

## IL MIO MONDO... AL CIOCCOLATO



Mi chiamo Elena e quando mi chiedono che professione svolgo, a me piace rispondere "Cioccolataia". Uno dei tanti motivi è vedere i sorrisi che la maggior parte delle persone mi regalano, quando ricevono questa definizione. Non amo tanti francesismi, non tanto per sminuire, anzi per dare più genuinità. Preferisco le cose tangibili,

semplici, più vicine a me. Infatti sposo alle mie ricette molti prodotti locali, che hanno nel carattere la passione dell'artigiano che li fa.

Vado alla ricerca del cioccolato che desidero abbinare a una determinata ricetta, poi nel mio piccolo laboratorio artigianale, lo trasformo. Il mio piccolo regno si trova ad Arbedo e ho iniziato questo cammino quasi tre anni fa.

Quando lavori il cioccolato non puoi scioglierlo in un qualsiasi modo e basta, devi seguire regole semplici, ma categoriche. Solo così otterrai un bel risultato; lucidità senza striature, una buona tenuta e un'ottima solidità. Un po' come nella vita, bastano poche semplici regole e la convivenza è perfetta.

### **Lo scelgo, lo sciolgo e poi gli ridò vita.**

Una volta avvenuta la trasformazione per me diventa cioccolata... al femminile. Proprio come le donne può assumere molteplici sembianze. Salutare per le sue ottime proprietà antiossidanti che fanno bene al cuore, consolatore per la stimolazione di serotonina, ormone del buon umore, fantasioso grazie alla possibilità di molteplici abbinamenti, artistico per le sue doti plastiche e anche accattivante perché pochi sanno resisterle. Info: <https://www.chocola.swiss/>

