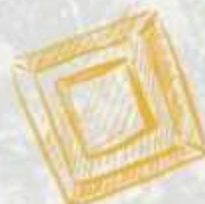




Choco
Italia
in tour!



CHOCO ITALIA

LA FIERA DEL
CIOCCOLATO ARTIGIANALE
& DOLCEZZE D'ITALIA

FRASCATI

17-20
OTTOBRE
2024

VIA VITTORIO VENETO
PASSEGGIATA DEL BELVEDERE
INGRESSO LIBERO DALLE 10:00 ALLE 24:00



INFOLINE ☎ 375 5643840 infoitaliaeventi@libero.it

Da oggi e per tutto il fine settimana Choco Italia sbarca a Frascati

Organizzato dall'Associazione Italia Eventi, la manifestazione gode del patrocinio del Comune di Frascati, grazie alla sindaca Francesca Sbardella e al vicesindaco Franco D'Uffizi, dell'UNOE Unione Nazionale Organizzatori di Eventi e dell'Associazione The Chocolate Way.

L'evento ha l'obiettivo di stimolare una corretta informazione sul cioccolato, promuovendo attività laboratoriali che ne raccontano l'origine, la lavorazione, caratteristiche organolettiche e nutrizionali. A sostegno di queste attività la partecipazione di maestri cioccolatieri ed aziende provenienti da 7 regioni italiane.

“L'autunno è la stagione perfetta per vivere le città italiane, quelle ricche di storia e di bellezza come Frascati. È anche il momento migliore per fare scorta di buon cioccolato da tenere in credenza per l'inverno, ma non prima di aver conosciuto più a fondo la sua lavorazione e la sua provenienza. E Choco Italia consente tutto questo, sarà un fine settimana goloso e ricco di scoperte anche questo!”, sottolinea Giuseppe Lupo, presidente di Italia Eventi.

Il programma di Choco Italia Frascati

Il mercatino di Choco Italia resterà aperto e fruibile tutti i giorni, dalle ore 10 a mezzanotte, e sarà animato da una serie di attività collaterali adatte a grandi e piccini.

Ad accompagnare Choco Italia da tempo vi è la Fabbrica culturale europea del cioccolato itinerante, attiva tutti i giorni dalle ore 10 alle ore 20. Gestita dai maestri del cioccolato perugini, consente di avvicinarsi al mondo del cioccolato e comprenderne la lunga e complessa filiera. Un appuntamento molto atteso dai bambini e dai ragazzi degli Istituti scolastici locali, disponibile anche per tutti i visitatori nell'arco dell'intera giornata. Numerose, difatti, le scuole di Frascati attese in questi giorni per una lezione molto speciale.

Tra le opportunità spicca anche “Diventa cioccolatiere per un giorno” dove i piccoli visitatori della Fabbrica, partecipando all'appuntamento sulla storia del cacao e della filiera del cioccolato, giungeranno alla creazione di una bella tavoletta di cioccolato.

Tutti i giorni, dalle ore 15 alle ore 20, si rinnova l'iniziativa “Nonni e nipotini: un mondo di cioccolato”. La Fabbrica ospiterà nonni e nipotini per vivere insieme la magia della nascita di questo goloso prodotto.

L'associazione Italia Eventi aderisce, inoltre, a The Chocolate Way. Si tratta di una rete internazionale che celebra la cultura, la tradizione e la storia del cioccolato in Europa, mettendo in collegamento i distretti storici del cioccolato di alta qualità.

Da non perdere sabato sera, alle ore 19, l'appuntamento con il Teatro Fisico Poetico e la Dance du Pied “Aperti alla gioia” con Monsieur David e Madame Marion.

Durante le giornate di sabato e di domenica sarà possibile godere anche degli spettacoli del Teatro Nazionale dei Burattini di Mauro Apicella.

La Sana Merenda: mangiar bene e far del bene

Insieme a Choco Italia riprende l'iniziativa solidale e salutare La Sana Merenda. Infatti, in ogni tappa sarà possibile assaggiare del pane fresco locale accompagnato da una crema spalmabile artigianale realizzata con la nocciola di Giffoni IGP.

Grazie alla collaborazione con i panificatori locali diventa possibile promuovere merende di qualità e

sostenere le associazioni impegnate in progetti sociali e culturali. In particolare, in questa tappa il ricavato sarà devoluto all'Accademia Kronos – Sezione Castelli Romani, impegnata nella tutela dell'ecosistema e degli animali.

I prodotti di Choco Italia

Numerose le aziende, i produttori e gli artigiani provenienti da 7 regioni italiane che prenderanno parte a questa tappa.

Dal Lazio le classiche caldarroste della tradizione romana, dalla Campania dolci della tradizione, miele biologico proveniente da Capaccio in diverse tipologie, assieme al nocciomiele e a vari prodotti dell'alveare. Immaneabile la nocciola di Giffoni IGP ed il croccante preparato al momento, noci e mandorle, anche caramellate. Tanto cioccolato, disponibile grezzo senza zucchero, ma anche in formato cremini, cremosi, cioccolatini e ripieni alla Strega e alla mela Annurca.

Dalla Puglia taralli salati e dolci in vari gusti, senza lievito. Dalla Calabria giungerà la liquirizia, mentre dalla Sicilia dolci tipici, cioccolatini, cremini in vari gusti e waffel al cioccolato, il tradizionale cioccolato di Modica, caramellati di frutta secca e croccanti di mandorle e di pistacchio preparati al momento.

Dall'Umbria un'azienda perugina proporrà dolci sfere di cioccolato al fondente, al pistacchio, ai frutti rossi e diverse tipologie di praline, dalla Toscana cantuccini classici, al limone, al cioccolato e torroni morbidi.

[Read More](#)
