

Sei in: [Cronaca](#) » [Bressanone](#) » [Cioccolata «fruttata» Record di...](#) »

Cioccolata «fruttata» Record di contributi

Successo del crowdfunding della ditta Karuna di Velturmo: per il suo progetto ha raccolto 8.000 euro in una settimana

di Fausto Da Deppo

W

16 febbraio 2019

VELTURNO. Il progetto è creare una cioccolata bianca alla frutta, la frutta locale. Per realizzarlo Katya Waldbboth ed Armin Untersteiner, insieme nella vita e nella ditta di cui sono titolari, la Karuna di Velturmo, hanno fatto partire anche una raccolta di fondi, una campagna di crowdfunding, sulla piattaforma www.crowdfunding-suedtirol.it di lvh.apa Confartigianato Imprese (finanziata dal progetto RuC²Ola del Bauernbund, a sua volta sostenuto dal Fesr, il Fondo europeo di sviluppo regionale).

E hanno fatto centro: in una settimana hanno raccolto gli 8 mila euro fissati inizialmente come obiettivo. La raccolta proseguirà fino al 21 marzo, confermata, spiega Untersteiner, “sulla base delle sei settimane previste. Avere più fondi ci consentirà di avere più possibilità e più sicurezza nell’articolazione del progetto. Certo che questo successo ci garantisce già ottime basi”.

Entro l’anno saranno pronte le tavolette bianche in cui Armin e Katya vogliono abbinare “burro di cacao e sapori e colori della frutta dell’Alto Adige. Stiamo ancora sperimentando – prosegue Untersteiner – quali tipi di frutta sono più adatti, con quali ingredienti mescolarli, da quali contadini procurarceli. La ricerca è all’inizio e il crowdfunding ci aiuterà a portarla avanti: il punto d’arrivo sarà far gustare, ad esempio, la freschezza di un lampone arricchita dalla cremosità del cioccolato”.

I finanziatori di Karuna, finora 120, hanno sottoscritto dei pacchetti di diverso valore, fra i 10 e i 150 euro, prenotando una serie di tavolette di cioccolata. Di fatto saranno i primi ad assaggiare la dolce novità annunciata dalla ditta di Velturmo. “Prima di avviare la raccolta fondi – spiega ancora Untersteiner – abbiamo informato amici e conoscenti e già in quella fase preliminare le risposte erano state positive, assolutamente incoraggianti. Credo che il crowdfunding, concepito come prefinanziamento di una certa iniziativa, coinvolga la gente, facendola sentire parte di qualcosa di nuovo, di qualcosa che sta nascendo”.

I sottoscrittori potranno infatti anche prendere parte a dei workshop sulla cioccolata o far preparare delle cioccolate personalizzate con il proprio logo o magari anche contribuire al prodotto finale con suggerimenti e indicazioni su ingredienti e modalità di produzione.

Tra le proposte sulla piattaforma Crowdfunding Alto Adige, l’iniziativa di Karuna è finora quella che ha raggiunto più velocemente l’obiettivo. Che poi, al di là della nuova tavoletta, il vero traguardo di Armin e Katya è anche più ambizioso: “Vorremmo creare anche in Alto Adige una cultura del ci

[Privacy settings](#)

così spazio al gusto – hanno spiegato i due protagonisti – utilizzando ingredienti bio, attivando solo processi di lavorazione artigianale dalla selezione delle bacche di cacao al prodotto finale, quella filosofia del cioccolato chiamata bean to bar”.

©RIPRODUZIONE RISERVATA

W

16 febbraio 2019

GUARDA ANCHE

da Taboola

'Italia non è campo campo profughi Ue'

«Noi», il gestore lascia, ristorante chiuso

Maltempo: allerta gialla in 7 regioni

22 Kg piú leggera - Elisa rivela come ci è riuscita

Foodspring® | Sponsorizzato

Ottieni piú informazioni sulle offerte Stairlift

Montascale | Ricerca annunci | Sponsorizzato

50 SUV il cui valore sta crollando

SUV | Sponsorizzato

Questa casetta è di 16 mq, ma dai un'occhiata all'interno

Diytips | Sponsorizzato

Bolzano: 5-49 veicoli? Ecco perché le aziende amano questo dispositivo ingegnoso

Expert Market | Sponsorizzato

Deva Cassel è stupenda: madri e figlie vip bellissime

Privacy settings