Scritto da Red.
Giovedì 08 Febbraio 2024 10:50

eurochocolate
International Chocolate Exhibition
Avellino · 9|14 Febbraio 2024

AVELLINO – Tanto buon cioccolato e imperdibili attività a tema si preparano ad accogliere ad Avellino i fedelissimi chocolover, con la *special edition* di Eurochocolate che prenderà il via domani per proseguire fino al 14 febbraio, all'insegna di un San Valentino da vivere in tutta dolcezza.

L'appuntamento per il "taglio del nastro" è fissato alle ore 11.30 in Piazza della Libertà presso l'imponente statua del re azteco Montezuma la cui storia narra bevesse ben 50 tazze di cacao al giorno da un calice d'oro.

Tutto è pronto, quindi, nei vari luoghi del centro cittadino toccati dall'evento: da Corso Vittorio Emanuele II - sede del goloso Chocolate Show - fino a Piazza della Libertà, cornice perfetta per l'imperdibile ChocoLab, l'esclusivo percorso Tree to Bar e l'immancabile Fabbrica del Cioccolato. All'estremità opposta, presso l'ex Cinema Eliseo, fervono le prove generali dell'esilarante Choco Circus affiancato da una golosa Italia del Cioccolato da ammirare e gustare.

eurochocolate 2024

Aggiornamento del 2 febbraio 2024, ore 13.52 - Sei giorni di attività e goloso intrattenimento a tema, 110 aziende del settore cioccolatiero e oltre 1.000 referenze di prodotti per un totale di circa 100 tonnellate di cioccolato pronte a ricoprire la città. Questi i primi numeri di Eurochocolate Avellino in programma dal 9 al 14 febbraio prossimi per un San Valentino all'insegna della dolcezza più amata: il *Cibo degli dei*
.

Il 2024 sarà un anno intenso, durante il quale Eurochocolate, il popolare Festival del Cioccolato nato a Perugia nel 1994, celebrerà il proprio trentennale e lo farà con un esclusivo calendario di iniziative accuratamente selezionate che vedono proprio il capoluogo irpino fare da apripista grazie a una *special edition* tutta da gustare.

Il ricco programma è stato presentato questa mattina presso la sala consiliare del Comune di Avellino dal sindaco Gianluca Festa e dal presidente di Eurochocolate Eugenio Guarducci.

L'evento, fortemente voluto dall'assessorato al Turismo, guidato dalla vicesindaco Laura Nargi, si articolerà in vari luoghi del centro cittadino e vedrà in Corso Vittorio Emanuele II - sede del Chocolate Show - la sua principale direttrice, fino a toccare Piazza della Libertà, cornice perfetta per l'imperdibile ChocoLab, l'esclusivo percorso Tree to Bar e l'immancabile Fabbrica del Cioccolato. All'estremità opposta, l'ex Cinema Eliseo, è pronto ad accogliere sia l'esilarante Choco Circus che una golosa Italia del cioccolato.

Fulcro dell'evento il palco del Choco Lab è il luogo perfetto per chi vuole scoprire tutti i segreti del *Cibo degli dei* raccontati da professionisti del settore. Gli appuntamenti sono a ingresso libero e gratuito con l'esclusione dei due special event che vedono protagonisti Iginio Massari e Tommaso Foglia, per i quali era richiesta la prenotazione online e che, a poche ore dall'annuncio, hanno registrato il tutto esaurito. Sarà comunque possibile presentarsi direttamente in loco e subentrare in caso di eventuali disdette da parte dei prenotati. Si segnala inoltre che, a seguito delle numerosissime richieste pervenute per il *live show* di Iginio Massari, l'evento è stato spostato presso il Teatro Carlo Gesualdo.

È fissato per sabato 10 febbraio alle ore 16 l'appuntamento con Tommaso Foglia. Nato a Nola da genitori panettieri, Foglia inizia il suo percorso formativo nel mondo dell'alta pasticceria nel 2007, quando gli viene offerta un'opportunità presso la cucina stellata del Don Alfonso 1890. Successivamente, matura esperienze in tutto il mondo: Roma, Positano, Marrakech, Dubai e Irlanda. Maestro pasticcere, docente e formatore, nel 2022 viene nominato Pastry Chef dell'anno dalla Guida Gambero Rosso e, nello stesso periodo, è scelto come giudice di Bake Off Italia.

Una vera e propria collezione di titoli, frutto di talento, passione, dedizione e una ferrea disciplina professionale, che nel tempo gli hanno permesso di affermarsi come miglior maestro

pasticcere italiano nel mondo, Iginio Massari sarà protagonista nel giorno di San Valentino, alle ore 12, per celebrare al meglio la dolce ricorrenza che ad Avellino coincide con la festa del patrono San Modestino. Il maestro Massari si cimenterà in una delle sue raffinate creazioni, rigorosamente a tema cioccolato, per terminare con un dolce assaggio offerto ai partecipanti.

Ad arricchire il fitto calendario dei live show anche la presenza di 3 Maestri Apei-Ambasciatori pasticceri dell'eccellenza italiana. Grazie alla rinnovata collaborazione con l'associazione fondata da Iginio Massari e Gino Fabbri che raccoglie le migliori professionalità e le eccellenze più esclusive della pasticceria e del mondo del dolce, ad avvicendarsi presso il Choco Lab venerdì 9, Domenica 11 e lunedì 12 febbraio, alle ore 16, saranno rispettivamente Francesco Mastroianni, Damiano Rizzo e Mauro Lo Faso.

Protagoniste del ricco calendario di appuntamenti che si terranno sul palco di Eurochocolate Avellino anche le eccellenze della pasticceria e cioccolateria irpina. Tra queste il cioccolato crudo, biologico e funzionale di Matié Cioccolato, che proporrà un'interessante serie di degustazioni guidate per far conoscere e assaporare il sempre più apprezzato *raw chocolate*. L'appuntamento con l'eccellenza del cioccolato crudo "Made in Irpinia" è tutti i giorni dell'evento alle ore 13, mentre da sabato 10 a mercoledì 14 febbraio, alle ore 11, saranno firmati Matié gli incontri con l'Abc del cioccolato: golose e divertenti choco-lezioni dedicate ai giovani studenti, ricalcate sulle orme delle degustazioni per adulti, in cui i bambini potranno conoscere la storia e le fasi di coltivazione del cacao e scoprire i segreti del buon cioccolato: bianco, al latte e fondente.

Sul palco di #lovellino, Domenica 11 febbraio alle ore 14, con Le zeppole di San Giuseppe al cacao anche Sabrina Legna e Mariapina Giacchino, le brillanti Pastry Chef della Pasticceria Kenel insignita per il secondo anno consecutivo delle due prestigiose torte Gambero Rosso.

Sotto i riflettori di Eurochocolate, lunedì 12 febbraio alle ore 12, anche Le Nocciole secondo Filomena Quaresima, titolare dell'Azienda agricola Quaresima di Monteforte Irpino, protagonista con le sue nocciole tutte da degustare. Noccioliamo sono invece i tre appuntamenti a cura di Irma Brizi, assaggiatore nazionale Città della nocciola, in programma venerdì 9 febbraio alle ore 14 e sabato 10 alle ore 12 e alle ore 15: un'occasione unica per assaporare le nocciole irpine anche in abbinamento con brandy e cioccolato.

E ancora, con *Un sogno da gustare* spazio al nuovo laboratorio di cioccolato Picalia, venerdì 9 febbraio alle ore 15 e domenica 11 alle ore 12, che vedrà i titolari Gilda Aliasi e Giuseppe

Picariello alla guida di interessanti degustazioni dei loro prodotti
bean to bar
.

Inoltre, sono quotidiani gli appuntamenti con Vino & Cioccolato e Grappa & Cioccolato, rispettivamente alle ore 17 e alle ore 18. Si andrà quindi dalle degustazioni, curate da Ais Campania, alla scoperta del patrimonio vitivinicolo del territorio in abbinamento alle variegate tavolette Vanini di Icam Cioccolato, mentre, a seguire, sempre Icam Cioccolato abbinerà il suo brand premium Vanini alle note decise dei distillati selezionati da Anag-Associazione nazionale assaggiatori grappa e acquaviti.

Il programma del Choco Lab prosegue con gli *show cooking* firmati Il cacao secondo The Rag, lunedì 12 e mercoledì 14 febbraio alle ore 14, Chocodelizia by Pasticceria Ciotola, martedì 13 e mercoledì 14 febbraio alle ore 16, fino alle dolci creazioni di pasticceria Dolcearte con La Merenda al cioccolato, domenica 11 febbraio alle ore 15. E ancora, lunedì 12 febbraio, sempre alle ore 15, Il bignè craquelin al cacao firmato dalla pasticceria Che Pasticcio e la Colazione di San Valentino, martedì 13 Febbraio alle ore 12, in compagnia della
foodblogger
Michela Festa.

Il dolce programma del San Valentino annovera tra i protagonisti anche Stella Ricci - una delle tre donne più influenti d'Italia nel settore pasticceria secondo un sondaggio di The Fork – che incontrerà il pubblico di Eurochocolate Avellino mercoledì 14 febbraio alle ore 12, sempre presso il Choco Lab.

Tra i capolavori cioccolatieri di Stella Ricci troviamo Armolia, realizzato con tre qualità di cacao monorigini, tra cui fave di cacao, selezionate e abbinate accuratamente. Una raffinata ricetta protagonista lo scorso anno del panettone artigianale premiato da Gambero Rosso. Nel 2023 la pasticceria Stella si è inoltre aggiudicata il premio miglior packaging della guida Pasticceri & Pasticcerie di Gambero Rosso. Un prestigioso riconoscimento per la raffinatezza e l'effetto scenico delle sue confezioni, ispirate al mondo dell'arte, del territorio e della moda.

A pochi passi dal Choco Lab l'imperdibile percorso Tree to Bar, dalla piantagione di cacao alla tavoletta di cioccolato, per toccare con mano le principali fasi di lavorazione dell'amatissimo *Cibo degli dei*
fino al confezionamento, presso la vicina Fabbrica del cioccolato, delle golose prelibatezze che

ogni giorno conquistano il nostro palato. Ma c'è di più: con l'iniziativa BeExperience, infatti, le porte della Fabbrica Be Well, si apriranno per quanti vorranno lasciarsi conquistare dal fascino del cioccolato. Un viaggio sorprendente attraverso la storia del cacao, dalle sue origini ai giorni nostri, per toccare con mano tutte le fasi della produzione
bean to bar
. I biglietti potranno essere acquistati direttamente sul posto.

Tra gli appuntamenti di rilievo il convegno Cioccolato e nocciole: connubio d'amore! fissato presso la sala Grasso del Palazzo della Provincia di Avellino per venerdì 9 febbraio alle ore 16. Ad aprire i lavori il sindaco di Avellino Gianluca Festa, seguito dai saluti istituzionali di Nicola Caputo, assessore all'Agricoltura della Regione Campania, Eugenio Guarducci, presidente Eurochocolate, Michelangelo Pascale, direttore Istituto Scienze dell'alimentazione del Cnr di Avellino, Rita Patrizia Aquino, Università di Salerno, Angelo Marino, presidente della Federazione dottori agronomi e dottori forestali della Campania, Stefano Di Marzo, presidente Cia Avellino, Rosario D'Acunto, presidente dell'Associazione nazionale Città della nocciola, e Carlo Mazza, presidente della cooperativa "Nocciole d'Irpinia".

Moderati da Antonio Capone, consigliere nazionale dottori agronomi e dottori forestali, seguiranno gli interventi di Francesco Castelluccio, presidente Ordine dottori agronomi e forestali di Avellino, Maria Grazia Volpe, Istituto Scienze dell'alimentazione del Cnr di Avellino, Roberto Botta, Dipartimento di Scienze Agrarie dell'Università di Torino, Giuseppe Celano, Gessica Altieri, Teresa Pergola, Angella Maffia e Antonietta Picone del corso di Agraria Difarma dell'Università di Salerno, Filippo Oliviero, amministratore delegato di Gmf Oliviero F.lli Srl.

Tra i protagonisti di Eurochocolate Avellino anche la sezione di Scienze della vigna e del vino (Ssvv) del Dipartimento di Agraria dell'Università di Napoli Federico II, pronta a portare la scienza a contatto col grande pubblico.

Presente nel capoluogo irpino dal 2006, la sezione è un polo didattico e di ricerca di rilevanza internazionale, interamente dedicato alla filiera vitivinicola. In occasione dell'evento, i ricercatori e le ricercatrici della Ssvv propongono un ricco percorso articolato in cinque incontri animati da attività scientifico-interattive rivolte ai curiosi di ogni età.

Gli appuntamenti si svolgeranno presso l'Infopoint in Piazza Libertà 1 (Palazzo Caracciolo) alle ore 18.30. Il pubblico sarà coinvolto in esperimenti, dimostrazioni ed esperienze sensoriali sui vari aspetti della scienza che accomunano vino e cioccolato e avrà l'occasione di toccare con

mano tematiche attuali del mondo della ricerca.

Ovviamente impossibile resistere al richiamo del dolcissimo Chocolate show, il grande emporio del cioccolato con la sua vasta offerta commerciale, tra marchi nazionali e internazionali, per un totale di ben 110 produttori presenti e oltre 1.000 referenze. In prossimità dei golosi stand, l'intrattenimento a tema è assicurato grazie alle maxi installazioni disseminate lungo Corso Vittorio Emanuele II: dall'irresistibile Choco Arrampicata con la sua parete a forma di tavoletta di cioccolato tutta da scalare, al maxi Choco Selfiestick perfetto per simpatici scatti.

Ad allietare la visita dei golosi penserà la Choco Parade firmata Accademia Creativa, un originale spettacolo itinerante con protagonisti trampolieri, danzatori aerei e uno stravagante scopritore di dolcezze. In stile *Art Nouveau* e con costumi che richiamano i cioccolatini di Eurochocolate, l'esclusiva parata coinvolgerà il pubblico grazie a ben tre sessioni giornaliere - mattutina, pomeridiana e serale - accompagnandolo con aneddoti a tema.

Quotidiani anche gli spettacoli presso l'esclusivo Choco Circus dove l'affascinante storia del cacao è raccontata attraverso un esilarante spettacolo in cui il mondo del cioccolato si fonde con quello del circo. Curiosi personaggi come la donna Cannolo, i chocolieri e la domatrice di pasticceri animeranno il palcoscenico con curiose e divertenti performance artistiche. Gli spettacoli, a ingresso libero e gratuito, si terranno da venerdì 9 a mercoledì 14 febbraio con inizio alle ore 11, 12, 15, 17, 19 e 21.30.

Inoltre, durante i giorni di Eurochocolate Avellino, i visitatori avranno modo di prendere parte ai tour organizzati dalle aziende locali per scoprire i processi produttivi che si celano dietro alle loro attività. In particolare, la pasticceria Kenel - attività delle Pastry Chef Sabrina Legna e Mariapina Giacchino, insignita per due anni delle due prestigiose torte Gambero rosso - propone un tour guidato del laboratorio nella giornata di Lunedì 12 Febbraio alle ore 18. I visitatori potranno assistere a un corso dimostrativo sulla realizzazione di un dolce moderno, facilmente replicabile a casa. Torna protagonista anche l'azienda agrituristica Quaresima con il suo noccioleto situato a Monteforte Irpino. In questo caso, i visitatori saranno accompagnati alla scoperta dell'intero processo produttivo delle nocciole fino alla degustazione dei vari prodotti. I tour si svolgeranno tutti i giorni dell'evento alle ore 14.30.

Ha aderito all'iniziativa anche il laboratorio di cioccolato Picalia con sede a Castelvetere sul Calore. I tour proposti, alla scoperta delle varie fasi di lavorazione che vanno dalle fave di cacao alla tavoletta di cioccolato, si terranno sabato 10 e lunedì 12 febbraio alle ore 10 e alle ore 15.

Per informazioni relative a costi e prenotazioni è possibile contattare direttamente le singole aziende proponenti.

Con Around Avellino, a coprirsi di cioccolato sarà l'intero capoluogo irpino che, grazie alla collaborazione attivata con ristoratori, centri benessere, esercenti e associazioni locali, si appresta a offrire ai *chocolovers* dei veri e proprio pacchetti a tema. Dai choco aperitivi alle choco colazioni, passando per originali trattamenti di bellezza a tema presso le Chocofarm, vetrine in dolce festa e Menù Tutto Cacao, le imperdibili proposte sono consultabili on line su www.eurochocolate.com/avellino2024/around-avellino.

Per celebrare l'amore e il San Valentino, Eurochocolate annuncia anche l'iniziativa social che vede protagonista, in Piazza Trieste e Trento, l'opera "Il Bacio" dell'artista napoletana Dorotea Virtuoso: tutti coloro che condivideranno un gesto d'amore di fronte al dipinto, taggando il profilo social ufficiale di Eurochocolate insieme a quello dell'artista @doryarte_ e mostrando la foto presso l'area dedicata all'Italia del cioccolato nell'ex teatro Eliseo, verranno omaggiati con due cuori di cioccolato, simbolo dell'evento #lovellino.

Inoltre, in occasione di Eurochocolate Avellino, i visitatori potranno partecipare gratuitamente ai tour Cuore di Lovellino, visite guidate di due ore circa in programma tutti i giorni, dal 9 al 14 febbraio, con partenza alle ore 10.30. Per informazioni e prenotazioni è possibile contattare via Whatsapp il numero 388 4070190.

Si ringraziano gli sponsor di questa imperdibile *special edition*: Pasta Armando, Marat, Assoservizi, De Vizia Transfer, Sev-Iren, Molino Casillo, Centro Agricolo Avellino, McDonald's Avellino, Telereading, Urciuoli Hobby & Work, Osci Lab, EP Spa.

Tra i partner che hanno contribuito all'organizzazione dell'evento: Fbm, Iper Futura, Umbria Ufficio, Atmo. Rds è la radio ufficiale di Eurochocolate Avellino.