

Scritto da Red.

Giovedì 16 Novembre 2023 12:25



CASTELVETERE SUL CALORE – Aspettando Eurochocolate ad Avellino, in programma dal 9 al 14 febbraio prossimi in occasione del San Valentino e in concomitanza con la festa del patrono San Modestino, iniziano ad emergere – si legge in un comunicato – i primi protagonisti di questa imperdibile prima edizione. In particolare, sia tra gli stand del Chocolate Show che sul palco dove si avvicenderanno interessanti sessioni di degustazioni guidate, troveranno spazio la storia e i prodotti di un nuovo promettente brand locale: Picalia.

L'avventura dei titolari, Gilda Aliasì e Giuseppe Picariello, inizia diversi anni fa quando, assecondando la loro naturale predisposizione alla scoperta, si avvicinano quasi per gioco all'affascinante mondo del cioccolato. È infatti il 2012 quando Gilda, ingegnere aerospaziale amante del cioccolato e attratta da questa dolce dimensione molto presente in Toscana - dove al tempo entrambi vivevano - inizia a frequentare corsi sulla lavorazione del cibo degli dei, desiderosa di comprendere i segreti che portano alla realizzazione di cioccolati unici.

Con il passare degli anni si consolida un sogno comune e così, spinti dal forte legame con le loro radici e dalla necessità di ritrovare uno stile di vita più affine ai loro bisogni e a quelli dei loro bambini, Gilda e Giuseppe decidono di rimettersi in gioco, rinunciando alla certezza di un guadagno sicuro e abbandonando due carriere ben avviate, per tornare in Irpinia e lanciarsi nella produzione del cioccolato. "Capacità di adattamento, versatilità e tenacia - affermano Gilda Aliasì e Giuseppe Picariello - maturate con le nostre esperienze lavorative, lontani da casa e alle prese con contesti diversi, ci hanno permesso di raggiungere questo nuovo punto di partenza nonostante le molte difficoltà incontrate".

Un sogno che diventa realtà, quindi, supportato da obiettivi molto chiari: produrre un cioccolato bean to bar frutto di materie prime di alta qualità, controllo dell'intero processo di lavorazione a partire dalla selezione delle fave di cacao, semplicità del prodotto frutto di pochi ingredienti adeguatamente valorizzati e un packaging curato; il tutto per arrivare a un cioccolato in grado di

Scritto da Red.

Giovedì 16 Novembre 2023 12:25

raccontare vite, comunità e territori, dall'Irpinia alle lontane terre del cacao.

“La presenza di questa nuova realtà produttiva - dichiara Eugenio Guarducci, presidente di Eurochocolate - rafforza la nostra convinzione di come il territorio irpino abbia tutte le potenzialità per esprimere un ruolo chiave nel mondo del cioccolato. L'apertura di Picalia rappresenta un segnale importante perché basato sulla ricerca e sviluppo di prodotti di altissima qualità, voluto da due coraggiosi imprenditori che hanno scelto di scommettere su una loro passione abbandonando carriere già consolidate in ambiti completamente diversi da quelli dolciari. E lo hanno fatto scegliendo di tornare a vivere nei loro luoghi di origine. Uno splendido esempio di emigrazione al contrario al quale, in occasione della prossima edizione di Eurochocolate Avellino, dedicheremo gli spazi che merita”.

L'inaugurazione del laboratorio di cioccolato Picalia è fissata per sabato 18 novembre, alle ore 18, in via Vincenzo Palermo a Castelvetro sul Calore.