



Cioccolato “on demand” e un’“Opera” d’arte di... aceto al Fuori EXPO della CNA Milano Monza Brianza

*Nella “laboratorio creativo” CNA di via Savona 52 due serate con degustazioni gourmand in cui saper fare artigiano e innovazione s’incontrano. Il prossimo **12 maggio**, dalle ore 19.00, tavolette di cioccolata personalizzate prodotte con stampanti 3D, una contaminazione creativa tra maître chocolatier e maker della tecnologia riuniti nel progetto MyChock. Il **14 maggio**, ai vertici del sapore con “Opera”, aceto balsamico di Modena IGP prodotto da Massimo Gelati, imprenditore dell’agroalimentare che ha riunito un gustoso corpus di ricette di grandi chef dedicate all’“oro nero” modenese.*

Continuano gli eventi del **Fuori EXPO firmato CNA Milano Brianza Monza**. Negli spazi del laboratorio creativo di via **Savona 52**, cuore del quartiere del design milanese, due serate che intendono valorizzare il saper fare artigiano e l’innovazione portata dalle tecnologie della produzione digitale.

Il 12 maggio, dalle ore 19.00, “Cioccolato 2.0”, ovvero l’occasione per portare all’interno di Expo e presso la CNA di Milano il racconto del progetto MyChock.

L’idea è semplice, ma innovativa: dare a tutti la possibilità di creare una tavoletta di cioccolato personalizzata, utilizzando come base un prodotto di altissima qualità, frutto dell’esperienza dei maître chocolatier di **Dolci Libertà**, il laboratorio di pasticceria e cioccolateria creato nel 2010 dentro il carcere di Busto Arsizio. Sarà **Costantino Bongiorno**, co-fondatore di **Wemake**, centro di produzione urbano di nuova concezione con strumenti di produzione e prototipazione avanzati, a spiegare come si è arrivati ad aggiungere alla stampante 3D un inchiostro prezioso e aromatico: pregiatissimo cacao. Insieme ai suoi maker è stato lui a creare una piattaforma on line che permette di disegnare, direttamente sul sito, la tavoletta dei propri desideri. Chi accede al servizio può visualizzare il rendering del prodotto e una volta completato l’acquisto tutto viene spedito direttamente a casa o in azienda. Infinite le varianti di “customizzazione” del cioccolato, compresa la possibilità di aggiungere scritte e loghi.

Tra gli altri invitati alla serata-degustazione **Angelo Rindone** di **Produzioni dal Basso**, quello che ha portato in Italia la prima piattaforma di crowdfunding, la raccolta fondi online, per promuovere e finanziare progetti, storie e idee; **Dionigi Colombo** di DolciLibertà e **Daniele Magni** di MyChock.

Di tutt’altro “sapore” l’appuntamento del **14 maggio**, dove, sempre a partire dalle ore 19.00, ad accogliere gli ospiti negli spazi di via Savona 52 ci sarà Massimo Gelati. Una guida d’eccezione per una serata che promette di arrivare “ai vertici del gusto”, complice un prodotto frutto di una secolare tradizione artigiana che si distingue per i suoi profumi, l’unione di agro e dolce, la densità

sciroposa e il colore scuro: l'aceto balsamico IGP di Modena. Quasi un elisir magico, da utilizzare in piccole gocce.

Per conoscere nel modo migliore questo nettare che nessun procedimento chimico è in grado di replicare ecco il nuovo libro di Massimo Gelati, imprenditore dell'agroalimentare che ha iniziato a produrre l'aceto balsamico per realizzare omaggi natalizi da regalare ai clienti del suo Gruppo, finché affinando di anno in anno il procedimento è arrivato alla creazione di **Opera**[®], un Aceto Balsamico di Modena IGP di altissima qualità, ma a prezzi contenuti.

Il suo "Aceto balsamico con le ricette dei grandi chef" è un volume che racconta la storia e i segreti dell'"oro nero" modenese, con un ricettario firmato da venti grandi maestri della cucina e della pasticceria, da Heinz Beck a Massimo Spigaroli, da Luca Montersino a Nadia Santini, insieme a Luciano Tonaè e tanti altri.

La presentazione del libro sarà seguita da una degustazione di prodotti tipici e specialità all'aceto balsamico per gustare al palato la complessità di Opera[®], ottenuto per lenta acetificazione e prolungata maturazione in piccole batterie di vasselli di rovere, acacia, ciliegio, castagno e ginepro, una vera e propria opera... d'arte di aceto.

Durante la serata intervengono anche la giornalista, food blogger e trendsetter **Isabella Scuderi**, il Presidente di APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani, **Maestro Roberto Carcangiu**, e lo storico della gastronomia e della cucina **Vittorio Brandonisio**. A moderare **Adua Villa**, la sommelier italiana più cliccata del web.

Per info:

Valeria Zanoni

Via Arese 18 Milano

valeria@treee-ideas.it

cell. 393 0552272



Associazione Provinciale
di Milano Monza Brianza



www.WEMAKE.CC
MILAN'S MAKERSPACE