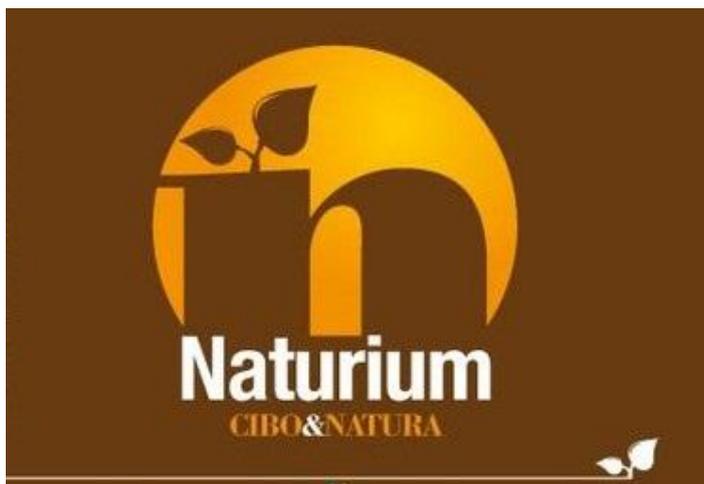


Doppio appuntamento con i venerdì culturali di Naturium

Vasco Merciadri relazionerà a Montepaone (Cz), mentre a Rende (Cs) verrà celebrato sua maestà il cioccolato!

Un doppio appuntamento caratterizzerà, questa settimana, i venerdì culturali di “Naturium”. Domani (venerdì 12 febbraio) alle 16.30, presso la delegazione municipale di Montepaone Lido (Cz) l'evento “Cibo come terapia” avrà come protagonista il dottor Vasco Merciadri. Vasco Merciadri è medico, esperto in



omeopatia, medicina naturale e iridologa, membro del comitato scientifico dell'Associazione Vegani Italiani. “Naturium” introdurrà la manifestazione di Montepaone Lido, che sarà moderata dall'associazione “Sovranitas”, proponendo i temi del progetto culturale nato su iniziativa

dell'imprenditore calabrese Giovanni Sgrò e finalizzato a diffondere i principi dell'alimentazione sana e naturale. Sempre domani, ma alle ore 18, presso il centro commerciale “Marconi” di Rende (Cs), “Naturium” dedicherà un gustosissimo e dolce seminario a sua maestà il cioccolato! In questo caso, a relazionare saranno le dottoresse Valentina Mazzuca, Maria Francesca Aragona e Rita Orsino. A Rende verranno illustrati i processi di raccolta della fava di cacao, le fasi di lavorazione, la classificazione delle diverse tipologie di cioccolato. Ma verrà anche insegnato come riconoscere una sana barretta di cioccolato, con una lettura guidata delle etichette. Dulcis in fundo il bravissimo maestro cioccolatiere Angelo D'Errico presenterà le nuove linee di produzione bio de “La Cioccolateria”, storico e apprezzato laboratorio artigianale calabrese oggi diventato azienda capace di esportare al di fuori dei confini regionali. Verranno proposte per la degustazione, innanzitutto, le più classiche tavolette di cioccolato biologiche, realizzate esclusivamente con ingredienti naturali e di primissima qualità, per offrire al consumatore un gusto unico e indimenticabile.

Ma “La Cioccolateria” può vantare anche delle straordinarie tavolette di cioccolato bio millesimate, anche queste offerte in degustazione: un prodotto realizzato con pregiatissimo cacao millesimato varietà mista Trinitario e Criollo. Il cacao proviene da un'unica piantagione situata in Perù e Madagascar, coltivata con maestria, passione ed esperienza. Il perfetto equilibrio tra aromi fruttati e un'acidità piacevole fanno di questo prodotto un cioccolato unico tutto da gustare! Insomma, sarà una occasione davvero imperdibile per apprezzare le mille proprietà e i benefici di questo impareggiabile nettare degli déi.