

I PROTAGONISTI DEL PAESE DI CIOCCOLATO

Samira Lui, "Miss Italia Chef"

Diciannovenne di Udine, in gara con il titolo di Miss Miluna Friuli Venezia Giulia, Samira è nata in Friuli da mamma italiana e papà senegalese, si è iscritta all'università per studiare cinema e intanto lavora come hostess. Nella finalissima ha cucinato il *frico*, il piatto tipico friulano a base di formaggio, assieme allo chef Simone Rugiati sotto l'occhio vigile di Rosanna Lambertucci e dell'enogastronomo Fofò Ferriere, battendo poi le altre finaliste a colpi di pasta all'amatriciana.

Mirco Della Vecchia, il testimonial

Il maestro cioccolataio Mirco Della Vecchia, bellunese, ha cominciato la sua carriera nel mondo del cioccolato vincendo diverse competizioni di pasticceria nazionali e internazionali. La passione per il cioccolato artigianale l'ha portato a produrre nella sua fabbrica di cioccolato di Limana (Belluno) deliziose praline, creme, tavolette e altri prodotti in maniera equa e solidale, acquistando il cacao direttamente dai produttori sudamericani. La sua ultima iniziativa è il lancio dei negozi di cioccolato in franchising "Cioccolaterie Mirco Della Vecchia", veri e propri "templi" del cioccolato artigianale. Ha partecipato a diversi concorsi internazionali dedicati al mondo del cioccolato, laureandosi Campione italiano di cioccolateria nel 2007 e nel 2008. Sempre nel 2008, ha ricevuto tre medaglie di bronzo alle olimpiadi di Erfurth, in Germania, e ha conquistato la vittoria assoluta del trofeo "miglior decoro al piatto", davanti a oltre trecento agguerritissimi chef e pasticceri di fama internazionale.

Pinel

Dal 1993 panificatore, pasticcere e cioccolatiere a Jesolo. Nel 2010 1° classificato al Campionato Italiano di Panificazione e Pasticceria a Brescia e nel 2011 1° classificato al Campionato Mondiale di Panificazione e Pasticceria "Mondial Du Pain" per il premio "Organizzazione, Igiene e Pedagogia" a Saint Etienne, Francia.

Torrefazione al Vecchio Caffè

Da vent'anni presente nel Centro Storico di Jesolo con la produzione e vendita di miscele di caffè che provvede a preparare e torrefare, produce cioccolato artigianale che realizza nella gelateria artigianale "Ciocco Gelato" in Piazza 1° Maggio.