



Choklad med IT-faktor hos Linköpings Chokladfestival

Art Pollard, grundaren av Amano, medverkar under femårsjubilerande Linköpings Chokladfestival 2009. Linköpings Chokladfestival går av stapeln den 28 februari-1 mars. Festivalen grundades 2005 och är ett av Sveriges främsta chokladevenemang med ca 8000 besökare per år och ett 60-tal utställare av choklad och dryck. Under festivalen anordnas bl a choklad- och dryckesprovningar och en Chokladmiddag skapad av Årets Kock 2008 Tom Sjöstedt. Arrangör är Karamello Sverige AB och festivalen hålls på Cloetta Center.

ART POLLARD - GRUNDAREN AV AMANO

Art Pollard följde sin dröm att skapa en egen choklad. Han sålde sitt IT-bolag och inledde processen att lära amerikanerna äta "riktig" choklad. Art, som den vetenskapsman han är, började från grunden med studier, besök och produktion i Europa för att fortsätta experimentera hemma. De små mängderna choklad, tillverkad av den finaste utvalda kakaon, skapade både intresse och höga vitsord bland de lokala kockarna. Snart blev efterfrågan så stor att det var dags att flytta ut ur garaget. Art Pollard valde den lilla staden Orem i Klippiga bergen, Utah, för sin fabrik. Amano är en av de högst belägna chokladtillverkarna i världen. På 1 454 meters höjd över havet får man fördelarna av hög höjd och ett torrt klimat i sin produktion.

Art Pollard, grundaren av Amano, kallar sig själv en "Indiana Jones" vad gäller sökandet efter kakaoböner och är en av få chokladskapare i USA som skapar chokladen från böna till färdig choklad. Pollard hämtar kakao av högsta kvalitet direkt från plantagen och omvandlar dem till mångfaldigt prisbelönad choklad, genom en process som innefattar såväl modern som urgammal teknik för chokladtillverkning. Amano skapar choklad långsamt och i små satser.

Art Pollard berättar att; *"Amano betalar alltid kakaodlarna betydligt mer för deras råvara än vad som är satt av "fair trade" organisationer. Det är en mycket kostsam och lång process för en bonde att bli fair-trade certifierad, och de flesta har helt enkelt inte råd att göra det. Istället betalar Amano helt enkelt ett premiumpris för premium kakaoböner – vanligtvis tre till fyra gånger mer än vad marknadspriset på London Cocoa Terminal ligger. På detta sätt säkerställer vi högsta möjliga kvalitet på kakaobönorna samtidigt som odlarna vi köper från kan försörja sina familjer. Vi gör det inte för att få en stämpel på vår förpackning. Vi gör det för att det är det rätta att göra."*

För högupplösta bilder, se: <http://www.amanochocolate.com/press/presspictures.html>

För mer information, kontakta Daisy Engmark på telefon 013-24 43 95 eller skicka ett mail till info@linkopingschokladfestival.se.