



Il Cioccolato dei Semplici del Castello di Gropparello

Da oggi il **Castello di Gropparello** ha una propria linea di prodotti a **base di cioccolato**, in collaborazione con **Cooperativa Sociale 180**, la quale lavora e trasforma cioccolato **Cacao Barry – Callebaut**.
... E presto li troverete nelle pasticcerie, nei ristoranti e nei negozi di *delicatessen* che si faranno Ambasciatori del Castello!

Abbiamo il cioccolato più buono del mondo

Lo abbiamo chiamato "il Cioccolato dei Semplici", perché è legato al lavoro di comunità in via di sviluppo e perché è **semplicemente cioccolato...**

Il Cioccolato dei Semplici è la linea di cioccolato che nasce a cavallo tra il 2024 e il 2025: un nuovo progetto a sostenibilità economico-sociale in partnership con Cooperativa Sociale 180arl. Attraverso questa collaborazione il Castello di Gropparello innanzitutto si inserisce e contribuisce **all'inserimento lavorativo di un ragazzo con fragilità stabilmente occupato e assunto a tempo indeterminato all'interno della Cooperativa Sociale 180** che si occupa - assieme ad altre realtà giuridiche - della gestione di **un laboratorio per la produzione di cioccolato e prodotti di piccola pasticceria.**

Entriamo così pienamente nell'ambito della sostenibilità economico-sociale.

Maria Rita Trecci Gibelli, vicepresidente della Passato & Futuro e proprietaria del Castello di Gropparello e della Taverna Medievale, nonché project manager, ha una grande capacità di visione imprenditoriale, unita a una forza incrollabile nel perseguire gli scopi e a una incredibile capacità di leggere le situazioni.

“Questo progetto è partito come un obbligo - avendo raggiunto il numero di ore lavorate - tale per cui entravamo nella logica di assumere un dipendente fragile. La difficoltà stava nel trovare una persona che potesse venire a lavorare al nostro ristorante – quindi anche in orario serale e nei festivi – e che potesse organizzarsi facilmente. Sembrava di entrare incappati nell’ennesimo vincolo. Ma poi ho pensato di capovolgere la prospettiva: ciascuno di noi ha dei talenti, tutti diversi. Così come io sono capace di creare un progetto di vendita, un altro è capace di lavorare ad un prodotto che io posso vendere. Quindi ho cominciato a vedere la cosa in questo modo: cercare una persona che con le sue abilità potesse inserirsi nella mia azienda contribuendo a creare una linea commerciale di prodotti tipici.

Ho cercato “disperatamente” una cooperativa di tipo B – che per legge può fare da tramite nell’impiego di persone con fragilità – con una produzione adatta a essere inserita fra le nostre. Ho trovato la cioccolata di Cioccolato180, e l’idea mi è piaciuta tantissimo. Mi sono sentita **in mano** la possibilità di creare una linea commerciale che ci aggiungesse valore. Da lì è nato tutto. Una serie di benefici a catena, sinergie con altre aziende e realtà... Una grande soddisfazione! Sono molto felice di aver capovolto il punto di vista, trasformando un obbligo in un’opportunità! Mi sento molto orgogliosa di questo lavoro e pronta a fare grandi passi! Loro sono bravissimi, la risposta del pubblico è eccellente. Noi eravamo già stati conquistati, è molto bello vedere che tutti i giorni questa cioccolata conquista clienti e nuove collaborazioni!”.

La materia prima utilizzata per la realizzazione dei prodotti è il cioccolato Barry Callebaut **trasformato da Cooperativa Sociale 180 presso il proprio laboratorio** e prevede **una selezione di fave di cacao provenienti da Madagascar, Tanzania e Isole Sao Tomè**. Cacao Barry ha fondato la **Cocoa Horizons Foundation** con lo scopo di aumentare l’impatto e **promuovere il cambiamento concreto nelle comunità di coltivatori di cacao migliorandone le condizioni di vita** attraverso la promozione di **un’agricoltura sostenibile e imprenditoriale**, una maggiore produttività e uno **sviluppo** della comunità che protegga anche la natura. Questo progetto è arrivato a noi attraverso **Filippo Mazzocchi** responsabile dello sviluppo commerciale ed economico del progetto **“180 - A noi il cioccolato fa impazzire”**.

Un cioccolato buono, sano e che “sa di buono”. Un cioccolato che abbraccia il mondo e che nel suo viaggio coccola e sostiene realtà fatte di fragilità che trovano una forza speciale, una strada fantastica per realizzarsi e inserirsi nel mondo del lavoro, da protagonisti.

Un giovane ramo di questa bellissima realtà **fiorisce qui al Castello di Gropparello**, che in questo modo **si arricchisce di un prodotto d’eccellenza, salda i legami con ulteriori realtà del territorio** (le sinergie sono il nostro forte!!) e **si crea al contempo un nuovo marchio personalizzato, destinato a uno sviluppo vertiginoso!**

L'iniziativa è avviata in collaborazione con Fondazione Amici di Sissi Ets, Titolare del marchio registrato " 180 A Noi il cioccolato fa' impazzire " concesso in uso a So.Ciok Srl, realtà del Territorio che unitamente a Fondazione Amici di Sissi Ets e Cooperativa Sociale 180 srl **contribuisce all'inserimento lavorativo di ragazzi con fragilità segnalati dal dipartimento di Salute Mentale di Piacenza, che vengono impegnati nella gestione del laboratorio**, costruendo loro le competenze per preparare prodotti di altissimo livello.

Questo progetto, che ci ha conquistati per il sapore di impegno sociale, ci ha anche conquistati sul piano delle lavorazioni, che sono eccezionali. Tanto da portarci a inserire cioccolato, ma anche frolle, torte e crostate, nei nostri buffet degli eventi, anche per le aziende. In questo modo riusciamo a far conoscere questa realtà e a dare un contributo di valore al lavoro della cooperativa, **avendo al contempo una linea a base di cioccolato che, davvero, "ci fa impazzire"!**

Lo scorso autunno dopo l'incontro avuto con il **Presidente di Fondazione Amici di Sissi Ets, Sig. Paolo Badiini**, è stato stipulato un **accordo quadro** tra la Cooperativa Sociale 180 srl e la società Passato e Futuro Srl finalizzata all'avvio del progetto qui presentato.

Le prime azioni concrete sono state già svolte!

IL CIOCCOLATO DEI SEMPLICI: PROGETTO E PLANNING DELLO SVILUPPO

Abbiamo **inaugurato dicembre** e l'ingresso nelle **feste natalizie e negli eventi aziendali** con la prima linea di vendita.

Ecco cosa abbiamo fatto in questo primo mese...

- **In vendita da noi, sia nella Bottega-Biglietteria che nel Loco di Ristoro della Taverna**, abbiamo inserito le tavolette di cioccolato fondente e al latte disponibili in diverse misure e grammature. Oltre a cioccolatini in purezza, Mendicanti, pasticceria secca e Napolitain (le vendite hanno raggiunto gli obiettivi prefissati! Siamo già arrivati al secondo ordine)
- Abbiamo inserito **nelle proposte alle aziende il Buffet di cioccolata e pasticceria secca**, come dessert oppure nel coffee break dei meeting. Un successo enorme!
- **Da fine gennaio saranno disponibili le prime tavolette con impressa l'immagine del castello**: abbiamo elaborato un marchio e disegnato il profilo del castello per produrre lo stampo, lasciando le tavolette in un packaging trasparente. Questa tavoletta personalizzata potrà essere concessa in vendita anche a realtà locali che sposteranno il nostro progetto e vorranno farne parte, dotandosi di un cioccolato speciale, buonissimo e caratterizzato dall'immagine del Castello di Gropparello, che con la Taverna Medievale si è già inserito da tempo nel contesto di tipicità, qualità e

appartenenza allo scenario dei produttori locali (Parma e Piacenza) di altissimo pregio. Soprattutto nell'ultimo anno, con l'ingresso nell'alleanza dei cuochi di Slow Food, abbiamo creato una rete di fornitori eccezionali, con cui si è instaurato un legame personale e dei quali siamo diventati ambasciatori presso la corte itinerante dei nostri turisti, sia italiani che stranieri.

- Abbiamo appena sfornato il primo **PANFIORONE**, un panettone fiorentino con la nostra ricetta storica – **sperimentando anche la versione con pepite di cioccolato Barry Callebaut** che si aggiungono alla base di canditi di cedro e arancia. Un sogno!
- Stiamo studiando – assieme a Filippo – **le praline ripiene in due diverse versioni**: quella con il nostro **Amaro del Castello** (ricetta speciale di Maria Rita), e quella con ripieno di **Vermut di Cantina Luretta**, *altro grande partner con cui da quest'anno abbiamo messo in produzione **La Dame Blanche**, il nostro personale spumante metodo classico cuvee Blanc de Blancs, nato per festeggiare il nostro trentennale al Castello che si compie a giugno 2025.*

COME ACQUISTARE, ASSAGGIARE E REGALARE I NOSTRI PRODOTTI?

Venendo in visita al castello o a pranzo/cena alla Taverna Medievale troverete in vendita tutti i nostri prodotti. Compreso il PANFIORONE, che produrremo tutto l'anno.

IL CIOCCOLATO DEI SEMPLICI

<https://www.castellodigropparello.net/il-cioccolato-dei-semplici>

Prossimamente attiveremo l'acquisto dallo shop on-line.

In conclusione...

Fa sognare, fa bene, è speciale!

Se non lo hai ancora assaggiato, ti invitiamo a scoprire il nostro cioccolato.

*Entrato nella filiera a fine novembre, all'apertura delle feste di Natale e in coincidenza degli eventi aziendali di fine anno, ha subito catalizzato dessert, buffet e cadeau. **Perché il cioccolato è un mito, che appassiona e conquista.***

Fin dagli albori, nelle civiltà del centro America, passando per la cultura libertina del Settecento Francese con i molli lussi della corte francese e di Maria Antonietta, la cioccolata ha rappresentato sempre le vette più alte della trasgressione. Associata all'amore, alla passione, all'erotismo, al romanticismo. Ma anche al lusso, all'espressione più raffinata della pasticceria, alla gelateria. Popola gli scaffali dei supermercati, entrando nella grande distribuzione e costruendo imperi. Ma per capire il perché del suo enorme successo, dobbiamo risalire al vero, autentico gusto del cioccolato. Una fava tostata dal sapore "amaro", lavorata con burro di cacao e una percentuale onesta di zucchero che gli conferiscono una "scioglievolezza" meravigliosa, avvolgente, coinvolgente. Non cede subito al morso, ma offre una certa resistenza, per poi arrendersi al calore del palato e scivolare fra la lingua e la gola in una sensazione paradisiaca. Non è un caso che per le civiltà antiche, e più tardi nell'alta aristocrazia europea, fosse il Cibo degli Dei. Bisogna assaporarlo per percepire appieno le qualità stimolanti e seducenti che il cioccolato sa propagare ai sensi. Questo gusto tostato e vellutato, dolce e amaro, denso e pastoso prende il corpo e la mente, incantandoli. È amore per chiunque, il cioccolato non lascia scampo. Anche perché capace di trasformarsi e accompagnarsi con quasi tutti i sapori e gli aromi, come un autentico camaleonte del gusto.

Nei dessert, puro con il caffè, abbinato a creme, sciolto negli impasti o inserito in forma di pepite fondenti... Con i formaggi, nel Panfiorone, nei biscotti, nel liquore al cioccolato, nella cioccolata calda, grattugiato sul gelato malaga dello Chef. Cioccolato e rum, ma anche con whisky, brandy, bourbon... Abbinato ai cocktail. Fuso sulla frutta fresca. Non c'è limite alle fantasie degli abbinamenti... Ma le praline ripiene sapranno regalare intense emozioni di sapore, momenti perfetti da vivere con gli occhi chiusi.

Sapevi che la molecola del cioccolato è quasi identica a quella del caffè?

Una profonda affinità di sapore, ma anche una affinità culturale. Entrambe si diffondono nella società moderna, simboleggiando il primo la ricerca del bello e il secondo la lucidità di pensiero dell'intellettuale illuminista. **Caffè e cioccolato sono i due piaceri più diffusi nella nostra quotidianità!** Fai in modo che siano di alta qualità e sostenibili, così cambieremo il mondo dentro di noi e tutto intorno a noi.

I caratteri del cioccolato

Persistenza

Il sapore del cioccolato. Ti basta guardarlo per immaginare il languore. Quella massa fondente di cacao, che si scioglie sul palato e scende nella gola. Ma... Quante volte si rimane delusi? Sapori e consistenze non coincidono con l'aspetto. Il cioccolato non è tutto uguale... Prova questo e vedrai che abbiamo ragione.

Sapore

Lo abbiamo chiamato Il Cioccolato dei Semplici, perché se c'è vero cioccolato di qualità, nel cioccolato non serve altro.

Ma può esaltare altri sapori, e creare infinite sinfonie di gusto per le papille e per l'olfatto! E se è anche bellissimo, il tuo piacere comincerà dalla vista. Da far venire l'acquolina in bocca...

Consistenza

Creposa. Nella bavarese al fondente gusto e cremosità si sposano in un equilibrio perfetto, acceso dal sapore agrumato del mandarino. Un dessert creato dal nostro Chef Elia, con il nostro nuovo cioccolato Cacao Barry Callebaut, fondente e ricco.

Questa miscela - Barry Callebaut - è il segreto di un nuovo progetto con il quale vi conquisteremo. Un morso alla volta!

Siamo fatti per assaporare le cose... Antenne vibranti alla scoperta del mondo. I sapori sono esperienze di crescita, ci danno emozioni, ci insegnano la conoscenza.

CONTATTI

CASTELLO DI GROPPARELLO

info@castellodigropparello.it

www.castellodigropparello.net

0523 855814

Responsabile Ufficio Stampa

Chiara Maria Gibelli 340 5286401

chiara.gibelli@castellodigropparello.com