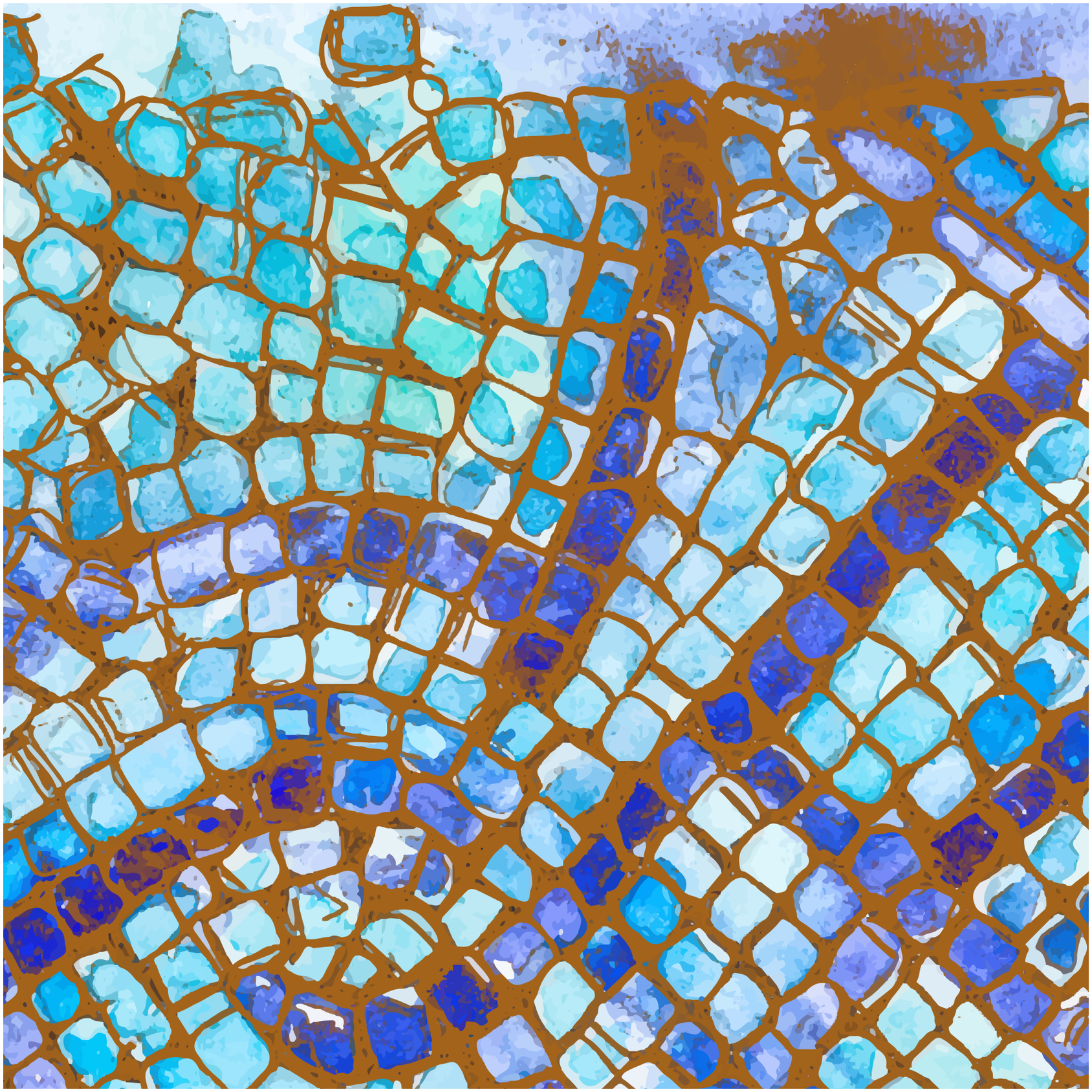


CIOCCOLATO È ARTE

PROGETTO

Descrivere come nasce un'idea ed il modo in cui si sviluppa è davvero un percorso curioso, soprattutto se si mettono a confronto il punto di partenza e quello di arrivo. Nessuno avrebbe potuto immaginare che lo spunto per la creazione di questo bellissimo progetto potesse prendere vita durante una passeggiata alpina. Invece è stato così. Il racconto che l'amico Roberto Franzoni ha voluto condividere con me, è partito proprio da uno di questi momenti di intenso contatto con la natura. Là dove ha maturato l'intenzione di creare un prodotto che coniugasse la sua identità di artigiano del cioccolato con il desiderio di mettere in evidenza i valori e la cultura della propria terra: Ravenna. Dobbiamo formare una squadra! L'avventura è cominciata. Tutto è iniziato in un garage, con i primi tentativi di ricreare esattamente ciò che avevamo in mente. Dapprima con rudimentali modelli in legno e stampi in silicone fatti a mano, poi con il gesso ed infine con il vero cioccolato. Imparare a superare le difficoltà e ripartire. Il nostro obiettivo è stato sempre quello di creare qualcosa

che portasse con sé un messaggio positivo di coesione; che dimostrasse la possibilità concreta di raggiungere un risultato estremamente alto valorizzando l'insieme delle diversità e dei colori, dei sapori e delle forme. E allora le foto, i viaggi, le prove, le idee e le parole. Sere passate a pensare. Questo è ciò che vogliamo raccontare, l'entusiasmo e la follia del sogno: il motore ed il carburante che ci hanno spinto ed accompagnato durante tutto questo lungo appassionante viaggio. Grazie a tutti

Max

COLLABORATORI

Da un'idea di
Roberto Franzoni

PROGETTO E SVILUPPO:
Massimo Costa

RESPONSABILE
DI GESTIONE:
Veronica Franzoni

CONSULENTE TECNICO
ARTISTICO:
Nicoletta Rustici

ILLUSTRAZIONE
E GRAFICA:
Luana Berti

CONSULENTE STORICO:
Roberto Cafarotti

5

Come i componenti della nostra squadra.
Come i mesi di lavoro insieme.
Come il numero dei colori e dei sapori del cioccolato.
Come i minuti necessari per cominciare ad amarti.

NON UNA TAVOLETTA DI CIOCCOLATO
NON UNA SCATOLA DI CIOCCOLATINI
SEMPLICEMENTE...

MOSAIC

CIOCCOLATO È ARTE

Il mosaico è una raffinata tecnica artistica in cui piccole tessere smaltate e pietre colorate vengono sapientemente accostate le une alle altre per formare una superficie decorata. In uso anticamente sin nelle prime civiltà mesopotamiche divenne, con la civiltà greca e romana, una forma d'arte diffusa e molto apprezzata. Il pregio di questa tecnica risiede nella capacità di trasmettere nel tempo, in una condizione pressoché inalterata, la stessa brillantezza dei colori con cui l'opera era stata concepita. Questa caratteristica rese il mosaico ricercato e preziosissimo, appannaggio esclusivo della nobiltà aristocratica e del potere, civile e religioso. Su questo tema Ravenna possiede un patrimonio artistico unico al mondo. Otto siti dichiarati Patrimonio dell'Umanità dall'UNESCO: il Mausoleo di Galla Placidia, il Battistero degli Ortodossi, il Battistero degli Ariani, la Basilica di Sant'Apollinare Nuovo, la Cappella di Sant'Andrea, il Mausoleo di Teodorico, la Basilica di San Vitale e la Basilica di Sant' Apolinare in Classe. Gran parte delle decorazioni musive, ancora perfettamente leggibili, ne decorano magnificamente gli interni. Per quasi quattro secoli Ravenna svolse un ruolo centrale nella politica e nella storia della Chiesa: fu la sede dell'Impero Romano d'Occidente sino alla sua caduta nel 476, la Capitale del regno

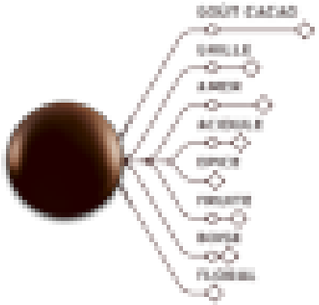
di Odoacre e poi di Teodorico, e infine sede dell'Esarcato ovvero quel territorio alle dipendenze dell'Imperatore di Costantinopoli che nel tempo diverrà Romagna. Ebbe perfino una Chiesa così prestigiosa che per un decennio fu dichiarata autonoma, svincolata dall'autorità universale del Papa di Roma. L'importanza della città in quei secoli fu tale, da richiedere la costruzione di monumenti e chiese all'altezza di una così nobile dignità storica. Per questo, malgrado i secoli, alcune di quelle vestigia così preziose sono giunte a noi nel pieno splendore e nella bellezza dei loro mosaici. Ancora oggi possiamo ammirare la perfezione stilistica e la magia dei colori che pienamente ci mostrano gli smalti verdi, i riflessi azzurrini e i luccichii dorati che si inseguono e si riverberano nelle pareti incantate dei monumenti ravennati. Emblematica la scritta all'ingresso della Cappella di Sant'Andrea: *aut lux hic nata est aut capta hic libera regnat* (o la luce è nata qui o qui, catturata,regna libera). Un incredibile concerto di pure emozioni che bene si esalta nell'incontro dei sensi con il sublime profumo e lo squisito sapore del cioccolato, nelle creazioni dei maestri artigiani profondamente legati alla tradizione della ricca cultura della nostra terra: una perfetta sintesi fra gusto e bellezza che solo nella *Romagna Felix* può divenire delicatissima armonia.

Galla Placidia

La nostra *selezione* di cioccolati

FONDENTE

Un cioccolato fondente amaro e scuro, con note tostate, un intenso gusto di cacao delicatamente smussato e con sentori di caffè e castagne



64% cacao min.	41% grassi	Fluidità - ●●●●○ +

FERMENTATION POUR PLUS D'INTENSITÉ FOR MORE INTENSE TASTE

cocoa HORIZONS

100% PUR BEURRE DE CACAO 100% PURE COCOA BUTTER

100% TRACEABLE COCOA BEANS

KD

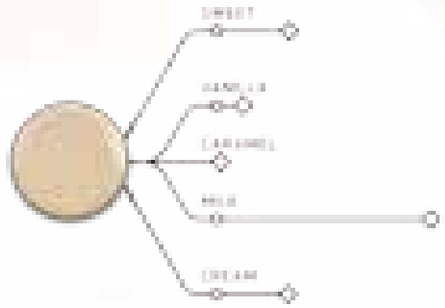
LATTE

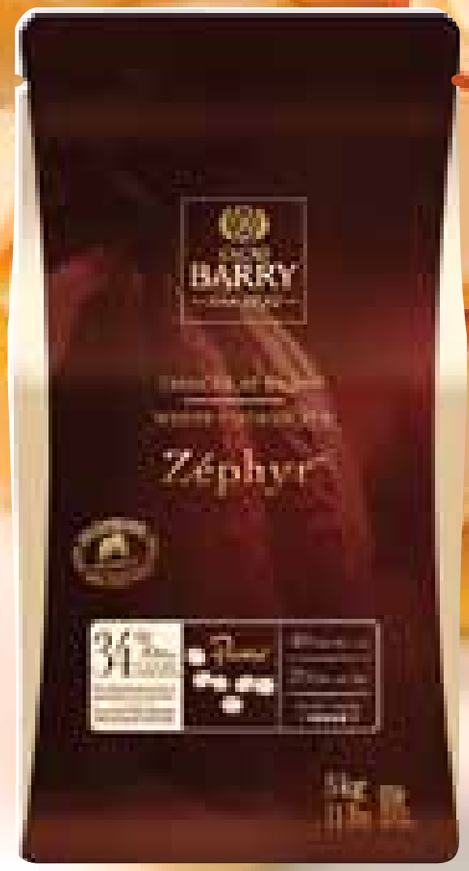
Sapore di cacao puro.
Gusto intenso di latte.
Bouquet aromatico.

38% cacao min.	23% min. latte	38% grassi	Fluidità - ♦♦♦♦◊ +

FERMENTATION POUR PLUS D'INTENSITÉ FOR MORE INTENSE TASTE · cocoa HORIZONS · 100% PUR BEURRE DE CACAO 100% PURE COCOA BUTTER · 100% TRACEABLE COCOA BEANS · KD

ZÈPHYR
BIANCO





Un cioccolato bianco intensamente dolce ma poco zuccherato dal gusto intenso di latte intero.

34% cacao min.	25,8% min. latte	40,4% grassi	Fluidità -♦♦♦♦♦+

FERMENTATION POUR PLUS D'INTENSITÉ FOR MORE INTENSE TASTE · cocoa HORIZONS · 100% PUR BEURRE DE CACAO 100% PURE COCOA BUTTER · 100% TRACEABLE COCOA BEANS · KD

ZÈPHYR
CARAMEL

Seducente cioccolato bianco
e caramello con note di sale.

35% cacao min.	30% min. latte	39% grassi	Fluidità -♦♦♦♦♦+

FERMENTATION POUR PLUS D'INTENSITÉ FOR MORE INTENSE TASTE · cocoa HORIZONS · 100% PUR BEURRE DE CACAO 100% PURE COCOA BUTTER · 100% TRACEABLE COCOA BEANS · KD

RUBY
AZALINA

Un cioccolato dal bouquet fruttato con fresche note acidule
e dal colore rubino che lo rende unico.

40% cacao min.	23% min. latte	36% grassi	Fluidità -♦♦♦

Loghi & Pittogrammi

Cacao Barry®: la trasparenza del rispetto per il cacao e il consumatore. La natura ci offre le sue migliori fave di cacao e Cacao Barry® le rende onore applicando all'intera produzione la sua esperienza di qualità, per un cioccolato dagli aromi più puri.

BURRO DI CACAO PURO La direttiva 2000/36/CE ammette la presenza di grassi vegetali nella misura del 5% nel cioccolato. Cacao Barry® garantisce dei cioccolati realizzati con burro di cacao puro al 100%.

Q-FERMENTATION™ **La linea Purezza dalla natura è dotata della certificazione Q-Fermentation™.** Q-Fermentation™, fermentazione di qualità, rappresenta una forma di collaborazione esclusiva tra l'uomo e la natura. La fermentazione è una tappa fondamentale per lo sviluppo degli aromi. Grazie all'ottimizzazione del metodo di fermentazione e all'aggiunta di fermenti naturali che favoriscono lo sviluppo degli aromi, in ogni fava è possibile ritrovare degli aromi unici, intensi e puri, con una percentuale di difetti vicina allo zero: questo è il metodo Q-Fermentation™.

FAVE DI CACAO **TRACCIABILI AL 100%: dall'agricoltore allo Chef.** Cacao Barry® conosce la provenienza di ogni sacco di fave e gli agricoltori che le hanno coltivate, ricompensando ognuno di essi per la dedizione dimostrata nel lavoro. È in questo modo che si concretizza l'origine onesta, pura e autentica del prodotto ed è così che nasce la storia tra gli agricoltori del cacao e Cacao Barry®. A Cacao Barry® spetta poi il compito di trasformare le fave di cacao in cioccolato, nel più grande rispetto delle note aromatiche che ogni singola fava racchiude. Spetterà poi agli Chef esaltare l'eccezionalità di questi cioccolati all'interno delle loro creazioni.

Cocoa Horizons Dal 2015 Cacao Barry® è orgogliosa di supportare la fondazione Cocoa Horizons e la sua missione a migliorare i mezzi di sostentamento dei coltivatorii di cacao in tutto il mondo attraverso la promozione di pratiche sostenibili e progetti di sviluppo della comunità. Condividendo la nostra esperienza e sostenendo gli agricoltori con formazione e finanziamento, permettiamo loro di implementare le migliori pratiche, massimizzare i rendimenti e aumentare i redditi in modo sostenibile.

KASHER DAIRY Nella religione ebraica, indica un prodotto che contiene latte o derivati del latte.

Follow your Way
Find your Inspiration

#myRavenna
Italian Beauty Experience

Comune di Ravenna

www.turismo.ravenna.it

RAVENNA TOURISM
Italian Beauty Experience

PROJECT

ENGLISH VERSION >

Explaining how an idea arises and the way it develops is really a tough job, especiallywhen comparing the starting and the ending point of this wonderful experience. No onecould have imagined that the creation of such a beautiful project would have been inspiredby a simple walk in the mountains, but this is exactly what happened. During thosemoments of strong connection with nature, my friend Roberto Franzoni, reached thedecision to create a product that could reflect his own identity as a chocolate artisan, alsohighlighting the values and the culture of his city: Ravenna. So we needed a work team. Anew adventure await us! Everything started in a garage trying to accurately recreate whatwe had in mind. At first, we ran some tests using wooden models and rough siliconhandmade moulds. Then, we used plaster and finally we were able to use real chocolate.Our aim was the one to create something that could give a positive message of cohesionand that could also show the concrete possibility of reaching an extremely high result byenhancing the diversity

ENGLISH VERSION >

of colours, flavours and shapes. Learn to overcome difficulties and start again.And then photos, trips, tests, different ideas and words.Nights spent thinking.This is what we want to tell you.The enthusiasm and the folly of the dream: the engine and the fuel that accompanied andpushed us throughout our exciting journey.
Ok, it was a success!
Thank you all.
Thanks Max.

COLLABORATORS

From an idea of:
Roberto Franzoni

PROJECT AND DEVELOPMENT:
Massimo Costa

RESPONSIBLE FOR THE MANAGEMENT:
Veronica Franzoni

ARTIST TECHNICAL ADVISOR:
Nicoletta Rustici

ILLUSTRATION AND GRAPHICS:
Luana Berti

HISTORICAL CONSULTANT:
Roberto Cafarotti

5

As the participants in the development of the project. As the months we spent working together. As the colours and tastes of our chocolate. As the minutes we spent with you before we began to love you.

NOT A CHOCOLATE BAR
NOT A BOX OF CHOCOLATES
SIMPLY.....

MOSAIC

CIOCCOLATO È ARTE

HISTORY OF RAVENNA

Mosaic is a refined artistic technique in which small glazed tiles and coloured stones areskilfully arranged one next to the other in order to create a decorated surface. Anciently used by the first civilizations of Mesopotamia, it became an extremely popular andesteemed form of art with the Greeks and the Romans. The high merit of this technique isthe one to maintain over time, and in an almost unaltered way, the same colour brillianceof the piece of art, keeping it as it was originally designed and conceived. Thanks to thischaracteristic, mosaic became one of the most refined and sought-after techniques, aprerogative for aristocracy and for those who had civil and religious power. Due to thispeculiarity, the city of Ravenna owns today an artistic heritage which is unique in theworld. In particular, it boasts eight sites classified as a UNESCO World Heritage: the Mausoleum of Galla Placidia, the Baptistery of Neon, the Arian Baptistery, Sant'Apollinare Nuovo, the Archibishop's Chapel dedicatedto Saint Andrew, the Mausoleum of Theodoric, the Basilica of San Vitale and the Basilica of Sant'Apollinare in Classe. A large portion of the original mosaic decorations is still clearly visible and continues togarnish the interior of these sites. For almost four centuries, Ravenna had a fundamental role concerning politics and history of church. It was the seat of the Western Roman Empire until its fall in 476 and the capital

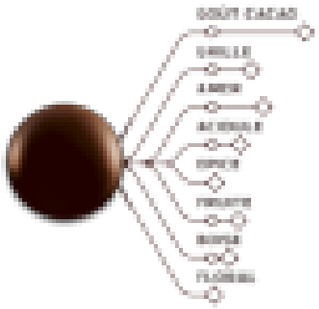
of Odoacre's and then Theodoric's Empire. It was also the seat of the Exharcate, the territory under the control of the Emperor of Constantinople, known today as Romagna. Its Church was considered so prestigious to be declared as independent for a decade, also freed by the universal authority of pope of Rome. During those years/centuries, the relevance of the city grew to the point it was necessary to build monuments and churches that could live up to such a noble historical dignity. This is the reason why some of those precious mosaic remains have survived through the centuries and have come to us in their full splendour and beauty. Nowadays, we can still enjoy the stylistic perfection and the magical impact of the colours highlighted by the green glazes, the bluish glares and the golden sparkles, chasing eachother on the enchanted walls of the monuments. Something emblematic is the inscription at the entrance of Saint Andrew's Chapel: "*aut luxhic nata est aut capta hic libera regnat*" (either light was born here or, captured here, rulesfreely). An incredible range of pure emotions, enhanced by the encounter between the senses andthe sublime smell and delicious taste of chocolate. All this, in the creations of the masterartisans who are deeply linked to the culture and traditions of our land. A perfectcombination between taste and beauty, becoming a delicate harmony in *Romagna Felix*.

Galla Placidia

Our chocolate *selection*

DARK

Bitter dark chocolate, with toasted flavours and a deep cocoa taste delicately softened by coffee and chestnut flavours.



64% min. Cocoa	41% fats	Fluidity - ●●●●○ +

FERMENTATION POUR PLUS D'INTENSITÉ FOR MORE INTENSE TASTE

cocoa HORIZONS

100% PUR BEURRE DE CACAO 100% PURE COCOA BUTTER

100% TRACEABLE COCOA BEANS

KD

MILK

Pure cocoa taste. Intense milk taste- Rich flavours.

38% min. Cocoa	23% min. Milk	38% fats	Fluidity - ♦♦♦♦◊ +

FERMENTATION POUR PLUS D'INTENSITÉ FOR MORE INTENSE TASTE

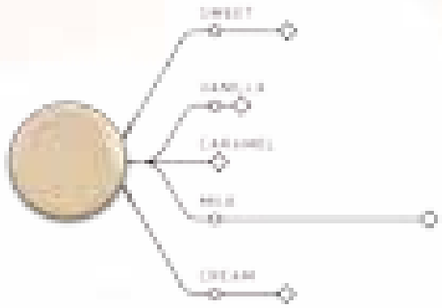
cocoa HORIZONS

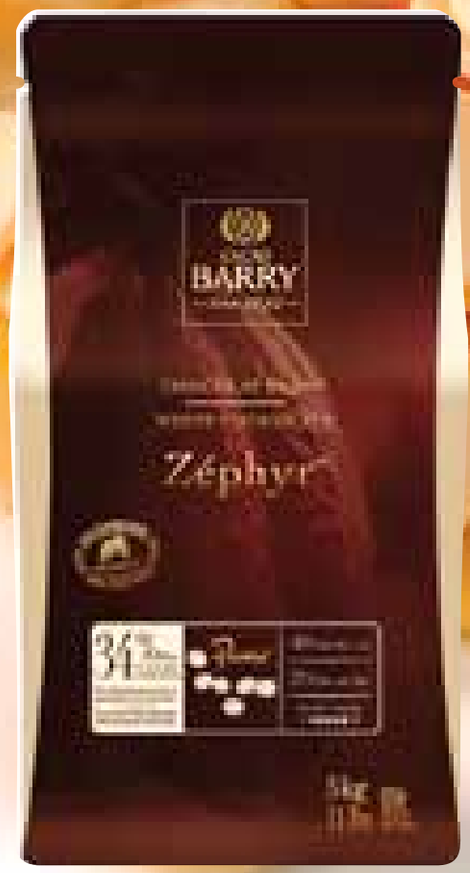
100% PUR BEURRE DE CACAO 100% PURE COCOA BUTTER

100% TRACEABLE COCOA BEANS

KD

ZÈPHYR
WHITE





White chocolate with an intense sweet taste but low sugar content. Deep whole-milk flavour.

34% min. Cocoa	25,8% min. Milk	40,4% fats	Fluidity -♦♦♦♦♦+

FERMENTATION POUR PLUS D'INTENSITÉ FOR MORE INTENSE TASTE · cocoa HORIZONS · 100% PUR BEURRE DE CACAO 100% PURE COCOA BUTTER · 100% TRACEABLE COCOA BEANS · KD

ZÈPHYR
CARAMEL

Luscious white chocolate and caramel with a salty flavour.

35% min. Cocoa	30% min. Milk	39% fats	Fluidity -♦♦♦♦♦+

FERMENTATION™ POUR PLUS D'INTENSITÉ FOR MORE INTENSE TASTE

cocoa HORIZONS

100% PUR BEURRE DE CACAO 100% PURE COCOA BUTTER

100% TRACEABLE COCOA BEANS

KD

RUBY
AZALINA

Ruby Azalina is the most exciting chocolate addition since the invention of white chocolate. Ruby Azalina is the fourth chocolate category and has a natural pink colour. Its rich fruity flavours matched with creamy Swiss milk, make Ruby Azalina taste is soft and fresh with a touch of acidity. No colourants added.

40% min. Cocoa	23% min. Milk	36% fats	Fluidity -♦♦♦

Logos& Pictograms

Cacao Barry®: transparency applied to cocoa safeguard and consumers. Nature gives us its best beans and Cacao Barry® pays it homage by applying its quality experience to the entire production process to deliver the purest cocoa flavours.

PURE COCOA BUTTER Directive 2000/36/EC allows the presence of 5% vegetable fats in chocolate. Cacao Barry® guarantees that its chocolates are produced with 100% pure cocoa butter.

Q-FERMENTATION™ The Purity from Nature range is certified Q-Fermentation™. Q-Fermentation™, a quality fermentation method, is an exclusive form of collaboration between man and nature. Fermentation is an essential step in the development of flavours. Through an optimized fermentation method and the addition of natural ferments favouring the development of flavours, every single bean unveils unique, intense and pure flavours, with nearly zero off tastes: this is the Q-Fermentation™ method.

100% TRACEABLE BEANS: from farmers to Chefs. Cacao Barry® knows the origin of every single bag of beans and who are the farmers that grew them, rewarding each of them for their dedication to their work. This is how the honest, pure and authentic origin of our product takes shape and the great stories about cocoa farmers and Cacao Barry® originate. Cacao Barry® then has the task of transforming cocoa beans into chocolate, fully respecting the flavours of each bean. Chefs will then enhance the uniqueness of such chocolate in their creations.

Cocoa Horizons Since 2015 Cacao Barry® is proud to support the Cocoa Horizons foundation and its mission to improve the income of cocoa farmers all over the world by promoting sustainable agricultural practices and developing projects with local communities. Sharing our experience and supporting farmers through training and investment, we enable them to implement the best practices, improve their yields and increase their incomes in a sustainable way.

KOSHER DAIRY In the Jewish religion this indicates a product that contains milk or milk derivatives.

Follow your Way
Find your Inspiration

#myRavenna
Italian Beauty Experience

Comune di Ravenna

www.turismo.ravenna.it

RAVENNA TOURISM
Italian Beauty Experience

PARTNERS

CACAO BARRY
Since 1842

MOCA®

Carma®

Martellato

TIPO 00 DUCE