



# “**Toscolata**”, la cioccolata con la **Toscana nel cuore**



**Toscolata**, nasce nell’ambito di un progetto di ricerca finanziato dalla Regione Toscana e realizzato da ricercatori del CNR, Università di Siena, Università di Pisa e della Scuola Superiore Sant’Anna.

**Toscolata** è prodotta e confezionata da Vestri Cioccolato s.r.l. nello stabilimento di Arezzo utilizzando solo varietà pregiate di cacao provenienti dalle piantagioni della Repubblica Dominicana.

Al cioccolato fondente di alta qualità vengono aggiunti prodotti vegetali noti per le proprietà antiossidanti e salutistici (mele essiccate di varietà autoctone e olio extravergine di oliva di alta qualità).

Grazie agli elevati contenuti di molecole bioattive e le pregevoli qualità organolettiche, **Toscolata** non è soltanto squisita ma è anche salutare!

La ricerca, portata a termine da un team multidisciplinare di ricercatori, non ha soltanto condotto alla produzione di un alimento innovativo gustoso, basato su eccellenze agroalimentari Toscane, ma ha permesso la messa a punto di un prodotto in grado di ridurre gli effetti di alcuni fattori di rischio responsabili delle malattie cardiovascolari.

VESTRI  
CIOCCOLATO

AREZZO-FIRENZE

## Soluzioni Disponibili



**Kit da 1 settimana con mela del Casentino o  
Olio Extravergine di Oliva (7 tavolette da 40 gr)**



**Tavoletta 40 gr (mela del casentino o olio  
extravergine di oliva)**



**VESTRI**  
CIOCCOLATO

AREZZO-FIRENZE

## Soluzioni Disponibili



### Tavoletta 120 gr (mela del casentino o olio extravergine di oliva)



**Assapora e regalati il benessere!**



VESTRI  
CIOCCOLATO

AREZZO-FIRENZE

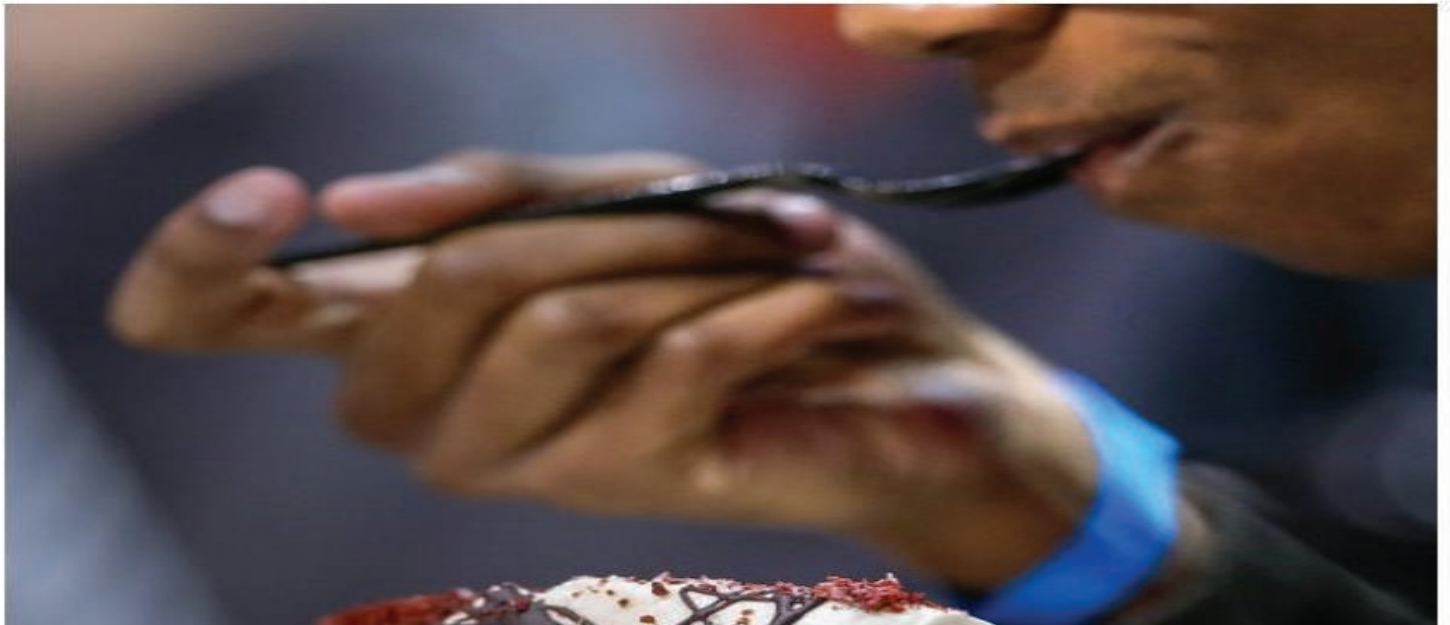
## Parlano della “Toscolata”



### Ansa:

(ANSA) - PISA, 26 GEN - Dopo anni di studi la cioccolata che fa bene al cuore, la 'Toscolata', approda finalmente sul mercato.

Si tratta di una cioccolata messa a punto nell'ambito dell'omonimo progetto di ricerca, finanziato dalla Regione Toscana e condotto da Cnr, Università e Scuola Sant'Anna di Pisa e dall'Università di Siena. La 'Toscolata' è disponibile in un cofanetto con tavolette da 40 grammi ciascuna. La nuova confezione è disponibile per l'acquisto a Pisa, presso lo shop della Sant'Anna e nei punti vendita di **Vestri Cioccolato**, l'azienda che produce e confeziona la Toscolata nello stabilimento di Arezzo. Per il cacao, è stato previsto esclusivamente l'utilizzo di varietà pregiate, provenienti dalle piantagioni della Repubblica Dominicana e scelte per la loro capacità di amalgamarsi agli altri ingredienti, tutti di origine toscana. Al cioccolato fondente di alta qualità così ottenuto, spiega una nota della Sant'Anna, "vengono infatti aggiunti prodotti vegetali noti per le proprietà antiossidanti come le mele essiccate di varietà autoctone del Casentino e l'olio extravergine di oliva di alta qualità, prodotto con la supervisione dell'azienda sperimentale Santa Paolina dell'Ivalsa-Cnr a Follonica (Grosseto): grazie alle molecole bioattive e alle pregevoli qualità organolettiche, la 'Toscolata' ha dimostrato che può ridurre gli effetti di alcuni fattori di rischio responsabili delle malattie cardiovascolari".(ANSA).



© ANSA/EPA

CLICCA PER  
INGRANDIRE



(ANSA) - PISA, 26 GEN - Dopo anni di studi la cioccolata che fa bene al cuore, la 'Toscolata', approda finalmente sul mercato.

Si tratta di una cioccolata messa a punto nell'ambito dell'omonimo progetto di ricerca, finanziato dalla Regione Toscana e condotto da Cnr, Università e Scuola Sant'Anna di Pisa e dall'Università di Siena. La 'Toscolata' è disponibile in un cofanetto con tavolette da 40 grammi ciascuna. La nuova confezione è disponibile per l'acquisto a Pisa, presso lo shop della Sant'Anna e nei punti vendita di Vestri Cioccolato, l'azienda che produce e confeziona la Toscolata nello stabilimento di Arezzo. Per il cacao, è stato previsto esclusivamente l'utilizzo di varietà pregiate, provenienti dalle piantagioni della Repubblica Dominicana e scelte per la loro capacità di amalgamarsi agli altri ingredienti, tutti di origine toscana. Al cioccolato fondente di alta qualità così ottenuto, spiega una nota della Sant'Anna, "vengono infatti aggiunti prodotti vegetali noti per le proprietà antiossidanti come le mele essiccate di varietà autoctone del Casentino e l'olio extravergine di oliva di alta qualità, prodotto con la supervisione dell'azienda sperimentale Santa Paolina dell'Ivalsa-Cnr a Follonica (Grosseto): grazie alle molecole bioattive e alle pregevoli qualità organolettiche, la 'Toscolata' ha dimostrato che può ridurre gli effetti di alcuni fattori di rischio responsabili delle malattie cardiovascolari".(ANSA).



La Nazione:

LA NAZIONE SABATO 27 GENNAIO 2018

CRONACA AREZZO 9

LE NOSTRE ECCELLENZE

GLI INGREDIENTI

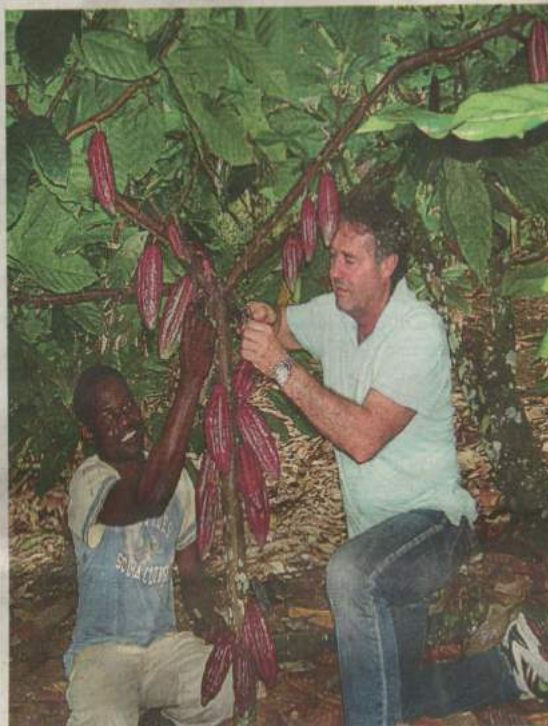
CIOCCOLATO FONDENTE MA ANCHE OLIO EXTRAVERGINE TOSCANO E MELE DEL CASENTINO. RIDUCE GLI EFFETTI DI ALCUNI FATTORI DI RISCHIO RESPONSABILI DELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI

La «Toscolata» fa bene al cuore  
Qui e a Pisa la cioccolata-medica

Sperimentata al S.Anna e dal Cnr. In vendita da Vestri che la produce

di GAIA PAPI

SI CHIAMA «Toscolata» la cioccolata prodotta e confezionata da Vestri, con nel cuore la Toscana. Cioccolato fondente 71%, semi di cacao, zucchero di canna, burro di cacao, olio extravergine di oliva toscano, e poi mele del Casentino. Buona e fa bene. E' infatti il risultato di un progetto di ricerca per unire la valorizzazione di prodotti toscani con l'esaltazione delle loro proprietà ed effetti positivi sulla nostra salute. Dopo anni di studi medicoscientifico, le analisi hanno dato conferma dei suoi effetti benefici. La «Toscolata» fa bene al cuore. Si tratta di una cioccolata messa a punto nell'ambito dell'omonimo progetto di ricerca, finanziato dalla Regione Toscana e condotto da Cnr, Università e Scuola Sant'Anna di Pisa e dall'Università di Siena. Olio e cacao nel cuore di queste barrette. E quando si parla di cacao, lo si fa di una varietà pregiata, provenienti dalle piantagioni della Repubblica Dominicana e scelto per la capacità di amalgamarsi agli altri ingredienti, tutti di origine toscana. Al cioccolato fondente di alta qualità così ottenuto, spiega una nota della Sant'Anna, «vengono infatti aggiunti prodotti vegetali noti per le proprietà antiossidanti come le mele essiccate di varietà autoctone del Casentino e l'olio extravergine di oliva di alta qualità: grazie alle molecole bioattive e alle pregevoli qualità organolettiche, la «Toscolata» ha dimostrato che può ridurre gli effetti di alcuni fat-



QUALITA' Danielo Vestri controlla sempre personalmente le piantagioni e la sua produzione per garantire la massima qualità

tori di rischio responsabili delle malattie cardiovascolari».

LA «TOSCOLATA» è disponibile in un cofanetto con tavolette da quaranta grammi ciascuna. «Quaranta grammi di goduria pura» scherza Danielo Vestri, guru della «Toscolata». «Noi siamo tra i pochi che svolgono ancora una lavorazione a freddo, operazione che permette di

mantenere le caratteristiche di qualità del prodotto. Produciamo l'eccellenza, per questo abbiamo deciso di rimanere una piccola realtà, in cui possiamo ancora fare tutto a mano e garantire standard elevati» spiega Vestri. La confezione, oltre ad essere in vendita in tutto gli shop Vestri cioccolata ad Arezzo, Firenze, Pisa, al momento è disponibile anche al Sant'Anna.



«Una piccola realtà per garantire il meglio»

Lo stabilimento aretino è uno dei pochi che effettua la lavorazione a freddo, per mantenere le caratteristiche di qualità del prodotto. Inoltre piantagioni e lavorazione sono controllati personalmente da 'mister' Vestri in persona

La «Toscolata» è stata recentemente presentata, al congresso internazionale di cardiologia. «Studi hanno dimostrato che la sinergia tra cacao e olio extra vergine di oliva svolgono un'azione rigenerante per le cellule deputate al rinnovamento delle arterie, garantendo un ricambio delle stesse più veloce e accentuato» spiega il capo progetto, Claudio Cantini. Conclusione questa a cui si è arrivati grazie al reclutamento di volontari con fattori a rischio (fumatori, obesi) che sono stati sottoposti a specifici test di risposta fisiologica all'assunzione giornaliera di prodotti antiossidanti di elevata qualità. Buona e che fa bene insomma, un connubio non sempre scontato.