

## **KC Borgomanero - Conviviale con relatore il cofondatore di "Audere La Cioccolata"**

Rosalba, 20 febbraio 2019, 23:50

È stato relatore dell'incontro del 7 febbraio 2019 al Kiwanis Club di Borgomanero Diego SIGNINI, borgomanerese, cofondatore di **AUDERE LA CIOCCOLATA**, fiore all'occhiello delle aziende alimentari del nostro territorio che, già nei pochi anni di vita, è riuscita ad imporsi per la qualità dei propri prodotti derivati dal cacao.

Il Presidente del Kiwanis Club Borgomanero, Avv. Mauro TOZZINI, ha illustrato la realtà di AUDERE, evidenziando le motivazioni che hanno spinto Diego SIGNINI e Riccardo SPERA, amici fin dall'infanzia, a dare vita nel 2014 a questa avventura imprenditoriale: l'amore per l'eccellenza, per il gusto, con la finalità di affermare il prodotto italiano ai massimi livelli di qualità, nel rispetto ed all'interno di filiere alimentari codificate ed utilizzando le migliori materie prime provenienti dall'America Latina e dall'Africa integrandole in modo originale con prodotti selezionati del nostro territorio quali la farina di riso Carnaroli, il miele, la nocciola e la cipolla bianca di Cureggio e Fontaneto.

La partecipazione ad EXPO 2015, nel *Italian Chocolate District* ha sancito il successo di questa giovane e dinamica realtà, che è andata via via affermandosi fino ad oggi, grazie anche alla sua presenza in varie iniziative dell'eccellenza del territorio quali *Taste Alto Piemonte 2018*.

La consueta cena, sapientemente concordata con lo Chef Piero BERTINOTTI, ha visto il cacao come protagonista ed è stata l'occasione per Signini di illustrare le qualità impiegate, le loro provenienze ed il processo produttivo, intervallando la degustazione dei piatti con spiegazioni tecniche che hanno suscitato l'interesse dei numerosi Kiwaniani ed ospiti presenti.

È stata anche l'occasione per presentare la vasta gamma di prodotti di AUDERE, che spazia dal cioccolato in tavolette alle creme spalmabili, dai budini ai componenti per la cucina.

La cena si è conclusa con la degustazione di due tipi di cioccolato con diversa percentuale di cacao, che hanno stimolato il gusto di tutti i partecipanti a questa particolare dolce serata kiwaniana.







