

Food & Agroalimentare - *Food, Perugia: Massimiliano Biaggioli presenta Favole di Cacao e l'arte della canditura entra nel mondo del cioccolato*

Perugia - 18 nov 2026 (Prima Notizia 24) **La 32esima edizione di Eurochocolate è visitabile nel centro storico della città umbra fino a domenica 22 novembre.**

Massimiliano Biaggioli, artigiano e visionario della canditura, nello storico Primo Laboratorio Perugina, in occasione della 32esima edizione di Eurochocolate, ha presentato le innovative e golose Favole di Cacao, ovvero le fave di cacao candite dando vita ad un nuovo modo per assaporare il "Cibo degli Dei". Tra gli ospiti della manifestazione, che ha luogo nel centro storico di Perugia fino a domenica 22 novembre, la delegazione giapponese, guidata dal Sindaco della città di Koya in procinto di gemellarsi con Assisi, che ha particolarmente apprezzato il gusto delle Favole di Cacao. Massimiliano, inizia la sua attività nel 2013 sui Monti Cimini, a Viterbo. Forte dell'esperienza maturata con la sua azienda ha saputo fondere l'antica tecnica araba della giulebbatura con i dettami della scuola francese, codificata da Nostradamus nel 1555, dando vita a una filosofia produttiva fondata sul rispetto della materia prima, sulla sostenibilità e sull'etica. Spinto da una costante ricerca tecnica, ha applicato al mondo del cacao questo know-how davvero unico, trasformando la fava di cacao cruda, intera e integrale, in un vero e proprio cioccolatino naturale che custodisce la purezza originaria del seme, conferendo dolcezza e morbidezza senza alterare la forma originaria. Il tegumento diventa la "camicia" e l'interno del seme il "ripieno". Favole di Cacao è l'unico "cioccolatino" creato dalla natura e che Massimiliano Biaggioli ha perfezionato superando i canoni della confetteria tradizionale. Il progetto si compone di quattro cru monorigine, provenienti da Uganda, Ghana, Perù e Colombia, selezionate da filiere etiche e sostenibili che tutelano la biodiversità e i piccoli produttori. Ciascuna monorigine presenta un profilo aromatico distintivo: Ghana (Kome Blend): dalle note di biscotti al cocco, caramello e mirtillo, è prodotto da oltre 2.000 agricoltori nell'area del Three Mountains Cocoa con pratiche di agroforestazione e supporto diretto alla comunità. Colombia (Meta Zocay): dai sentori di spezie, chiodi di garofano e vino liquoroso, è coltivato da 80 famiglie a San Pablo de Borbur come alternativa sostenibile alla coca, promuovendo l'emancipazione sociale e l'inclusione femminile. Uganda (Bukonzo): dal profilo ricco con note di frutti rossi, pan di zenzero e cioccolato, è coltivato da oltre 5.000 piccoli agricoltori sui Monti Rwenzori tramite una filiera etica che garantisce prezzi equi e formazione agronomica. Perù (Chuncho Urushayua): dagli aromi di fiori bianchi, ciliegia e crema pasticcera, la sua produzione coinvolge oltre 90 famiglie nel recupero della rara e antica varietà Chuncho, favorendo la riforestazione e la tutela della biodiversità.

di Paola Pucciatti Mercoledì 18 Novembre 2026

Sede legale : Via Costantino Morin, 45 00195 Roma
E-mail: redazione@primanotizia24.it