

Le nostre proposte

Sommelier del Cioccolato

3-ore lezione, Fr. 96.-

Lugano, 11/12/19, ore 18.30-21.30

Bellinzona, 15/01/20, ore 18.30-21.30

Locarno, 18/01/20, ore 14.00-17.00

Mendrisio, 29/01/20, ore 18.30-21.30

Biscotti di Natale

3-ore lezione, Fr. 75.-

Lugano, 3/12/19, ore 18.30-21.30

Bellinzona, 5/12/19, ore 19.00-22.00

Locarno, 7/12/19, ore 10.00-13.00

Mendrisio, 7/12/19, ore 10.00-13.00

Altre date disponibili su: www.scuola-club.ch

Bellinzona 091 8217850

Locarno 091 8217710

Lugano 091 8217150

Mendrisio 091 8217560

Il cioccolato ti capisce

Scuola Club Migros Ticino - Ci si prepara a un dolcissimo Natale con il corso «Sommelier del cioccolato»

/ 02.12.2019

Basta citarlo, il Natale, e subito appaiono alla mente immagini di camini accesi e tavole in festa, luci colorate e soprattutto tanti, tantissimi dolci. Da regalare, da offrire, da gustare. Perché di coccole ne abbiamo bisogno tutti. Coccole di cioccolato magari, perché no. Chissà perché il cioccolato ci accompagna sempre, nelle feste e nel quotidiano, nei momenti felici e in quelli tristi, fin da piccoli. Perché amiamo così tanto il cioccolato?

«È difficile da spiegare, non solo l'odore, ma perfino il pensiero ci fa venire l'acquolina in bocca. In passato il cioccolato veniva usato anche come medicina. Per quanto certe credenze curative non sono provate scientificamente, è confermato che il cioccolato ha qualità antiossidanti, energizzanti e il suo uso migliora la memoria. Ma la cosa più importante è che il cioccolato stimola la produzione di serotonina. Dunque, è anche un "antidepressivo"», ci spiega Giulia Bernasconi, formatrice alla Scuola di Migros Ticino, dove proporrà il nuovissimo corso Sommelier del Cioccolato.

Bachelor Degree in «Hospitality & Tourism Management» ed un «Master Degree in Luxury Brand Management», Giulia ha lavorato all'estero in strutture alberghiere a 5 stelle come Manager di

ristorante. Sono ben 32 i paesi che ha visitato e 8 quelli in cui ha vissuto. Le sue grandi passioni - viaggiare e mangiare bene - l'hanno portata a sperimentare infiniti sapori che ha poi trasposto con successo nella sua cucina.

«L'amore per il cioccolato l'ho sempre avuto, grazie a una mamma grande cuoca amatoriale e a un papà goloso di professione che mi hanno insegnato l'importanza del prodotto di qualità. Inoltre, essendo appassionatissima di pasticceria, il mio ingrediente base è il cioccolato. È impossibile contare le ricette che si possono creare con il "Cibo degli dei". Così, tra una torta ed un budino, ho iniziato ad informarmi su cosa c'è dietro questo goloso prodotto. Da dove viene, come si produce».

«Sommelier del Cioccolato» è una proposta per tutti gli appassionati del cioccolato che saranno accompagnati in un meraviglioso viaggio: si incomincia con una parte teorica dedicata a scoprire la provenienza del cacao e il suo metodo di produzione, da fava a tavoletta; si prosegue con un'analisi organolettica, dove verranno insegnate le basi per contraddistinguere un buon prodotto; si arriva all'assaggio di cioccolati diversi, e infine si conclude con la preparazione di una squisita cioccolata calda.

«È un corso base pensato proprio per tutti! Ma è anche una interessante occasione di riflessione: quando ho iniziato a scoprire di più sul cioccolato, ho anche incominciato a vederlo e gustarlo in maniera diversa. Io adoro e rispetto il cioccolato ed anche per questo ammetto che preferisco mangiare cioccolato "di qualità", più che "in quantità". Dedico tempo allo studio e alla sperimentazione. L'espressione del cioccolato che mi piace di più è sicuramente nelle preparazioni, come torte o dessert al cucchiaino. Ma c'è un altro motivo per questo mio attaccamento, forse legato alle mie origini» - conclude Giulia - «Sono stata adottata dalla Colombia - uno dei paesi di origine del cacao - da una famiglia svizzera - uno dei paesi ambasciatori del cioccolato nel mondo. Che dire? Il mio destino era segnato. E forse anche il vostro! Lo scopriremo insieme alla Scuola Club! Vi aspetto».