

Chocolate World: eventi e degustazioni da Perugia a Vigevano

Data: 21/10/2013
Fonte: ELLE
Link: <https://www.elle.com/it/cucina/gourmet/news/a957062/ciocolato-eurochocolate-chocoducale-perugia-vigevano-18-27-ottobre-2-3-novembre-2013/>

Degustazioni guidate, laboratori, showcooking, chocoshop, **eventi al sapore di cioccolato** profumano l'Italia con l'aroma del 'cibo degli dei'.

La kermesse 'chocolate' è cominciata il 18 ottobre con la ventesima edizione di **Eurochocolate a Perugia** (in corso fino al 27 ottobre 2013) e si concluderà con la prima edizione di **ChocoDucale - Maestri Cioccolatieri a Vigevano** il 2 e 3 novembre 2013.

EUROCHOCOLATE

La ventesima edizione di **Eurochocolate** di Perugia quest'anno è **all'insegna della sostenibilità**. Il claim **Evergreen - La sostenibile dolcezza dell'essere** e l'immagine di *una piantina di menta in una tazza di cioccolata*, tendono a sottolineare **l'impegno eco-friendly della manifestazione**, dagli organizzatori agli espositori.

Lo staff di **Eurochocolate**, ad esempio, nel 2012 ha destinato la superficie di copertura della sua proprietà di Pontevalleceppi (Magazzino di Eurochocolate e Costruttori di Dolcezza) per la messa a punto di **un grande impianto fotovoltaico** (9000 mq - 1 Mw). In più, **Costruttori di Dolcezza** si impegna a **utilizzare entro il 2014, cioccolato** proveniente esclusivamente da **processi produttivi** in cui vengano garantiti i **valori della sostenibilità**, con l'impegno a utilizzare e progettare packaging eco-compatibili. Infine, **massima attenzione al riciclo e all'impatto ambientale zero** per l'edizione Eurochocolate di quest'anno.

CHOCODUCALE

In Piazza Ducale a Vigevano va in scena la prima edizione di **ChocoDucale - Maestri Cioccolatieri**, manifestazione del cioccolato artigianale. Tra le attrazioni la *Fabbrica di Cioccolato Itinerante*, una speciale struttura che crea sul momento e sul posto le prelibatezze di cioccolato, con **corsi di base per imparare a lavorare il cioccolato**, percorsi e origini storiche del cioccolato.

I ristoranti e le osterie della città, **offrono menu a tema** dal chocoapericena al chococene e agli happy chocolate. Non mancano **le degustazioni (cioccolato e birra)** e workshop per "Conoscere il cioccolato" e "Come nasce una sacher" o, ancora, **lezioni sulla pralineria** e il cioccolato del maestro Giancarlo Maestrone.

Con la speciale choco-card del circuito chocoshopping, sconti per chi acquista nei negozi convenzionati, che offrono anche degustazioni gratuite. L'evento è patrocinato dal Comune di Vigevano ed è realizzato da ChocoMoments.

TI POTREBBE INTERESSARE ANCHE...

[Braccialetti 'golosi' by Cruciani: i celebri braccialetti in pizzo macramé sono i protagonisti della linea in limited edition per Eurochocolate](#)

Articolo originale:

<https://www.elle.com/it/cucina/gourmet/news/a957062/cioccolato-eurochocolate-chocoduciale-perugia-vigevano-18-27-ottobre-2-3-novembre-2013/>