

I pasticceri d'Italia a Reggio Calabria per la festa del cioccolato



I pasticceri d'Italia, guidati dal presidente Angelo Musolino, presenti e protagonisti alla festa del cioccolato artigianale in corso a Reggio Calabria fino a domenica.

“Promuovere il consumo consapevole e responsabile dei prodotti genuini come il cioccolato artigianale vero privo di additivi e conservanti”: è questo l'obiettivo della “Festa del cioccolato artigianale”. Il maestro Musolino, insieme ai colleghi Davide Destefano e Demetrio Romeo, ha voluto rendere partecipi gli studenti dell'Istituto Alberghiero di Villa San Giovanni. “Abbiamo fatto una lezione sul cioccolato, sulla pianta, sulla trasformazione. I ragazzi si sono divertiti anche nella realizzazione di alcune uova di Pasqua, insieme ai loro prof Figliomeni e Cupi”, racconta il maestro Musolino.

“Condivisione, crescita comune e formazione continua: sono i tre pilastri trasmessi agli studenti su cui la nostra categoria punta da tempo”, ha sostenuto il presidente. “Un ringraziamento particolare alla dirigente scolastica, Enza Loiero, ed ai docenti dell'istituto che hanno colto il valore ed il significato dell'iniziativa”, si è detto. Lezioni teoriche e pratiche che per tre giorni animeranno la città di Reggio Calabria. “Conpait ha risposto presente, con un suo stand. Proporranno tante idee, diverse iniziative ma soprattutto cercheremo di fare arrivare a tutti il messaggio più importante: la qualità delle scelte e l'importanza delle materie prime. Buona festa del cioccolato a tutti”.