



Nome: C-AMARO  
Luogo: Cassago Brianza (LC)  
Specialità: Cioccolato  
Sito Web: [www.c-amaro.com](http://www.c-amaro.com)

C-AMARO è un cioccolato artigianale, lavorato totalmente con il metodo tradizionale, a partire dalla selezione delle fave fino al modellaggio finale. A differenza della produzione industriale, che standardizza il gusto per soddisfare il palato di tutti, C-AMARO risulta essere molto più aromatico e ricco di sapore.

Nella sua preparazione non vengono utilizzati né la vaniglia né la lecitina di soia, additivi solitamente presenti negli altri cioccolati. Sono solo due gli ingredienti utilizzati: le fave di cacao e lo zucchero di canna. Per questo motivo mi piace definirlo come una "spremuta di fave zuccherata"! In bocca si scioglie più lentamente per il suo basso contenuto di grassi, in media il 30% in meno. Contiene infatti solo il burro di cacao delle stesse fave, senza ulteriori aggiunte di grassi ed oli.

Il cacao come tutti gli altri prodotti della terra è per natura diverso da raccolto a raccolto. Il metodo artigianale permette di mantenere la peculiarità di ogni origine. Il terroir trasmette alle fave di cacao caratteristiche uniche di quella specifica condizione microclimatica e pedologica. Una lavorazione attenta permette di salvaguardare tali caratteristiche, mantenendo l'identità aromatica delle diverse provenienze. Ecco perché il cioccolato C-AMARO non è banale.

Il Maestro cioccolatiere di C-AMARO, Marco Colzani, è stato scelto come artigiano ambasciatore per l'EXPO 2015 di Milano.

