

Choco Italia si sposta a Casal Palocco



ROMA – Il goloso tour autunnale di Choco Italia, la fiera itinerante del cioccolato artigianale e dei dolci tipici italiani, si concluderà questo fine settimana. Da venerdì 22 a domenica 24 novembre è in programma l'ultima tappa di questa stagione nel quartiere residenziale di Casal Palocco, a Roma, in Piazza Filippo Il Macedone.

Una cornice perfetta per gli artigiani e i produttori che racconteranno e faranno degustare le proprie specialità, abbattendo le distanze e consentendo una spesa consapevole e Made in Italy.

Aperta ininterrottamente dalle ore 10 a mezzanotte, con ingresso libero e gratuito, la fiera prevede una serie di eventi collaterali e di spettacoli adatti a tutta la famiglia.

Organizzata dall'Associazione I Merletti della Nonna di Roma, in collaborazione con l'Associazione Italia Eventi, la manifestazione gode del patrocinio dell'UNOE Unione Nazionale Organizzatori di Eventi e dell'Associazione The Chocolate Way.

“È stato un tour emozionante e ricco di soddisfazioni, ovviamente si conclude solo il nostro programma autunnale, ci siamo già messi al lavoro per nuovi progetti e per portare avanti quelli già consolidati. Anche qui, come sempre, proporremo un programma collaterale che farà felice tutta la famiglia”, sottolinea il presidente di Italia Eventi, Giuseppe Lupo.

Choco Italia, progetto che dal 2021 accende i riflettori sul cioccolato artigianale e la sua filiera, porta avanti l’obiettivo di stimolare una corretta informazione su questo prodotto amatissimo, promuovendo attività laboratoriali che ne raccontino l’origine, la lavorazione, le caratteristiche organolettiche e nutrizionali.

A sostegno di queste attività vi è la partecipazione di maestri cioccolatieri ed aziende provenienti da 7 regioni italiane. In particolare, spicca la presenza del cioccolato della tradizione perugina, quello siciliano proveniente da Modica e la qualità della dolce artigianalità campana.

Il programma di Choco Italia a Casal Palocco

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

Da tempo a caratterizzare l’iniziativa vi è la Fabbrica culturale europea del cioccolato itinerante, attiva tutti i giorni dalle ore 10 alle ore 20.

Gestita dai maestri perugini del cioccolato consente di avvicinarsi al mondo del cioccolato e comprendere quale sia il percorso che porta la fava di cacao a trasformarsi in cioccolato.

Un appuntamento atteso dai bambini e dai ragazzi degli

Istituti scolastici locali che la visiteranno nella giornata di venerdì, disponibile anche per tutti i visitatori della fiera nell'arco dell'intera giornata.

Recandosi a Piazza Filippo Il Macedone sarà possibile prendere parte alle iniziative "Diventa cioccolatiere per un giorno" e "Nonni e nipotini: un mondo di cioccolato". Tra la storia del cacao e le curiosità sulla complessa e lunga filiera del cioccolato, sarà possibile realizzare praticamente una tavoletta di cioccolato artigianale personalizzata.

L'associazione Italia Eventi aderisce, inoltre, a The Chocolate Way. 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.

La Sana Merenda: mangiar bene e far del bene

Choco Italia conserva, in ogni tappa, il suo animo solidale promuovendo "La Sana Merenda". È, infatti, possibile ogni volta assaggiare il pane fresco locale accompagnato da una crema spalmabile artigianale realizzata con la nocciola di Giffoni IGP. Un modo per accendere i riflettori su una merenda artigianale e di qualità, ma anche per sostenere le associazioni locali a cui vengono devoluti una parte degli incassi.

I prodotti di Choco Italia

Numerose le aziende, i produttori e gli artigiani provenienti da 7 regioni italiane che prenderanno parte a questa tappa. Da tutta la Campania giungeranno dolci della tradizione, torroni morbidi e mostaccioli, tanto miele biologico in diverse tipologie e specialità al miele. Immane la nocciola di Giffoni IGP ed il croccante preparato al momento, noci e

mandorle, anche caramellate.

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

La Puglia proporrà taralli pugliesi friabili e senza lievito in vari gusti, mentre dal Molise arriveranno macarons, cioccolato senza glutine e senza lattosio e la novità dei cioccolatini al latte di bufala, ma anche cioccolatini e dragees in vari gusti di un'azienda di Campobasso.

La liquirizia giungerà dalla Calabria, mentre dalla Sicilia spazio a dolci tipici, cioccolatini, cioccolato di Modica, caramellati di frutta secca e croccanti di mandorle e di pistacchio preparati al momento, nonché cremini e waffle.

Infoline 375.5643840

**Choco Italia ad Ostia, un
fine settimana dolcissimo tra
storia e mare**



OSTIA (RM) – Il **goloso tour autunnale** di **Choco Italia**, la fiera itinerante del cioccolato artigianale e dei dolci tipici italiani, si concluderà questa fine settimana. **Da venerdì 22 a domenica 24 novembre** è in programma l'ultima tappa di questa stagione nell'antica città romana di **Ostia**, in **Piazza Anco Marzio**.

Centrale ed amatissima dagli ostiensi si affaccia sul Lungomare e regalerà una cornice meravigliosa agli artigiani e ai produttori che racconteranno e faranno degustare le proprie specialità, abbattendo le distanze e consentendo una spesa consapevole e Made in Italy.

Aperta ininterrottamente **dalle ore 10 a mezzanotte**, con **ingresso libero e gratuito**, la fiera prevede una serie di eventi collaterali e di spettacoli adatti a tutta la famiglia.

Organizzata dall'**Associazione I Merletti della Nonna di Roma**, in collaborazione con l'**Associazione Italia Eventi**, la manifestazione gode del patrocinio del **Municipio X di Roma**, dell'**UNOE** Unione Nazionale Organizzatori di Eventi e dell'**Associazione The Chocolate Way**.

“È stato un tour emozionante e ricco di soddisfazioni,

ovviamente si conclude solo il nostro programma autunnale, ci siamo già messi al lavoro per nuovi progetti e per portare avanti quelli già consolidati. Ostia è magica e sarà bellissimo ritrovare i nostri produttori anche qui, come sempre proporremo un programma collaterale che farà felice tutta la famiglia", sottolinea il **presidente di Italia Eventi, Giuseppe Lupo.**

Choco Italia, progetto che **dal 2021 accende i riflettori sul cioccolato artigianale e la sua filiera**, porta avanti l'obiettivo di stimolare una corretta informazione su questo prodotto amatissimo, promuovendo attività laboratoriali che ne raccontino l'origine, la lavorazione, le caratteristiche organolettiche e nutrizionali.

A sostegno di queste attività vi è la partecipazione di maestri cioccolatieri ed aziende provenienti da **7 regioni italiane**. In particolare, spicca la presenza del **cioccolato della tradizione perugina**, quello **siciliano** proveniente da **Modica** e la qualità della **dolce artigianalità campana**.

Il programma di Choco Italia ad Ostia

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

Da tempo a caratterizzare l'iniziativa vi è la **Fabbrica culturale europea del cioccolato itinerante, attiva tutti i giorni dalle ore 10 alle ore 20.**

Gestita dai **maestri perugini del cioccolato** consente di avvicinarsi al mondo del cioccolato e comprendere quale sia il percorso che porta la fava di cacao a trasformarsi in cioccolato.

Un appuntamento atteso dai bambini e dai ragazzi degli

Istituti scolastici locali che la visiteranno nella giornata di venerdì, disponibile anche per tutti i visitatori della fiera nell'arco dell'intera giornata.

Recandosi a Piazza Anco Marzio sarà possibile prendere parte alle iniziative **“Diventa cioccolatiere per un giorno”** e **“Nonni e nipotini: un mondo di cioccolato”**. Tra la storia del cacao e le curiosità sulla complessa e lunga filiera del cioccolato, sarà possibile realizzare praticamente una tavoletta di cioccolato artigianale personalizzata.

L'associazione Italia Eventi aderisce, inoltre, a **The Chocolate Way**. 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 venerdì a domenica, in diversi orari e per tutto il giorno, sarà possibile assistere gratuitamente agli spettacoli del **Teatro Nazionale dei Burattini di Mauro Apicella**.

La Sana Merenda: mangiar bene e far del bene

Choco Italia conserva, in ogni tappa, il suo animo solidale promuovendo **“La Sana Merenda”**. È, infatti, possibile ogni volta assaggiare il pane fresco locale **accompagnato da una crema spalmabile artigianale realizzata con la nocciola di Giffoni IGP**. Un modo per accendere i riflettori su una merenda artigianale e di qualità, ma anche per sostenere le associazioni locali a cui vengono devoluti una parte degli incassi.

I prodotti di Choco Italia

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

tutta la **Campania** giungeranno dolci della tradizione, torroni morbidi e mostaccioli, tanto miele biologico in diverse tipologie e specialità al miele. Immane la nocciola di Giffoni IGP ed il croccante preparato al momento, noci e mandorle, anche caramellate.

Dall'**Umbria** un'azienda perugina proporrà dolci sfere di cioccolato al fondente, al pistacchio, ai frutti rossi e diverse tipologie di praline, mentre dalla **Toscana** arriveranno un trionfo di cantucci classici e al limone, accompagnati da cioccolato e torroni morbidi.

La **Puglia** proporrà taralli pugliesi friabili e senza lievito in vari gusti, mentre dal **Molise** arriveranno macarons, cioccolato senza glutine e senza lattosio e la novità dei cioccolatini al latte di bufala, ma anche cioccolatini e dragees in vari gusti di un'azienda di Campobasso.

La liquirizia giungerà dalla **Calabria**, mentre dalla **Sicilia** spazio a dolci tipici, cioccolatini, cioccolato di Modica, caramellati di frutta secca e croccanti di mandorle e di pistacchio preparati al momento, nonché cremini e waffle.

Infoline 375.5643840