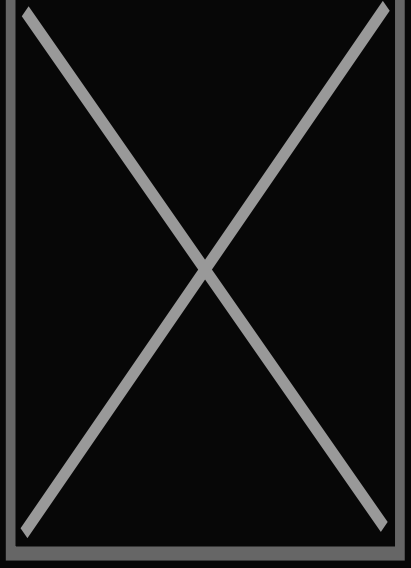
ChocoWellness Milano, la prima barretta gourmet per un progetto charity

Il **cioccolato** è un alimento sorprendente. Si sapeva già che fosse buono ma non tutti sapevano quanto potesse fare bene e far del bene.

ChocoWellness Milano è un progetto promosso dal team de il Cioccolato Buono, **Chocolate Academy Milano** e patrocinato dal Comune di Milano, dedicato allo sport e alla qualità della vita a sostegno della Lega Italiana per la Lotta contro i Tumori di Milano. Grazie al cioccolato innovativo **Ecl1pse**, con solo l'1% di zucchero aggiunto, i migliori rappresentanti del panorama gourmet italiano saranno gli artefici di una grande raccolta fondi da dicembre 2019 a dicembre 2020.

Il Cioccolato Buono è una **libera associazione di chef, pastry chef e esperti gourmet** che mettono a disposizione tutto il loro know-how per creare ricette innovative con il cioccolato e contribuire in modo significativo ad una causa benefica. Sono Ambassador de Il Cioccolato Buono i più illustri rappresentanti del settore gourmet italiano come Enrico Cerea, Davide Oldani, Loretta Fanella, Sara Preceruti, Fabrizio Galla, Federica Russo, Floriano Pellegrino e Isabella Potì, Matteo Cunsolo, Cristian Lodi, Matteo Berti, Fulvio Vailati e il direttore della Chocolate Academy Milano Alberto Simionato.

[caption id="attachment_168626" align="alignright" width="207"]



Davide Oldani[/caption]

“Mettersi a disposizione per una causa importante come quella sostenuta da Lilt a Milano da oltre 70 anni lo sento come un dovere - afferma lo chef **Davide Oldani**, testimonial del progetto- soprattutto quando si tratta di ricette innovative come quella proposta per la barretta. Speriamo, con il supporto di tutti, di raggiungere, il prima possibile, l’obiettivo di raccolta fondi che ci siamo prefissati”.

L’obiettivo principale del progetto è quello di sensibilizzare il pubblico sui temi della **prevenzione del cancro** e sui **corretti stili di vita**: sport e sana alimentazione sono i due cardini principali su cui si sviluppa il tema della prevenzione. Per questo molti campioni sportivi si sono resi disponibili a sostenere il progetto con il loro impegno nella promozione della barretta gourmet come Elena Fanchini, Andrea Lucchetta, Antonio Rossi, Daniele Vecchioni, Alessandro Bastoni, Andrea Lo Cicero, Marco Di Costanzo, Regina Baresi, Roberta Vinci, Valentina Diouf, Marco Confortola.

Per la raccolta fondi il team di Chocolate Academy Milano, guidato da Alberto Simionato e Davide Oldani, con il prezioso supporto del Professor Michelangelo Giampietro, specialista in Scienza dell’Alimentazione e Medicina dello Sport e Docente di “Alimentazione” della Scuola dello Sport del Coni di Roma, ha realizzato una **barretta gourmet energetica** che sarà la protagonista della raccolta fondi a favore di Lilt Milano.

ChocoWellness, la barretta gourmet sarà prodotta da **Falco**, advanced Nutrition e proposta da **Endu**, la piattaforma per la condivisione di servizi, informazioni ed esperienze dedicata alla community degli sport di endurance e outdoor con più di 500mila persone iscritte e oltre 1600 eventi sportivi. Media Partner del progetto è *la Gazzetta dello Sport*. L’obiettivo da raggiungere nell’arco del 2020, grazie al supporto di tutti, è di **raccogliere 50mila euro in donazioni** a favore della diagnosi precoce offerta da Lilt Milano.

Grazie alla raccolta fondi di ChocoWellness, nel 2020 saranno offerte più di 1.000 visite di diagnosi precoce oncologica in occasione delle campagne Nastro Rosa al femminile e Movemen al maschile. Arrivare prima permette cure più efficaci e aumenta le chance di guarigione, come dimostrano i dati. La sopravvivenza in Italia è arrivata, in media, quasi al 60%.

Dopo un lungo periodo di studio per formulare la ricetta migliore in termini di gusto e performance è stata perfezionata la barretta gourmet perfetta nell'equilibrio degli ingredienti e gustosa per la qualità dei prodotti utilizzati.

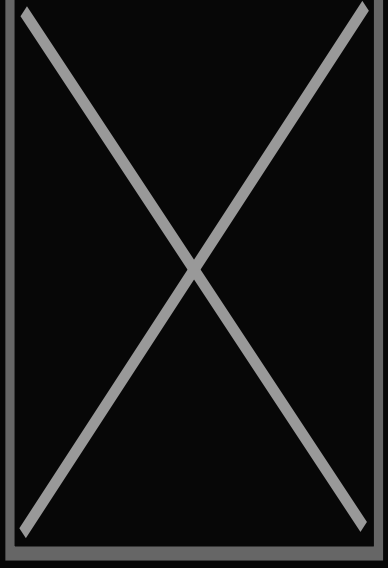
La barretta energetica ChocoWellness svolge funzionalità integrative e di sostegno per chi fa sport ma anche per chi vuole un momento di gusto al lavoro o a scuola. È una barretta con un equilibrato apporto proteico e un gusto unico, 100% Naturale, senza grassi idrogenati, oli di palma e con solo l'1% di zuccheri. La barretta sarà venduta in **pack da 12 pezzi a 45 euro e pack da 24 pezzi a 84 euro** sulla piattaforma Endu.

Sarà possibile acquistare anche il **pezzo singolo a 4 euro** durante le manifestazioni sportive a cui parteciperà Lilt come la **Digital Run** organizzata a marzo da Endu, la **Milano Marathon** ad aprile, la marcia podistica **Formula Uno** all'Autodromo di Monza a giugno, la **Salomon Running** e la **Pigiama Walk & Run** a settembre.

"Anche quest'anno Lilt rinnova la gratitudine al Chocolate Academy Milano – commenta **Marco Alloisio**, presidente di Lilt Milano - per il generoso sostegno prima con 'Milano diventa rosa', ora con ChocoWellness. Due progetti che uniscono la tradizione della qualità gourmet all'innovazione nell'universo cioccolato, il tutto a servizio di una finalità comune: prevenire i tumori. Faremo tesoro di questa nuova avventura tutta sportiva per tradurla molto concretamente in un'opportunità per tanti: arrivare prima della malattia facendo una visita di diagnosi precoce oncologica".

Tutti gli ambassador de il Cioccolato Buono hanno studiato invece alcune ricette con Ecl1pse, il cioccolato al latte di Callebaut con solo l'1% di zucchero aggiunto, ispirati dai grandi campioni dello Sport. Le ricette sono il risultato di un equilibrio perfetto non solo per il gusto ma soprattutto per l'apporto calorico e proteico.

[caption id="attachment_168624" align="alignleft" width="196"]



Cristian Lodi[/caption]

Chicco Cerea ispirato dal campione di calcio Javier Zanetti ha creato un dessert dalle forme sorprendenti. **Davide Oldani** ha dedicato il suo piatto innovativo con ortaggi e cioccolato “caponata di melanzane nel cesto” all’amico stella del basket Danilo Gallinari. Il maitre chocolatier **Fabrizio Galla** ha studiato una bibita ricca di proprietà nutrizionali per chi fa sport di endurance dedicandola al campione del ciclismo Vincenzo Nibali. **Sara Preceruti** ha elaborato il suo Ecl1pse veste rosso, un dessert con peperone e cioccolato, dedicato al campione di calcio Daniele Massaro. La campionessa di nuoto Federica Pellegrini è stata celebrata da due grandissime pastry chef come **Loretta Fanella** con il suo profitterol al cioccolato e **Isabella Potì** con il suo soufflé al cioccolato gelato alla mandorla e anice. Lo chef **Floriano Pellegrino** ha dedicato ad Andrea Lo Cicero la sua Tarte al Cioccolatoamaro, con soprbetto al passion fruit e basilico. Il Maestro panificatore **Matteo Cunsolo** ha realizzato invece il Panfarfalla, dedicato alle Farfalle campionesse della ginnastica ritmica, un morbido pane al cioccolato in perfetto equilibrio tra carboidrati, miele, frutta secca e cioccolato che lo rendono sicuramente la colazione ricca a livello nutrizionale. La pastry chef **Federica Russo** ha voluto valorizzare la campionessa Bebe Vio con i suoi super energy cookies e **Cristian Lodi**, mixologist gourmet, ha studiato un cocktail gustoso, il Derby Pie, dedicandolo al campione del Milan Paolo Maldini. Per chiudere in bellezza la scuola di Alta Cucina guidata da Matteo Berti ha dedicato a Marco Pantani la ricetta Eclissi di Sole, un gustoso risotto al cioccolato ideato dallo chef **Fulvio Vailati**.

“Un’iniziativa davvero lodevole – dichiara **Roberta Guaineri**, assessore alla Qualità della vita del Comune di Milano – in grado di unire il piacere del gusto, mangiando un prodotto alimentare sano e di alta qualità, promozione dell’attività sportiva e della sana alimentazione e solidarietà per sostenere una causa importantissima come la ricerca e le attività di Lilt. Quindi mi congratulo e ringrazio a nome dell’Amministrazione tutti i protagonisti di questo progetto, dai mastri pasticcieri agli sportivi e non che

si sono adoperati con entusiasmo per questa raccolta fondi così virtuosa”.