

COMUNICATO STAMPA

Partenza a pieni giri per la *special edition* di Eurochocolate ad Avellino

Al via oggi, prosegue a tutta dolcezza fino a Mercoledì 14 Febbraio

Partenza a pieni giri questa mattina per la *special edition* di Eurochocolate che proseguirà nel capoluogo irpino fino a Mercoledì 14 Febbraio. A guidare il **press tour inaugurale** (*foto in allegato*), insieme al Presidente di Eurochocolate **Eugenio Guarducci**, la Vicesindaco **Laura Nargi** alla quale fa capo anche l'Assessorato al Turismo.

Ispirato al **San Valentino** e alle sue golose prelibatezze, **#lovellino** è il *claim* del nuovo format che oggi ha aperto le sue dolcissime porte per una **sei giorni** di attività e goloso intrattenimento a tema, con **110 aziende** del settore cioccolatiero e oltre **1.000 referenze** di prodotti.

Particolarmente ricco il programma del fine settimana che si appresta ad accogliere il primo dei due *special guest*. È infatti fissato per domani **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. Ad arricchire il calendario dei **live show** anche la rinnovata collaborazione con **APEI-Ambasciatori Pasticceri dell'Eccellenza Italiana**, fondata da **Iginio Massari** e **Gino Fabbri**, che **Domenica 11 Febbraio** alle ore **16**, vedrà cimentarsi presso il Choco Lab il Maestro **Damiano Rizzo**.

Protagoniste del fitto palinsesto 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**, con le sue 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 domani a Mercoledì 14 Febbraio**, alle **ore 11**, saranno firmati **Matié** anche 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 zepole 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.

Prosegue **Noccioliamo** - la serie di appuntamenti a cura di **Irma Brizi**, Assaggiatore Nazionale Città della Nocciola - in programma **domani 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** alla scoperta del nuovo Laboratorio di Cioccolato **Picalia**, **Domenica 11 alle ore 12**, che vede i titolari **Gilda Aliasi** e **Giuseppe Picariello** alla guida di interessanti degustazioni dei loro prodotti *bean to bar*, mentre si terrà sempre **Domenica**, ma alle **ore 15**, il cooking show firmato **La Merenda al Cioccolato**.

Imperdibili anche gli incontri quotidiani con **Vino & Cioccolato** e **Grappa & Cioccolato**, rispettivamente alle **ore 17** e alle **ore 18**: si parte dalle degustazioni, curate da **AIS Campania**, alla scoperta del patrimonio vitivinicolo del territorio in abbinamento alle variegato tavolette **Vanini** di **Icam Cioccolato**, mentre, a seguire, sempre **Icam Cioccolato** propone il suo brand premium **Vanini** alle note decise dei distillati selezionati da **ANAG - Associazione Nazionale Assaggiatori Grappa e Acquaviti**.

A pochi passi dal Choco Lab l'affascinante percorso **Tree to Bar**, dalla piantagione di Cacao alla tavoletta di Cioccolato, continua a conquistare i *chocolover* che possono toccare con mano le principali fasi di lavorazione dell'amatissimo *Cibo degli Dei*, fino al confezionamento, presso la vicina **Fabbrica del Cioccolato**, di tante golose prelibatezze.

Una dolce notizia per il pubblico che **Sabato 10 Febbraio** avrà a disposizione un'ora in più per immergersi nel dolcissimo **Chocolate Show**: il grande emporio del cioccolato con la sua vasta offerta commerciale, tra marchi nazionali e internazionali, domani sarà infatti aperto dalle ore 10 alle 23.

In compagnia dell'esilarante **Choco Parade** firmata **Accademia Creativa** e allietati dai coinvolgenti spettacoli del **Choco Circus**, i visitatori potranno inoltre 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 nocciolo 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 Castelvetero 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.
#lovellino prosegue a tutta dolcezza fino a **Mercoledì 14 Febbraio!**

Qui tutti i dettagli relativi alle aree parcheggio e al servizio navetta fruibili durante l'evento:

<https://www.eurochocolate.com/avellino2024/piano-sosta-e-navette>

Continuate a seguirci su web e social:

www.eurochocolate.com

Facebook: **Eurochocolate.official**

Twitter: **@faceciok**

Instagram: **@Eurochocolate**

TikTok: **@eurochocolate**

Ufficio Stampa Eurochocolate

ufficiostampa@eurochocolate.com