Guido Castagna

WORLD COCOA CONFERENCE 2018

22-25 APRIL 2018
MARITIM HOTEL BERLIN
BERLIN, GERMANY

Guido Castagna

WORLD COCOA CONFERENCE 2018

22-25 APRIL 2018
MARITIM HOTEL BERLIN
BERLIN, GERMANY

Quando ho scoperto il cacao e la sua lavorazione è stato amore a prima vista. Da quel momento tutto è cambiato, e la nostra avventura è cominciata. Senza pensare troppo al ``domani`` abbiamo aperto il nostro piccolo laboratorio e abbiamo iniziato a sperimentare.

Ogni giorno era una nuova scoperta!

Guido Castagna

WORLD COCOA CONFERENCE 2018

22-25 APRIL 2018
MARITIM HOTEL BERLIN
BERLIN, GERMANY

LA FILOSOFIA. FROM BEANS TO...

LA SCELTA DEL CACAO

QUALITA’

ETICA

SISTEMICA

Guido Castagna

WORLD COCOA CONFERENCE 2018

22-25 APRIL 2018
MARITIM HOTEL BERLIN
BERLIN, GERMANY

LA FILOSOFIA. FROM BEANS TO...

LA SCELTA DEL CACAO

QUALITA'

Utilizziamo solo cacao fine delle famiglie Criollo, Trinitario e Arriba Nacional Forastero, che sono le varietà più nobili e rappresentano il 10% di tutto il cacao mondiale, ci permette di mantenere un gusto e una qualità elevata.

Guido Castagna

WORLD COCOA CONFERENCE 2018

22-25 APRIL 2018
MARITIM HOTEL BERLIN
BERLIN, GERMANY

LA FILOSOFIA. FROM BEANS TO...

LA SCELTA DEL CACAO

ETICA

Acquistiamo i migliori cacao al mondo visitando personalmente le Cooperative produttrici assicurandoci che queste rispettino il lavoro delle persone e non sfruttino il lavoro minorile.

Guido Castagna

WORLD COCOA CONFERENCE 2018

22-25 APRIL 2018
MARITIM HOTEL BERLIN
BERLIN, GERMANY

LA LAVORAZIONE

IL RISPETTO DEL TEMPO

Da quando le fave arrivano in laboratorio le lasciamo riposare 3 mesi

Guido Castagna

WORLD COCOA CONFERENCE 2018

22-25 APRIL 2018
MARITIM HOTEL BERLIN
BERLIN, GERMANY

LA LAVORAZIONE

LA TORREFAZIONE

Tostiamo lentamente le fave a bassa temperatura

Guido Castagna

WORLD COCOA CONFERENCE 2018

22-25 APRIL 2018
MARITIM HOTEL BERLIN
BERLIN, GERMANY

LA LAVORAZIONE

LA STAGIONATURA

Non trattiamo con sali il cioccolato, aspettiamo 6 mesi la sua maturazione

Guido Castagna

WORLD COCOA CONFERENCE 2018

22-25 APRIL 2018
MARITIM HOTEL BERLIN
BERLIN, GERMANY

LA FILOSOFIA. FROM BEANS TO...

APPROCCIO SISTEMICO

Ogni anno acquistiamo solo il cacao necessario alla produzione stagionale e usiamo fino all'ultima fava, per non avere nessuno spreco.

Tutti gli scarti della lavorazione del cacao vengono riciclati da aziende locali e utilizzati come concimi, ingredienti per altri prodotti.

Guido Castagna

WORLD COCOA CONFERENCE 2018

22-25 APRIL 2018
MARITIM HOTEL BERLIN
BERLIN, GERMANY

LA LAVORAZIONE

IL METODO NATURALE

Il Metodo Naturale Guido Castagna è tutto quello che noi pensiamo e facciamo per creare un cioccolato ideale dalla scelta delle fave alla confezione finale. Un cioccolato sostenibile, che segue il lento ritmo della natura e rispetta le persone, per rilasciare i suoi aromi senza lavorazioni aggiuntive. Quello che era un sogno è diventato un Metodo.

Guido Castagna

WORLD COCOA CONFERENCE 2018

22-25 APRIL 2018
MARITIM HOTEL BERLIN
BERLIN, GERMANY

I NUMERI DEL METODO NATURALE

10 *Varietà di cacao differenti*

3 *Mesi Asciugatura delle fave cacao*

12 *Mesi tempo minimo produzione Metodo Naturale*

110 *Gradi Temperatura di Torrefazione*

20 *Giorni Essiccazione al sole fave di cacao*

16 *Micron Raffinazione del cioccolato*

Guido Castagna

WORLD COCOA CONFERENCE 2018

22-25 APRIL 2018
MARITIM HOTEL BERLIN
BERLIN, GERMANY

RICORRENZE

UOVA di PASQUA

Guido Castagna

WORLD COCOA CONFERENCE 2018

22-25 APRIL 2018
MARITIM HOTEL BERLIN
BERLIN, GERMANY

INNOVAZIONE

GIUINOTT

Una tappa importante della nostra storia è rappresentata dalla nascita del Giuinott®. Un piccolo gianduiotto reinventato che racchiude una quantità enorme del nostro lavoro ed è stato una scommessa fin dall'inizio. Lo studio, le prove, gli errori e perfino l'invenzione di macchinari nuovi. Tutto per ri-creare 7 grammi di dolcezza di nocciole e cacao. Oggi è 6 volte oro agli International Chocolate Awards®

Guido Castagna

WORLD COCOA CONFERENCE 2018

22-25 APRIL 2018
MARITIM HOTEL BERLIN
BERLIN, GERMANY

GIUINOTT

PER CREARE IL GIUNOTT ABBIAMO PRESO LA RICETTA DEL GIANDUJOTTO VECCHIA DI 150 ANNI E L'ABBIAMO STRAVOLTA. ABBIAMO CAMBIATO LA SUA FORMA STORICA, IL SUO PESO E IL SUO GRADO DI RAFFINAZIONE. ABBIAMO ELIMINATO IL LATTE E IL CACAO IN POLVERE E ALLA FINE ABBIAMO CREATO LA NOSTRA VISIONE DEL...GIANDUJOTTO.

Guido Castagna

WORLD COCOA CONFERENCE 2018

22-25 APRIL 2018
MARITIM HOTEL BERLIN
BERLIN, GERMANY

Per il cacao e le piccole fave
che racchiudono la magia

Per chi con noi collabora
tutti i giorni per dare valore
al nostro lavoro

Per chi coltiva e fa crescere
il cacao rispettando i diritti
delle persone

FROM BEANS TO

RESPECT

Per chi insieme a me lavora il
cacao ogni giorno e ogni
giorno mi aiuta a creare il
cioccolato

Per il nostro pianeta che ci
dona il cacao e non chiede
nulla in cambio

Per il tempo che sa quando per il
cacao è il momento migliore per
diventare cioccolato

Guido Castagna

WORLD COCOA CONFERENCE 2018

22-25 APRIL 2018
MARITIM HOTEL BERLIN
BERLIN, GERMANY

RESPECT

Guido Castagna