solo li allontanò dalla Chiesa, ma spinse addirittura un fedele ad ucciderlo versando del veleno... nella sua adorata cioccolata.

1753

Il naturalista svedese Carl von Linné (noto come Linneo) classifica l'albero del cacao come Theobroma cacao, cioè cibo degli dèi

1900

Si affermano le fabbriche svizzere di cioccolato: Lindt & Sprüngli, Tobler, Suchard e il cioccolato al latte diventa un cibo per tutti.



1925

A New York nasce il Cacao Exchange, la Borsa che controlla la materia prima e gli Stati Uniti diventano protagonisti a livello mondiale anche nella produzione del cioccolato

1943-1945

Le truppe americane in Europa distribuiscono a tutti le loro tavolette di cioccolata nel periodo di guerra.

1993-1995

A Parigi nel 1993 c'è il primo Salon du Chocolat (si stabilisce il primato della Francia sulla qualità del cioccolato). A Perugia nel 1995 c'è invece prima edizione dell'Eurochocolate. Entrambe contribuiscono a incrementare i consumi di cioccolato

Il cioccolato e la sua valenza simbolica nel corso della storia

- **Ha nobili origini. Infatti era usato solo dai re Aztechi, gli alti funzionari dell'impero e dai sacerdoti. Si ritiene che il divieto imposto alla popolazione non nobile di utilizzare tale bevanda, fosse dovuto al ricco contenuto di grassi e proteine, costituenti alimentari preziosi per quei popoli la cui dieta era prevalentemente basata sul mais con poche proteine animali e pochi grassi.**
- **Carlo V confermava che il cacao fosse una "bevanda divina, che dà resistenza e che combatte la fatica".**
- **Il rapporto tra il cioccolato e l'uomo è sin dalla sua origine "prezioso, esclusivo e ricercato". Non a caso fu usato come moneta per gli scambi commerciali delle popolazioni amerinde dell'America centrale.**
- **Da nutrimento di pochi eletti, le classi nobili ed il clero, a nutrimento prelibato e di tutti con conseguente abbattimento delle barriere sociali e dei divieti imposti dalla classe eletta divenendo, come sosteneva Voltaire, "il superfluo che è cosa assolutamente necessaria".**

Il cioccolato e la sua valenza simbolica OGGI

- **Un alimento definito anche la "dolce droga" (quotidiano "La Repubblica" del 21/01/01) diventa sospettabile di danno e malessere. Ippocrate sosteneva che fosse "preferibile un cibo un po' nocivo ma gradevole ad un cibo indiscutibilmente sano ma sgradevole" e poi aggiungeva "è la quantità che fa il veleno"**



RIFERIMENTI CULTURALI

FILM

Sono numerose le pellicole che hanno come tema il cioccolato con accezioni differenti da quella puramente alimentare:

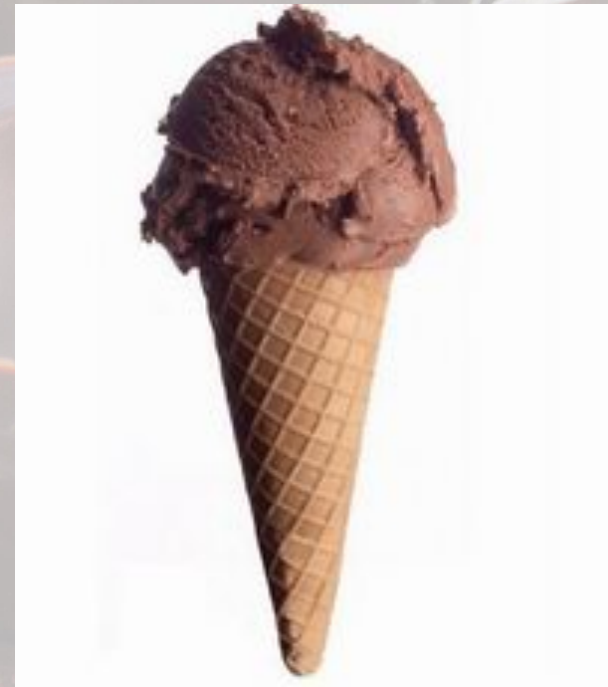
- * **Grazie della cioccolata** (Claude Chabrol, 2000) – *Strumento di morte*
- * **Come l'acqua per il cioccolato** (Alfonso Arau, 1991) – *Simbolo del tradimento*
- * **Vaniglia e cioccolato** (Ciro Ippolito, 2003) – *Riconciliatore*
- * **Lezioni di cioccolato** (Claudio Cupellini, 2007) – *Cupidico*
- * **Volere volare** (Maurizio Nichetti, 1991) – *Simbolo di bellezza estetica*
- * **Willy Wonka e la fabbrica del cioccolato** (Mel Stuart, 1971); **La fabbrica di cioccolato** (Tim Burton, 2005) – *Sogno e desiderio magico*
- * **Chocolat** (Lasse Hallström, 2000) – *Tentatore*
- * **Ultimi della classe** (Luca Biglione, 2008) – *Compagno d'avventura*
- * **Forrest Gump** (Robert Zemeckis, 1994) – *Metaforico*
- * **Fragola e cioccolato** (Tomàs Alea e Juan Carlos Tabio, 1994) – *Metaforico*
- * **Chocosuisse** (2004) – *Documentaristico*
- * **Meglio del cioccolato** (Anne Wheeler, 1999) – *Aiuto nei momenti difficili*
- * **Consuming Passions** (Giles Foster, 1988) – *Esperimento macabro*
- * **Blood and chocolate** (Katia von Garnier, 2007) – *Ululante*



MUSICA

Il cioccolato diventa una dolce nota musicale

- * ***Gelato al cioccolato*** – Pupo (1979)
- * ***Cacao meraviglioso*** – Renzo Arbore (1987)
- * ***Cioccolato amaro e caffè*** – Matteo Beccucci (2009)
- * ***Rossetto e cioccolato*** – Ornella vanoni (2003)
- * ***Mangio troppa cioccolata*** – Giorgia (1997)



LIBRI



Impossibile visualizzare l'immagine collegata. È possibile che il file sia stato spostato, rinominato o eliminato. Verificare che il collegamento rimandi al file e al percorso corretti.



LESSICO

- *** Cioccolato vs Cacao**
- *** Mela Verde**
- *** Aspetto: Secco, umido, lucido o opaco**
- **Rumore: Sordo e croccante**
- **Consistenza: Pastosa, liscia, polverosa o rugosa**
- **Profumo: Caleidoscopico**
- **Sapore: Avvolgente, accattivante**
- *** Lucidatura dei confetti**
- *** Temperaggio e ossigenazione**
- *** Ganache di riempimento**
- *** Cioccolato CRU**
- *** Glassatura**
- *** Stendere sul marmo con spatole d'acciaio**
- *** Mantecatura**
- *** Pre cristallizzazione**
- *** Molinino per creare il colletto di schiuma**
- *** Mancerine (le tazze)**
- *** Cacao Criollo, Forastiero e Chuau**
- *** Cioccolatte**

PRATICHE PRODUTTIVE

La tribù del cioccolato si rapporta al mondo del consumo in diversi modi. Ognuna di queste modalità esprimere la propria passione e creatività può essere così riassunto:

- RICETTE**
- SCULTURE e OGGETTI**
- DEGUSTAZIONI**
- ALTRE PRATICHE**

RICETTE



Esistono diverse tipologie di ricette:

- Professionali: "L'esperto consiglia..."
- Artigianali: "Benvenuti nella mia cucina!"
- Partecipate: "Io però ci metterei..."

Ingredienti

per 6-8 persone:

per la base:
150 g di biscotti secchi;
100 g di burro;
per il ripieno:
500 g di formaggio
bianco cremoso;
150 g di cioccolato
fondente; 150 g
di zucchero; 2 uova;
1 pizzico di vanillina;
per la finitura:
1 cucchiaino di zucchero
a velo;
per la tortiera:
20 g di burro.

CHEESECAKE AL CIOCCOLATO

Preparare la base di biscotti. Porre i biscotti sulla spianatoia, ridurli con il matterello in polvere finissima (oppure frullarli nel mixer) e raccogliervi in una ciotola; fare fondere il burro in un tegamino, versarlo a filo sui biscotti, mescolando con un cucchiaino di legno fino a ottenere un composto omogeneo, porlo in frigorifero per 30-40 minuti finché si sarà rappreso, quindi distribuirlo nella tortiera imburata e stenderlo sul fondo e sulle

pareti in uno strato uniforme, premendo un poco con il dorso di un cucchiaino. Preparare il ripieno. Frullare il formaggio sino a renderlo liscio, aggiungervi lo zucchero, la vanillina e le uova uno alla volta, versare la metà del composto ottenuto sulla base di biscotti preparata e stenderlo in uno strato uniforme; tritare

16

grossolanamente il cioccolato, farlo fondere in un tegamino a bagnomaria, amalgamarlo al rimanente composto a base di formaggio, formare un cerchio a 2 centimetri dal bordo della base di biscotti e un grosso ciuffo al centro della stessa e strisciare con uno spiedino, o con uno stecchino, il composto al cioccolato dall'interno verso l'esterno e viceversa, ottenendo così un fiore; porre quindi la tortiera in forno preriscaldato a 170 °C e far cuocere la torta per 50-60 minuti, poi toglierla dal forno,

lasciarla raffreddare e tenerla in frigorifero per almeno 8-10 ore. Trascorso questo tempo sformare la cheesecake al cioccolato sul piatto da portata, spolverizzarla con lo zucchero a velo e lasciarla riposare a temperatura ambiente per 20 minuti circa prima di servire.



17

SCULTURE E OGGETTISTICA

**C'è differenza tra scultura artistica e scultura commerciale.
Si sono ormai persi i valori di usare la cioccolata come materia d'arte.**

Gli oggetti sono un simpatico modo per vendere cioccolato per svariate occasioni.



DEGUSTAZIONI

Anche le degustazioni hanno perso il vero valore che le contraddistingueva alle corti nobiliari nel periodo Medioevale. Ora più che mai sono pratiche commerciali vendute banalmente.

Sono poche le persone che hanno ancora chiara la bellezza del gesto della degustazione.



Una degustazione polisensoriale: il valore di saper assaggiare

•VISTA

Colore: il colore rosso mogano-cannella è proprio del cacao aromatico.

Lucentezza: il cioccolato deve essere brillante e non opaco.

UDITO

"Snap": suono limpido dalla rottura del cioccolato.

•PERCEZIONI TATTILI

Finezza tattile: di raffinazione: micronizzazione dei solidi, indicatore di bassa terrosità.

Concaggio: sensazione vellutata.

Astringenza: deve essere quasi assente

Rotondità: è la percezione sferica che può avvenire durante lo sciogliersi del cacao.

PERCEZIONI AROMATICHE

Aroma primario: debole, delicato penetrante. È l'aroma proprio di cacao.

Aroma secondario: l'aroma secondario appartiene ai cosiddetti cacao aromatici

Intensità: valutazione del volume di aroma

Ricchezza: valutazione del numero dei toni aromatici

Finezza: valutazione della qualità globale degli aromi.

Persistenza: Può essere anche lunghissima, della durata di decine di minuti.

Equilibrio aromatico: un cioccolato deve bilanciare ricchezza con intensità, finezza e persistenza.

PERCEZIONI GUSTATIVE

Dolcezza: propria del cacao aromatico

ALTRE PRATICHE

Ci si rapporta in maniera sempre più creativa al mondo del cioccolato.

Fra inalatori contro l'ingrassamento, foto della merenda e gif animate, i partecipanti della tribù si inventano di giorno in giorno pratiche sempre più innovative.



ABITI

Non è tanto il consumatore a vestirsi in modo particolare. I cioccolatieri e i maitre chocolatier, però, hanno una vera e propria etichetta da seguire.



OGGETTI CULTO

Ci sono determinati oggetti che un vero appassionato non dovrebbe farsi mancare. Dagli attrezzi professionali da Maître Chocolatier, alle cioccolatiere tradizionali, fino alle tazze Mancerine, storiche coppe per la degustazione nobiliare della cioccolata.



EVENTI

Sono molteplici gli eventi riguardanti il cioccolato sul suolo italiano. È opinione comune che questi siano però solo trovate commerciali: non è più come all'inizio che ci si ritrovava per valorizzare l'elemento primario prima ancora di venderlo.

Il più importante, la Mecca della tribù, è sicuramente l'Eurochocolate di Perugia.

Subito dopo viene la cittadina di Modica in provincia di Ragusa.

Fra le fiere cittadine è difficile trovarne una che si distingue, ma sicuramente fra le più caratteristiche c'è quella a cui abbiamo partecipato, la ChocoFest di Bologna.



MAGAZINE E FANZINE

MAGAZINE e LIBRI reperibili in edicola

Il cioccolato è anche protagonista della carta stampata.

- * ***Il grande libro del cioccolato*** (storia e ricette)
- * ***La cucina italiana cioccolato*** (ricette italiane col cioccolato)
- * ***I piaceri del cioccolato*** (storia, origini e leggende sul cioccolato)
- * ***Ciocolato*** (regina del cioccolato; insegnamenti sul cioccolato)
- * ***Ciocolato!*** (ricette e pietanze di cioccolato dettagliate con foto)
- * ***Ciocolato terapia dell'amore*** (cioccolato e psicologia)
- * ***Ciocolato passione da leggere*** (l'enciclopedia del cioccolato)
- * ***La prima guida gratuita del cioccolato artigianale*** (come fare il cioccolato in casa)
- * ***Ciocolato dolce e salato*** (percorso di produzione del cioccolato dall'albero alla tavoletta)
- * ***Ciocolato e piacere*** (scritta da docenti universitari e biografi della storia del cioccolato)
- * ***Ciocolato e C.*** (la rivista più letta con ricette, novità e luoghi simbolo)
- * ***Ciocolato amaro: il lato oscuro del dolce più seducente*** (storia di corruzione e schiavitù)
- * ***Passione Nutella*** (ricette della crema spalmabile più famosa al mondo)



FANZINE

Non sono molte le fanzine cartacee reperibili senza andare nelle cioccolaterie. La maggior parte sono infatti House Organ con scopo promozionale. Fra quelle invece incentrate sul prodotto abbiamo trovato

*** *Il libro d'oro del cioccolato* (300 ricette scritte dai fan)**

*** *Cioccolato e il suo processo produttivo* (fare il cioccolato in casa creato da un fan)**

PRATICHE AFFINI

Il cioccolato, oltre ad essere una delizia, è utilizzato anche negli ambiti più inimmaginabili. Dal punto di vista della tribù esistono numerose modalità di inserimento in contesti differenti dall'ordinario.

Massaggi con il cioccolato (nutrimento per la pelle, relax)

Ciocolato terapia (bagni, umore e sessualità incontrano il cioccolato)

Bagno e cioccolato (bagno schiuma, shampoo...)

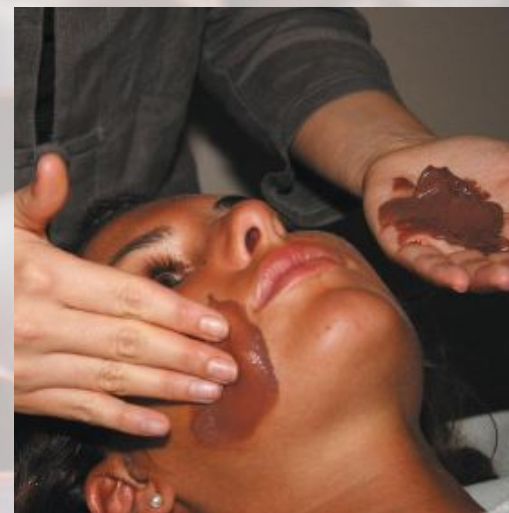
Body Painting (eventi artistici, il corpo come tela)

Sculture di cioccolata (eventi artistici e vernissage)

Moda cioccolato (vestiti, accessori e sfilate)

.Massaggi benessere al cioccolato e Cioccoterapia

.La cioccolato-terapia è un metodo che sta prendendo piede anche in vari istituti di bellezza, così come nei centri termali. Navigando in un sito dedicato alle cure termali, si è scoperta qualche altra notizia sul cioccolato: la differenza tra un massaggio "normale" (ad esempio il linfodrenaggio od il popolare shiatsu) e quelli fatti con il cioccolato sta nel fatto che la cioccolata, calda, serve a dilatare i pori ed i principi attivi, contenuti nel fango di cacao, riescono a penetrare meglio nei pori della pelle. Uno studio mirato proprio a sfruttare al meglio le proprietà del cioccolato.



Bagno di cioccolato

**Non solo massaggi e
cioccolatoterapia, ma il cioccolato in
una enorme vasca, che rilassa,
addolcisce la pelle e la nutre**



Impossibile visualizzare l'immagine collegata. È possibile che il file sia stato spostato, rinominato o eliminato. Verificare che il collegamento rimandi al file e al percorso corretti.



Impossibile visualizzare l'immagine collegata. È possibile che il file sia stato spostato, rinominato o eliminato. Verificare che il collegamento rimandi al file e al percorso corretti.

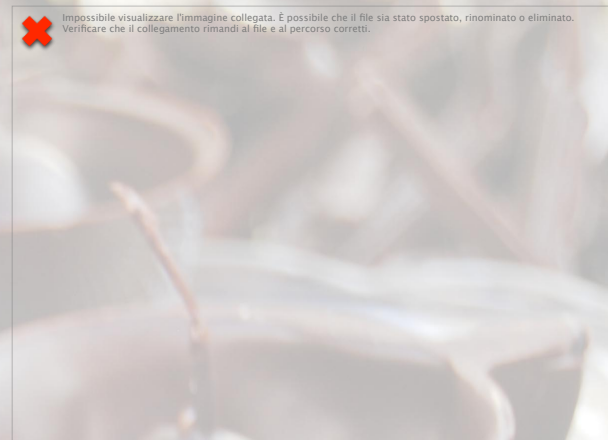
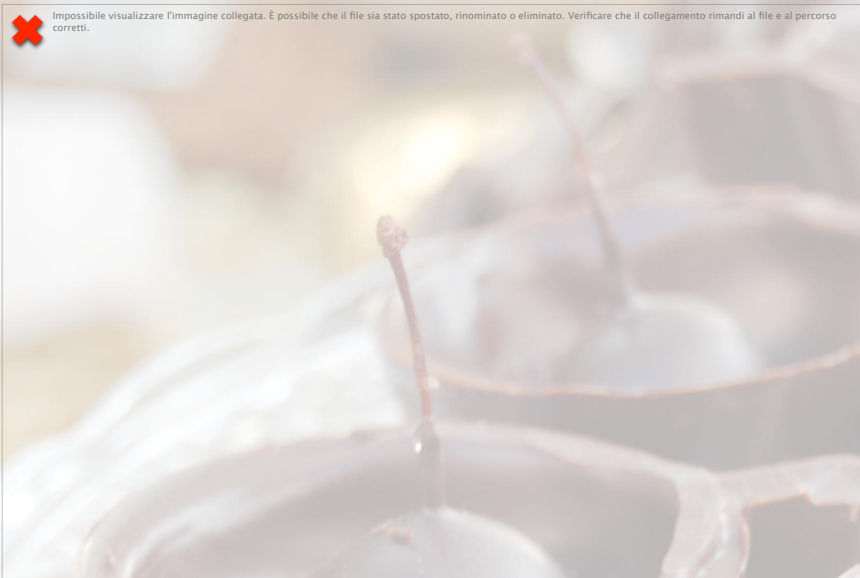


Impossibile visualizzare l'immagine collegata. È possibile che il file sia stato spostato, rinominato o eliminato. Verificare che il collegamento rimandi al file e al percorso corretti.

.Performance body art

.Miscele di cacao e di colori naturali, opportunamente trattati per consentire all'artista di dipingere il corpo di modelle che si trasformano in vassoi viventi. Espressione artistica dal grande valore simbolico; si offrono allo spettatore sensibilità e percezioni sempre nuove, nel rispetto della figura femminile fatta risaltare in tutta la sua bellezza artistica, senza volgarità e preconcetti. Più che una provocazione, l'idea di trasformare la modella in una **telex vivente** è un modo per creare interattività e condivisione sensoriale.





Sculture artistiche

Differenti da quelle commerciali, le sculture artistiche fanno parte di un mondo diverso. Usate a scopo dimostrativo o benefico, queste sculture sono delle vere e proprie opere d'arte.

Certo, non tutte sono state accolte senza polemiche...

Moda al cioccolato

Non solo i colori, ma le sensazioni tattili e visive che il cioccolato riesce a trasmettere, vengono inseriti nella moda. Gli abiti vengono presentati sia nelle sfilate degli stilisti, che agli eventi del cioccolato



POROSITA' DEL CIOCCOLATO

Come le altre tribù percepiscono l'inserimento del cioccolato nel proprio mondo di riferimento.

.Settore grafico e cartotecnico

.Scatole di cioccolatini o confezioni prodotte dal 1950 a oggi, si presentano con le loro forme accattivanti o con colori fantasiosi. Le creazioni che hanno fatto e fanno la storia del packaging dolciario italiano, diventano nella nostra società soggetti di collezionismo o anche arte da mettere in mostra (choco pack all'eurochocolate).



.Bijoux al cioccolato

.Il cioccolato è anche capace di suscitare passione profonda, come quella che una donna può provare per i propri gioielli. Questo è l'aspetto in comune fra due realtà apparentemente così lontane. Il colore del cioccolato, con la sue molteplici forme, acquista valore diventando bijoux, realizzati con materiali chimici o creati artigianalmente in fimo.



.Fotografie che utilizzano come soggetto il cioccolato

.il cioccolato è molto spesso protagonista di immagini fotografiche, solo il suo aspetto visivo rimanda ad un mondo semantico appartenente al prodotto.

.Ciò porta alla creazione di vere e proprie mostre tematiche, come quella del fotografo intervistato a Bologna, Giancarlo Bononi, che ci ha parlato con passione di questo soggetto così particolare



.Colore per capelli cioccolato

**.Il colore di capelli, dell'inverno 2010, è
il cioccolato. Quasi tutte le marche di
tinte offrono questa gamma di colore.**



Make up al cioccolato

- “Dal bronzo all'oro, dal beige al fondente. Fondotinta, gloss, smalti, terre e ombretti come cioccolato sulla pelle. Nuances calde e sensuali, perfette, anche in vista dell'estate, per mettere in risalto l'abbronzatura.”

- www.donnamoderna.com



I VALORI del cioccolato per i suoi appassionati

- × **Plurisensorialità nella degustazione**
- × **Flessibilità nell'utilizzo**
- × **Malleabilità nella lavorazione**
- × **Afrodisiaco**
- × **Antidepressivo e appagante**

MARCHE

LINDT	NOVI	NESTLè
VENCHI	CAFFAREL	PERUGINA
FERRERO	CIOBAR	NESQUIK
OVOMALTI NE	RISTORA	ERACLEA
EVERTON	NUTELLA	COTE D'OR
DROSTE	ICAM	MAJANI
MILKA	RITTER SPORT	SUCHARD
KINDER	KIT KAT	NESTLE'
MARS (Twix, Mars, MnM's,	TOBLERON E	



A close-up photograph of several chocolate cups, each with a small stick of candy or chocolate inside, arranged on a clear glass tray. The background is softly blurred, showing more of the same treats. The text "CIOCO LOVERS" is overlaid in a bold, dark brown font, underlined.

CIOCO LOVERS

NETNOGRAFIA



“Cogliete gli aromi del cioccolato. Mordete circa metà cioccolatino o rompetelo in due parti con le mani.

Sminuzzatelo con i denti ripetutamente per aumentare l'area di contatto con le papille degustative”

A background image showing several chocolate cups, each containing a white chocolate sphere and a cherry stem, arranged on a clear glass plate. The image is slightly blurred and has a warm, golden light overlay.

Top blog

- **Note di cioccolato**
- **Menta e cioccolato**
- **Torte al cioccolato**
- **Panna cioccolato e fantasia**
- **La farfalla di cioccolato**
- **Vaniglia di cioccolato**
- **Cannella e cioccolato**
- **Tortino al cioccolato**
- **Fragole e cioccolato**
- **Tango e cioccolata**
- **Pane&cioccolato**
- **Cioccolato alla fragola**
- **Mastrocioccolataio**

The background image shows a collection of chocolate cups, each with a cherry on top, arranged on a clear glass tray. The cups are dark brown and have a slightly irregular, handcrafted appearance. The cherries are dark red with long, thin stems. The glass tray has a decorative, faceted pattern. The overall lighting is soft and warm, creating a cozy and inviting atmosphere.

ESTRAZIONE INSIGHT COMMERCIALI

Interpretazione qualitativa del Sentiment (1)

NUTELLA – POSITIVO

“Che mondo sarebbe senza nutella?

A parte quello che dice la pubblicità, vi immaginate che mondo sarebbe senza nutella. Quando si parla delle crepes, si parla di crepes alla nutella, non alla cioccolata, e poi si parla di pane e nutella, non di pane e cioccolata. C'è il gelato specifico alla nutella, diverso da quello alla cioccolata.

di Viola 27 aprile 2010

NUTELLA – NEGATIVO

“Odio la maggioranza dei cibi dolci ma la Nutella li batte proprio tutti, è pastosa e melmosa, saranno 10 anni che non ne assaggio più ma ricordo perfettamente com'era. Non conosco nessuno a cui non piaccia per cui mi son sempre sentito un po' un alieno, qualcuno che non mangia la ma c'è ancora.”***

Di Andrea Calzoni 27 marzo 2009 sul gruppo Odio La Nutella

Interpretazione qualitativa del Sentiment (2)

CAFFAREL – POSITIVO

Il cioccolato Caffarel diventa, oltre che un'immane protagonista delle feste nelle pasticcerie, anche un *must* di questo Natale sul web!

Di ely 28 dicembre 2010

Però! Belli da vedere e certamente buoni, vado matta per il cioccolato della Caffarel :)

Di SaraG83 28 dicembre 2010

STAMPINI SILIKOMART – POSITIVO

Mio moroso appena li ha visti mi ha detto "Ma chi mangia cioccolatini con questo caldo??!!"ehm...io!!!! E poi avevo troppa voglia di provare gli stampini che sono arrivati da Silikomart...eh sì, anche noi iniziamo a collaborare con loro e ne siamo veramente felici. Io ho voluto subito provare questo stampo da cioccolatini, che ne dite? Son venuti bene?

Di Carla 24 agosto 2009

Ma che bellini!! Ma com'è che tutte le foodblogger lavorano con sti stampi??

Anche io li voglio!!!!!!

Di ELeI 24 agosto 2009

Interpretazione qualitativa del Sentiment (3)

AFTER EIGHT – POSITIVO

menta e cioccolato....after eight....slurp!!!!

Maicol 28 agosto 2009

mmmmmmm...deliziosooooooooo.....after-eight....

Simo 01 settembre 2009

AFTER EIGHT – NEGATIVO

Voi mi fate tornare in mente i miei traumi infantili, quando mia mamma non voleva comprarmi i cioccolatini after eight perchè costavano troppo in rapporto alle notevoli quantità che ne mangiavo io! Buona idea nel budino,ciao!

Sara 27 agosto 2009

Valori Emergenti (1)

NUTELLA

- **Gusto** : “io trovo che la nutella di marca diversa non sappia di nocciole fresche, bensì di una dolcezza troppo stucchevole ,quasi come quella crema scura che c'è nei vafer scadenti ecco.

il gusto della vera nutella è deciso , profuma di nocciole fresche ed è dolce fino al limite ma senza superare questo limite, invece l'altra è dolcissima ma non sa di nocciola e cioccolato. sa di zucchero al gusto di nocciola”

di Inizia La Caccia 25 febbraio 2009

- **Compagnia/Supporto morale**: “quanto mi sento sola tu ci sei sempre”

di Rosa Gervasio il 16 dicembre 2010 sul gruppo Facebook Nutella

“Nutella party: allora visto che stamattina serpeggia un po' di tristezza facciamo un bel Nutella party...ovvero parliamo di tutto quello che ci tira su il morale...comincio io..

di Hiraka1, il 13/10/2006 su ForumAlFemminile

- **Versatilità**: “no, la nutella non si può assolutamente rimpiazzare..

pensate alle crostate, i biscotti, i gelati... con la nutella! passare le serate d'inverno a guardare film con in mano un cucchiaino e il famoso barattolo... tutto questo non ci sarebbe più.. e d'estate che fa caldo, la si scioglie sul gelato... :) il mondo non sarebbe più tanto dolce.. ”

di LaGiuli 21 luglio 2010

Valori Emergenti (2)

CAFFAREL

- **Qualità :** “Però! Belli da vedere e certamente buoni, vado matta per il cioccolato della Caffarel :)”

SaraG83 24 settembre 2009

“@SaraG83: Il cioccolato della Caffarel è di buona qualità ed il sapore è ottimo!”

Di €lly 24 settembre 2009

- **Sensibilità:** “Per i celiaci Caffarel offre una vasta gamma di prodotti senza glutine, scaricate il PDF dei prodotti presenti nel prontuario dell’AIC che troverete nel seguente link...”

Di €lly 29 dicembre 2010

“fantastici questi biscottini tutti senza glutine! devo assolutamente farli! e pure l'elenco dei prodotti senza glutine della caffarel!come mi piace il barrettone da 600 g! grazie davvero preziosissima!”

La Gaia Celiaca 29 dicembre 2010

- **Partecipazione:** “l’azienda ha deciso anche per il Natale di coinvolgere i più conosciuti *food blogger* in una nuova iniziativa: Natale con il cioccolato Caffarel! Anche io ho sono stata contattata per postare la mia idea per un Natale cioccolatoso! E così... Il cioccolato Caffarel diventa, oltre che un'immane protagonista delle feste nelle pasticcerie, anche un *must* di questo Natale sul *web*!”

Di aliciocco 7 dicembre 2010

Valori Emergenti (3)

AFTER EIGHT

- **Simbolico:** “menta e cioccolato....after eight....slurp!!!!”

Di Micol

- **Costosi:** “Voi mi fate tornare in mente i miei traumi infantili, quando mia mamma non voleva comprarmi i cioccolatini after eight perchè costavano troppo in rapporto alle notevoli quantità che ne mangiavo io! Buona idea nel budino,ciao!”

Di Sara 27 agosto 2009

STAMPINI SILIKOMART

- **Professionali:** “Ma che bellini!! Ma com'è che tutte le foodblogger lavorano con sti stampi?? Anche io li voglio!!!!!!”

Di ELel 24 agosto 2009

Valori Emergenti (4)

PER LA LAVORAZIONE DEL CIOCCOLATO

- **Materiali versatili (stampini):** “Non ho nemmeno utilizzato uno stampo in silicone, ma uno in plastica comprato in un negozio di hobbistica che in origine serviva per realizzare saponette. Lavabile e utilizzabile più volte, mi ha permesso di sformarli con estrema facilità!”

semidipapavero.net elga

- **La superficie di marmo o acciaio:** “@Vicky: “io ho sempre usato il marmo, ma pare che anche l'acciaio vada bene. La superficie deve avere la caratteristica di disperdere rapidamente il calore. Prova e vedi quel che succede, secondo me viene bene lo stesso”

lavetrinadelnanni.blogspot.it

Strumenti: “Temperare il cioccolato con la tecnica che preferite come riportato qui (ora il piano di marmo ce l'ho ma manca la spatola...vado a rate!). Una volta pronto, aggiungere lo zenzero in polvere (qt a piacere), mescolare e colare il cioccolato negli stampini; inserire in ciascun cioccolatino un pezzetto di zenzero candito e riporre a solidificare in frigo; una decina di minuti saranno sufficienti.

Una volta pronti, estrarre i cioccolatini dagli stampini...”

note di cioccolato

The background image shows a collection of chocolate cups, each topped with a cherry, arranged on a clear glass tray. The cups are dark brown and have a slightly irregular, handcrafted appearance. The cherries are dark red with long, thin stems. The glass tray has a decorative, faceted pattern. The overall lighting is soft and warm, creating a cozy and inviting atmosphere.

ESTRAZIONE INSIGHT CULTURALI

Giochi di verità (1)

- **FRAME CONOSCENTI:** “Domanda nutella....seria rispondete!!! oggi mi hanno detto che nella nutella mettono il solvente per renderla piu spalmabile, me l'ha detto mia zia che glie l'ha detto una persona che ci lavora dentro, ma secondo voi è vero????”

di MyBaby1980 di ForumAlFemminile il 7/12/2010

“Io ho conosciuto un pasticcere e mi ha assicurato che nonostante tutte le cattiverie che dicono, la ferrero e' un azienda seria e ci si puo' fidare...poi si' usano grassi di vario genere ma comunque e' tutto sottoposto a controlli rigorosissimi io la mangio, non tutti i giorni ma ogni tanto lo sfizio me lo tolgo...se dovessimo badare a tutte le cose che si dicono non mangeremmo”

Di Befi74 di ForumAlFemminile il 8/12/2010

Giochi di verità (2)

- **FRAME SITO WEB:** “Che bellooo oggi vi posto una torta tutta rosa per una vera Pink Addict(cosa che in realtà sono un po' anch'io...non so se si nota, anzi io più una fucsia addict)! La zia di Annalisa!

La richiesta era una torta tutta sul rosa...il resto poteva essere a mia fantasia. Questa volta ho usato una pds diverso dal solito, infatti è precisamente una *torta alla nocciola*, ossia questa, che ho realizzato col bimby, ma nulla vieta di eseguirla anche senza!

La crema invece è una nuova *crema al cioccolato*, che non avevo mai provato prima d'ora. La ricetta la trovate [qui](#). Devo essere sincera, mi aspettavo molto di più da questa crema che invece mi ha un po' delusa, troppo liquida, non adattissima secondo me a farcire una torta a strati. Quei palloncini rosa che vedete sono delle nocciole ricoperte di cioccolato...ssllluuurrppp!!Mà...vedremo...Per fortuna l'accostamento nocciole cioccolato si sposa sempre benissimo, nonostante le consistenze possano non essere quelle esattamente previste da me.Bè non ci resta che sentire il parere degli assaggiatori...quindi aspettiamo! ”

- **FRAME PROVENIENZA:** Ma a Bruxelles non potete farvi sfuggire l'occasione di andare alla ricerca del famosissimo e gustosissimo cioccolato belga, realizzato con semi di cacao provenienti dall'Africa che gli conferiscono un particolare e tipico sapore.

[Posted by parlandodicioccolato]

Giochi di verità (3)

- FRAME RICETTA: “il cioccolato è davvero il mito di grandi e piccini, in esso si racchiudono favole, virtù, cultura, storia, tradizione, e tante tante cose ancora ma soprattutto ultimamente il cioccolato è stato rivalutato per le sue proprietà terapeutiche e afrodisiache in grado di stimolare circolazione e sessualità. voglio proporvi una ricetta tutto pepe da provare nelle feste di natale per rivigorire i rapporti di coppia.

Praline al pepe rosa e zenzero..”

[Posted by mastrocioccolataio alle 18:34 dic22]

- FRAME GUINNESS DEI PRIMATI: “Se c’è una cosa che adoro è realizzare sculture di cioccolato. Non so di preciso perché mi piaccia così tanto: forse mi rilassa, o forse (anche se non vorrei apparire scontato) è proprio il fatto di “creare”.

All’inizio hai solo un mucchietto di cacao, alla fine ti ritrovi tra le mani un qualcosa che fino a poche ore prima esisteva soltanto nella tua immaginazione: un elfo, un folletto, una fata, una fontana, una piramide..

Lo sapete che esiste una categoria del Guinness dei Primati dedicata alle sculture di cioccolato?

Io ci sto pensando da mesi.. o forse sarebbe più appropriato dire anni. Vorrei trasformare un mucchietto di cacao nella più grande scultura di cioccolato del mondo..”

[Posted by mastrocioccolataio alle 11:20 gen05]

Giochi di verità (4)

- FRAME ARTICOLO: “Il regno dei golosi porta la firma di Isabella Raimondi, che da 3 anni ha aperto questo piccolo, ma fornito negozio, tutto dedicato agli amanti del cioccolato. Oltre 80 tipi di praline troneggiano sul bancone, dove si possono trovare cioccolatini all’aceto balsamico invecchiato, allo zabaione con marsala stravecchio di 15 anni, praline alla grappa e peperoncino, cioccolatini al caffè e cardamomo, scorsette d’arancia e limone ricoperte di cioccolato e praline per celiaci e diabetici. D’inverno trionfano anche i marrons glaces senza conservanti e per chi cerca regali ed oggetti sfiziosi segnaliamo le riproduzioni in cioccolato dei più famosi monumenti di Roma. Cfr. Art. su Trova Roma di Repubblica del 15-21 Dicembre 2005 *"Le Botteghe del Gusto"*. Insomma spero che vi sia venuta l’acquolina in bocca come è successo a me, che sono una grande golosa. Vale proprio la pena di visitare questo angolo di paradiso! e poi in questo fine settimana qui a roma c’è la notte bianca e quindi andate a fare un salto dalla mia amica isabella e ditele che vi mando io, ok? non ne rimarrete affatto delusi, ne sono sicura al 100%! poi fatemi sapere! ”

- FRAME CONCORSO: Ora vi starete chiedendo “*Elly ma cosa ci proponi per Natale?*”, ovviamente un dolce della memoria, dei biscottini gialli con nocciole glassati con un eccellente cioccolato piemontese. Dopo il grande successo dell'attività Decora la tua Pasqua con Caffarel (io ho partecipato presentando un uovo di cioccolato a forma di maialino) l’azienda ha deciso anche per il Natale di coinvolgere i più conosciuti *food blogger* in una nuova iniziativa: Natale con il cioccolato Caffarel! Anche io ho sono stata contattata per postare la mia idea per un Natale cioccolatoso!
[Posted by €//Y - www.dolcemaniamania.info alle 00:42 dic23]

Stilemi (1)

BRIGHT SIDE

- Consumo a costo di star male: “ahhh nutella mia... il nostro rapporto è sempre stato ostacolato dalla mia grave intolleranza al lattosio... era per i crampi che la mamma scopriva sempre quando ti mangiavo di nascosto!!!!!!”

Cinzia Prioli su Facebook nel gruppo Nutella 6 dicembre 2010

- Cioccolato come piacere: “io sono, credo , tra i pochi che non amano le torte al cioccolato..ma so riconoscere quel che è decisamente un godimento dei sensi...”

Astrofiammante 27 ottobre 2008

“Bella l'idea di ricordare qualcuno con un piatto, o meglio ancora, con un dolce..per la serie quando il nutrimento dell'anima è nutrimento del corpo e viceversa.”

Alessia 04 novembre 2008

- Ritornare bambini: “Il cioccolato è sempre cioccolato i miei bimbi quando erano piccoli erano così buffi tutti imbrattati,e lo faccio anche io ci tutffo il dito dentro il barattolo di nutella :]]”

Di anna su notedicioccolato blog

Stilemi (2)

BRIGHT SIDE

- Cioccolato come guaritore-consolatore: “Uhm...Penso che tu abbia proprio bisogno di queste meraviglie al cioccolato per tirarti un po' su di morale... Dal quadretto che hai fatto non sembra un bel periodino, eh?!”

Ma chi non avrebbe bisogno di uno dei tuoi quadrotti?! ;) Buon fine settimana cara!”

Da carlotta 06 NOVEMBRE, 2009

“Amanti del connubio "cocco e cioccolato", questo plumcake fa per voi!!! Per consolarvi dalla fine delle feste, dal rientro al lavoro e dalle giornate fredde e grigie...provare per credere:-)”

Posted by tortinoalcioccolato.blogspot.com 2011/01

- Abbinamenti perfetti: **“MENTA E CIOCCOLATO - BUDINO DI CIOCCOLATO AL PROFUMO DI MENTO.. Ottimo abbinamento, semplice ma ad effetto! menta e cioccolato è un must no?! Goloso e profumato questo budino!bacioni”**

Da ELel 29 agosto 2009

“NOCCIOLE E CIOCCOLATO.. Per fortuna l'accostamento nocciole cioccolato si sposa sempre benissimo, nonostante le consistenze possano non essere quelle esattamente previste da me.

Bè non ci resta che sentire il parere degli assaggiatori...quindi aspettiamo!”

Stilemi (3)

DARK SIDE

- Cioccolato fa ingrassare: “Si ha bisogno di tempo per se stessi, per recuperare e districare quel filo un po' ingarbugliato e con la dolcezza il risultato è garantito, per una volta non pensando alle calorie :)”

Da lenny 06 NOVEMBRE, 2009

“Ahhhhhh attentato ai miei fianchi!!! Non puoi tentarmi così!!!!!! Che meraviglia!”

Da elga 06 NOVEMBRE, 2009

“Ma tu ce l'hai il porto d'armi per postare certe cose? Questo è un attentato a qualsiasi tentativo non dico di rimanere magra, ma almeno di smettere di lievitare :)
Però complimenti perché oltre ad essere buono è anche molto bello a vedersi.”

Da cielomiomarito 08 NOVEMBRE 2009

- Diavolo tentatore: “pagnottella ha detto: Di graaaaan lunga la croccantezza dei quadrotti Anche se ogni tanto un ditino nel bicchiere del peccato non è male!

Commento su note di cioccolato

Figure

- LADRO DI NUTELLA: “Stavolta t’ho preso in castagna!!!

Vi state chiedendo chi ho preso in castagna? Ma lui, il golosone di casa, lui che non ama la marmellata d’arance (ma solo se la vede, altrimenti ci sarebbe da discutere!), lui che se trova in giro una tavoletta di cioccolato non resta neanche la carta, lui che manderesti a raccogliere fichi per la torta anche ad occhi chiusi, lui che è la mia cavia modello, quella con cui posso azzardare qualsiasi esperimento chè si presta sempre con entusiasmo, lui che guai a fargli scoprire un vasetto di Nutella nella dispensa... Già! Errore imperdonabile lasciare quel vasetto così in vista!!! (..)”

Da notedicioccolato blog

Onomatopee

"mmmmmmm...deliziosooooooooo.....after-eight...."

Da simo 01 settembre 2009

"menta e cioccolato....after eight....slurp!!!!"

Da micol 01 settembre 2009

"-sbav- :x"

Bombamagagna 06 NOVEMBRE, 2009

"gnam gnam..questa torta al cioccolato si mangia con gli occhi!"

Da fra 09 dicembre 2010



A close-up photograph of several chocolate cups, each containing a cherry, arranged on a clear glass tray. The cups are made of dark chocolate and have a fluted, cup-like shape. The cherries are dark and have their stems intact. The background is softly blurred, showing more of the same treats. The overall lighting is warm and slightly dim, creating a cozy and indulgent atmosphere.

ESTRAZIONE INSIGHT ETICI

Etica (1)

- Il cioccolato solo d'inverno

"Mio moroso appena li ha visti mi ha detto "Ma chi mangia cioccolatini con questo caldo??!!"ehm...io!!!! E poi avevo troppa voglia di provare gli stampini che sono arrivati da Silikomart...eh sì, anche noi iniziamo a collaborare con loro e ne siamo veramente felici. Io ho voluto subito provare questo stampo da cioccolatini, che ne dite? Son venuti bene?"

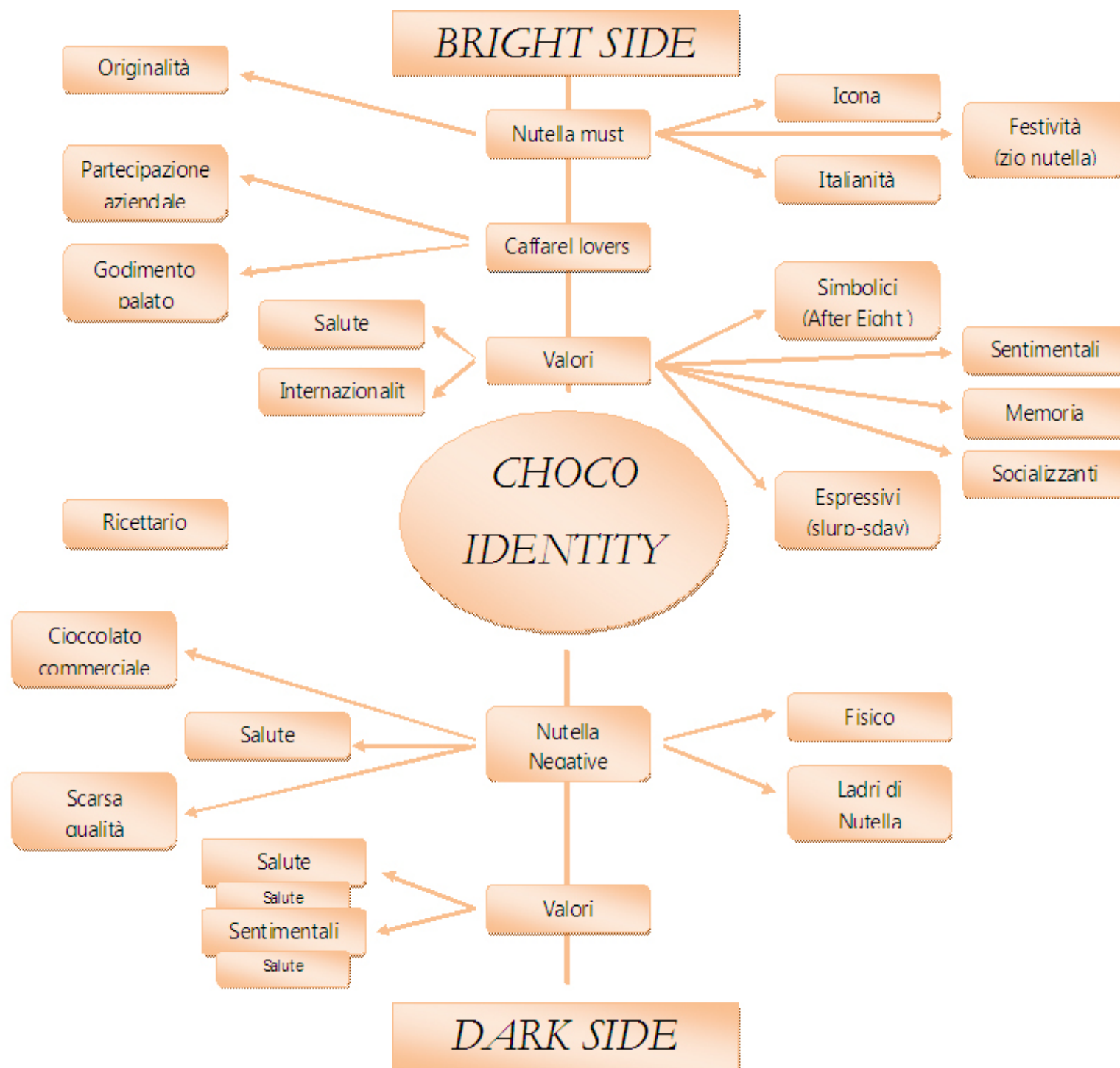
**"Ehilà è un po' che vi seguo e complimentissimi per la fantasia!
Noi cuoche siamo incorreggibili, in Agosto con il caldo cuciniamo più di prima!!!"**
Da anonimo

- Mangiare sano – the dark side of Nutella

"Purtroppo la sua bontà nasconde ingredienti che fanno davvero male. E non perché facciano semplicemente ingrassare, bensì perché la Nutella contiene grassi vegetali idrogenati, gravemente nocivi per la salute. So che può essere un colpo o a molti può risultare insignificante saperlo, ma è meglio informarsi, visto che la salute è alla base della vita e potremmo arrivare un giorno a doverci pentire delle nostre scelte alimentari."

di R.M. 14 novembre 2008

I
N
F
O
R
M
A
Z
I
O
N
I



Redistribuzione (1)

Il cioccolato è la migliore medicina

Dall'analisi netnografica che abbiamo effettuato emerge il cioccolato per la tribù non sia necessariamente un cibo che fa male. Anche scientificamente è stato provato che il cioccolato porta a determinati benefici per la salute, per la bellezza e per il buon umore.

Si è pensato quindi di chiedere la partecipazione degli utenti per creare una sorta di "ricettario della salute" postando nel blog delle soluzioni cioccolatose per degli specifici malesseri. Dai post saranno selezionati le soluzioni più discusse e condivise che saranno pubblicate nella raccolta.

Il tutto sarà pubblicizzato attraverso un advergame dove l'avatar dovrà affrontare un percorso e superare vari ostacoli che gli permetterà di ottenere la cioccolata necessaria per raggiungere il grado di salute ottimale. Ad ogni pezzo di cioccolato conquistato sarà rilasciata un'informazione o curiosità sui benefici del cioccolato, così da istruire l'utente in modo divertente.

Redistribuzione (2)

Il cioccocalendario

Un altro valore emerso dall'analisi è il fatto che gli amanti del cioccolato sentono l'esigenza di fare pratica di questo consumo in ogni momento dell'anno, anche nei periodi più caldi quando invece il senso comune lo escluderebbe.

Per dimostrare che il cioccolato può essere un "cibo senza stagione" si è pensato di far postare agli utenti sul blog del brand le proprie ricette di cioccolato specificando il momento migliore per degustarle. Le 365 ricette più votate saranno inserite in un calendario reso disponibile nel web o tramite un'applicazione che è possibile scaricare nel cellulare in modo tale da averle a disposizione in ogni momento.

A close-up photograph of several chocolate cups, each containing a cherry, arranged on a clear glass tray. The cups are made of dark chocolate and have a flared rim. The cherries are dark and have their stems intact. The background is blurred, showing more of the same treats.

**Jacopo Cortesia
Lisa Giacomon
Roberto Romagnoli
Angelina Valente**