



Eurochocolate a Perugia con #attaccabottone: tutto il programma

di Silvia Armati

Ultima Modifica: 13/10/2019

#attaccabottone è il *claim* con cui il **Festival Internazionale del Cioccolato** si appresta ad accogliere a Perugia il suo golosissimo pubblico.

Nel giorno della presentazione di Eurochocolate, da parte del suo storico Presidente **Eugenio Guarducci**, Informacibo aveva anticipato alcune novità (A Perugia #attaccabottone con Eurochocolate).

Ed ora vi diamo maggiori notizie di questa 26esima edizione, che si svolge **dal 18 al 27 Ottobre 2019**, nella centralissima Piazza Matteotti che si trasformerà in una sorprendente **Piazza dei Bottoni** realizzata in collaborazione con **Icam Ciocopasticceria, FBM, Cabrellon e Pavoni**.

Tutti i giorni del Festival, con orario continuato dalle ore 10 alle 20 e il Sabato fino alle 22, i visitatori potranno entrare in questo **coloratissimo laboratorio** e realizzare con le proprie mani tanti dolcissimi bottoni di cioccolato da portare a casa insieme allo stampo in silicone, oltre a scoprire la **grande merceria a tema cioccolato** con protagonisti i nuovi prodotti della linea #attaccabottone by **Costruttori di Dolcezze**.

I **bottoni di cioccolato** saranno infatti gli assoluti protagonisti di Eurochocolate 2019, in varie forme e dimensioni che vanno dai 4 ai 350 grammi del **Maxi Bottone**. Tantissimi i **bottoni sfusi** che stanno già prendendo forma: colorati, marmorizzati, al latte, gianduia, al cioccolato bianco e fondenti, alloggiati in eleganti confezioni similpelle e contenitori trasparenti in vetro, plexiglas e pvc. Imperdibile

la curiosa Tavoletta da 100 gr. **Nata con la Camicia**, impreziosita sia dalla presenza dei bottoni che da un packaging con, in primo piano, il classico colletto di camicia previsto anche nella versione jeans.

Sarà inoltre possibile attaccare bottone con la nuova linea di tavolette **Nome Made** e **PhotoChoc** presso le storiche Logge di Braccio dove tutti i giorni, dalle 10 alle 20 e Sabato fino alle 22, ogni *chocolover* potrà entrare per regalarsi o regalare un'originalissima **tavoletta di cioccolato personalizzata al momento** con il proprio nome o la propria foto preferita. **Insoliti set fotografici** potranno fare da sfondo per avvolgere in uno scatto unico tanto buonissimo cioccolato. Le attività sono realizzate in collaborazione con **Umbria Ufficio** e **Digital Point**.

Per indagare lo stupefacente mondo dei bottoni, sia sul fronte storico-archeologico che contemporaneo, verranno allestite presso l'ex Chiesa della Misericordia – trasformata per l'occasione in **La stanza dei bottoni** – due imperdibili esposizioni. **Buttons** è l'originale mostra realizzata in collaborazione con il **Museo del bottone** di Santarcangelo di Romagna, aperto nel 2008 dal collezionista Giorgio Gallavotti e con al suo attivo oltre trecentomila visitatori, tra i quali moltissimi stranieri, incantati di fronte ai ben dodicimila esemplari che vanno dal 1600 ai giorni d'oggi. Il viaggio nel tempo proseguirà, nella sua dimensione contemporanea, con **Bottonarte** che proporrà un originale percorso creativo in cui i bottoni si trasformano da comune accessorio quotidiano in **oggetto artistico**. In mostra circa **600 bottoni** realizzati in gres-porzellanato, dipinti a mano e in stampa digitale con motivi diversi e unici.

Chi meglio dei bambini è capace di creare relazioni e legami, oltre ogni differenza o divisione? A loro, sempre presso l'ex Chiesa della Misericordia, è riservato un simpatico tavolo a forma di bottone, pronto ad accogliere coinvolgenti giochi a tema destinati proprio ai piccoli grandi protagonisti dell'edizione 2019 insieme alle loro famiglie. In particolare, grazie a **BottonArteLab**,

sarà possibile progettare, disegnare e realizzare la propria *Bottonarte*, dipingendo con pennelli e colori dei grandi bottoni di ceramica. **Crea il tuo BottOmino** è invece il divertente laboratorio all'insegna del riciclo e della creatività per creare con i bottoni dei coloratissimi portachiavi e ciondoli. La partecipazione a entrambe le attività, realizzate in collaborazione con **Bottonarte** e **Event Art**, è gratuita su prenotazione. **Per informazioni e prenotazioni: +39 3276353257.**



Cioccolato & co.

Imperdibile, come ogni anno, il tradizionale appuntamento con le **Sculture di Cioccolato** firmate **Callebaut**. In programma **Domenica 20 Ottobre**, la spettacolare esibizione *live* di veri e propri scultori, trasformerà i maxi blocchi di cioccolato di circa un metro cubo ciascuno in altrettante opere d'arte rigorosamente a tema. I blocchi sono realizzati con cioccolato **Barry Callebaut "Dolphin"** prodotto nello stabilimento di San Sisto, a pochi chilometri dal Centro Storico di Perugia. Tutti coloro che assisteranno alla creazione artistica delle Sculture saranno omaggiati con le **scaglie di cioccolato** che si staccheranno direttamente dai blocchi.

Anche **Pan di Stelle** torna a Eurochocolate con tutta la magia della nuova Crema Pan di Stelle. Il palco centrale di Piazza IV Novembre, ospiterà il pubblico in un suggestivo percorso fra le stelle dove sarà possibile farsi immortalare all'interno di uno speciale vasetto di Crema Pan di Stelle ed entrare nel magico mondo della **Stanza dei Sogni** fra luci, suoni e originali installazioni! Il cammino dei sognatori sarà reso ancora più dolce da un goloso assaggio di Crema Pan di Stelle: nocciole 100% Italiane, cacao e una magia... la granella di biscotto Pan di Stelle. Rigorosamente senza olio di palma, come tutti i prodotti della gamma Pan di Stelle.

Presenti, come ogni anno, i prodotti **Icam**, frutto della grande passione che la famiglia Agostoni e Vanini tramanda dal 1946, facendosi interprete di un'autentica cultura del **cioccolato "made in Italy"**. Impegno, creatività, rispetto per le tradizioni, tecnologie all'avanguardia e attenzione alle tendenze del mercato rappresentano l'anima dell'azienda. In particolare il brand **Vanini**, l'eccellenza della produzione firmata Icam, è il più alto risultato di un lungo percorso di ricerca e selezione in piantagione, da cui nascono ricette esclusive e innovative che offrono un'esperienza di gusto unica e sorprendente.

Lindt Italia celebra l'irresistibile scioglievolezza di Lindor in occasione del 70° anniversario della creazione della sua iconica pralina! A fianco del celebre **Lindor Latte**, verrà presentato **Lindor Pistacchio**, la golosa novità dell'autunno che scioglierà il cuore di tutti i golosi visitatori di Eurochocolate grazie all'avvolgente incontro tra la dolcezza del cioccolato al latte e le note tostate del pistacchio. Durante i weekend saranno proprio i **Maitres Chocolatiers Lindt** a preparare le due praline, a far

vivere le straordinarie emozioni del cioccolato Lindt e a far immergere completamente nell'irresistibile scioglievolezza di Lindor con un'affascinante esibizione live.

Con i suoi oltre 190 anni di storia, **Caffarel** è oggi sinonimo di cioccolato d'autore. Fiore all'occhiello della sua produzione è il **Gianduiotto**, inventato da Caffarel nel 1865, combinazione perfetta tra il miglior cioccolato e le pregiate nocciole Piemonte IGP. La cultura torinese del cioccolato, l'eccellenza italiana del gusto, riafferma la sua presenza a Eurochocolate con novità dal sapore morbido e intenso. Quest'anno Caffarel porterà i visitatori alla scoperta del mondo di **Gianduia 1865** e delle sue tre nuove tavolette: un'esperienza di gusto unica che comincia esplorando le note vellutate di **Gianduia Classico**, prosegue con l'aroma avvolgente di Gianduia **Intenso** fino al carattere sorprendente di Gianduia **Deciso**. E giocando alla **Ruota del Gianduia**, ciascun partecipante potrà scoprire e degustare la tavoletta più affine alla propria personalità!

Pernigotti, da sempre sinonimo di passione per il cioccolato d'eccellenza, attenzione alla qualità e innovazione, offrirà al pubblico di Eurochocolate il coinvolgente e morbido abbraccio delle sue **cinque creme spalmabili**, da questa edizione con l'aggiunta della golosa novità crema "Granella".

Ispirate alla tradizione tutta italiana delle iconiche praline Pernigotti: le creme "Gianduia classica", "Gianduia fondente", "Cremino" della linea "I Classici" e agli ultimi golosi trend di gusto: la pregiata crema alla "Nocciola", senza cacao e la croccante golosità della nuovissima crema "Granella".

Quest'anno presso lo stand **Eraclea** lo spazio intrattenimento sarà caratterizzato da un grande classico dei giochi: il **Puzzle**. Il famoso rompicapo verrà rinnovato in chiave digitale e vedrà il supporto di tre *touch screen* sui quali si svolgerà la sfida. Un invito ad aguzzare l'ingegno poiché i partecipanti avranno a disposizione un tempo limitato per ricomporre l'immagine e vincere una golosa bustina di cioccolata Eraclea! Una sorpresa attende inoltre tutti gli appassionati di dolci: **Domenica 27 Ottobre**, il goloso appuntamento sarà infatti offerto dal *cake designer* **Renato Ardovino** che condurrà un'esclusiva Masterclass.

A Perugia, da oltre un secolo, l'esperienza **Perugina®** unisce alla qualità una sapienza antica e sempre nuova interpretando, con competenza e creatività, l'immutata passione degli italiani per il cioccolato. L'accurata scelta delle materie prime unita al rispetto dei passaggi della lavorazione, porta a un prodotto d'eccellenza, proprio come la ricetta di Luisa Spagnoli, creatrice di un cioccolato unico e patrimonio di marca. La tradizione di Perugina® nel fondente è oggi esaltata nella linea **Perugina® Nero®**: un gusto puro ed intenso come quello della Terra umbra, e una ricetta inimitabile in cui le note aromatiche del fondente generano un viaggio sensoriale alla scoperta del gusto autentico. Sempre a Perugia, nel 1922, dalle mani creative di Luisa Spagnoli nasceva il Bacio. **Baci® Perugina®** è, da sempre, il dolce incontro tra mito e bontà. Dopo il successo della Limited Edition, Bacio Ruby torna a Eurochocolate caratterizzando le vetrine del centro città con il suo delicato manto di cioccolato rosa, che si aggiunge alle raffinate varianti **Baci® Perugina®**: Classico fondente Luisa®, Fondentissimo70%, Latte Avvolgente, Bianco.

Perugina® si presenta all'appuntamento di Eurochocolate con l'ultima novità: **I Granellati de Le Ricette Creative** sapiente connubio tra modernità e tradizione. Artigianalità ed eccellenza si fondono nel morbido cuore di cioccolato **Perugina®** coperto di croccante granella rendendo ogni pralina "perfettamente imperfetta". Varianti di gusto che recepiscono e interpretano le tendenze attuali per regalare un'esperienza di gusto unica e visibilmente autentica.

Incontro ravvicinato con la dolcezza anche durante la Serata di Gola by Eurochocolate quando saranno offerte le golose praline realizzate da **Alberto Simionato**, direttore del **Chocolate Academy™ Center Milano**, la scuola professionale dedicata al cioccolato fondata da **Barry Callebaut**, azienda leader mondiale nella produzione di cacao e di cioccolato. L'Academy ha l'obiettivo di spingere artigiani, pasticceri, panificatori, ristoratori e gelatieri di tutto il mondo a condividere la loro passione per il cioccolato. I corsi garantiscono una formazione approfondita su una vasta gamma di preparazioni a base di cioccolato con un focus particolare sul gelato al cioccolato.

ChocoCard: omaggi e premi

Irrinunciabile, per ogni goloso che si rispetti, la **ChocoCard** è l'esclusiva carta servizi di Eurochocolate che dà diritto a speciali omaggi e sconti durante l'evento, sia sull'acquisto di prodotti negli stand del **Chocolate Show**, sia presso alberghi, ristoranti, negozi, musei e altre strutture convenzionate. La **ChocoCard** permette inoltre di partecipare all'imperdibile **concorso** con in palio centinaia di fantastici premi tra i quali, al primo posto, l'ambitissima automobile: una **Peugeot 108** offerta da **Ugolinelli**. Anche quest'anno, tra i tanti omaggi abbinati alla ChocoCard, non mancherà il gadget ufficiale dell'edizione 2019: l'originale tavoletta da 100 grammi **Nata con la camicia** firmata Costruttori di Dolcezze.

Eurochocolate World

Come ogni anno, ad anticipare la kermesse, il **12 Ottobre** verrà festeggiato il **Chocoday**. Istituita nel 2005 e promossa da **Eurochocolate**, la Giornata Nazionale dedicata al *Cibo degli Dèi* prosegue nel suo intento di celebrare in Italia e nel mondo il cioccolato di qualità. Chiunque condivide le finalità dell'iniziativa può sottoscrivere il **Manifesto del Chocoday** sul sito www.chocoday.com.

Torna anche il consueto appuntamento con **Eurochocolate World**, la speciale sezione dedicata ai Paesi produttori di cacao, storicamente patrocinata da **ICCO, International Cocoa Organization** e da **Fairtrade Italia**. Un'importante occasione per scoprire cultura e buone pratiche delle nazioni coinvolte, attraverso il consolidato **Summit Internazionale**, le esclusive degustazioni di cacao e le consuete attività ludico-didattiche. Protagonisti quest'anno presso la Loggia dei Lanari, in Piazza Matteotti, **Bolivia, Brasile, Colombia, Honduras, Messico, Panama e Venezuela**. Lo spazio è visitabile tutti i giorni dalle ore 10 alle 13 e dalle 15 alle 19. Ben quattro i **Viaggi di piacere** proposti al pubblico all'insegna di imperdibili degustazioni guidate: Sabato 19 Ottobre alle ore 14 è la volta della linea di tavolette di cioccolato **I love Panama** che potranno essere degustate in esclusiva a Perugia in compagnia dell'azienda produttrice panamense; Giovedì 24 Ottobre alle ore 17.30 e Sabato 19 Ottobre alle ore 12, grazie al progetto **C.R.E.A.T.I.V.E. Cacao**, **Andrea Onelli** condurrà i partecipanti in un originale assaggio di fave di cacao tostate e cioccolato provenienti da Bolivia, Brasile e Colombia; Venerdì 25 Ottobre, alle ore 12, protagonista l'Honduras con **XOL**, il primo cioccolato prodotto nel Paese, con un cacao 100% locale che affonda le sue radici nelle suggestive tradizioni degli antichi Maya.

In programma Giovedì 24 Ottobre alle ore 9.30 presso il Salone d'Onore di Palazzo Donini, il Summit internazionale, moderato da **Paolo Pastore**, Direttore Fairtrade Italia, avrà ad oggetto **Il cacao come leva di sviluppo delle comunità rurali e urbane nei Paesi produttori**. Questi gli interventi: **Giselle Canahuati Canahuati**, Console Generale dell'Honduras a Roma, **Roberto Madrid**, Project Manager COAGRICASAL (Honduras), **Andrea Onelli**, Responsabile educativo C.R.E.A.T.I.V.E. Cacao, **Giulia Porrini**, Responsabile produzione output C.R.E.A.T.I.V.E. Cacao, **Guido Mercado**, Delegato Fundacion UNISOL (Bolivia), **Naomi Costantini**, Segreteria Socio-Economica IILA-Organizzazione Internazionale italo-latino americana, **Andrii Grechaniy**, Direttore PARIGON CA (Venezuela) e **Carlos Bermudez**, Direttore Commerciale Veberal Sas (Colombia). Nel corso del Summit saranno assegnati i riconoscimenti di **Chocoday Ambassador 2019**, la rete internazionale di professionisti e opinion leader pronti a diffondere i principi cardine del Manifesto Chocoday.

Cooking Show e Degustazioni guidate

Tutti i giorni, al Centro Servizi G. Alessi, imperdibili **Cooking Show** dedicati agli amanti della pasticceria amatoriale per imparare a realizzare facili ricette dal gusto irresistibile guidati da esperti pasticceri e docenti della **Scuola di Cucina Peccati di Gola**. In particolare, tutti i giorni alle ore 15 l'appuntamento è con **Ciocopasticceria, realizza i tuoi dolci come un vero pasticciere!** firmato **Icam Ciocopasticceria**, mentre tutti i giorni alle ore 16.30 sarà la volta di **Sweet Buttons**, in collaborazione con **Italia Zuccheri**, per cimentarsi nella realizzazione di dolci creazioni a forma di bottone. **Italia Zuccheri**, l'unico zucchero proveniente da filiera agricola 100% italiana si conferma quindi lo zucchero ufficiale di Eurochocolate con la sua ampia gamma di prodotti, fra cui **Nostrano**, il primo zucchero grezzo di barbabietola.

Tanti e per tutti i gusti anche gli appuntamenti con le **Degustazioni guidate** in programma sempre presso il Centro Servizi G. Alessi: **Praline: fatte e mangiate**, Venerdì 18 e 25 Ottobre alle ore 18.00, Sabato 19 e 26 Ottobre e Domenica 20 alle ore 11, in compagnia del maestro cioccolatiere **Nicola Maramigi** che creerà live delle irresistibili praline; **Aerografia al cioccolato**, Lunedì 21 Ottobre alle ore 18 e Martedì 22

Ottobre alle ore 12, insieme al maestro cioccolatiere **Nicola Giotti** che, con **Damaride Russi**, illustrerà la sua innovativa tecnica di aerografia indiretta speculare lucida, creando dal vivo coloratissimi bottoni al cioccolato; **La cioccolata funzionale L'Angelica: è BuonisSima!**, Sabato 19 e Domenica 20 Ottobre alle ore 12, con il pluripremiato maestro cioccolatiere **Mirco Della Vecchia** che presenterà le ricette della Cioccolata Funzionale **BuonisSima** studiate dai ricercatori dell'**Istituto Erboristico L'Angelica: Grappa e cioccolato** è l'appuntamento firmato **Vanini**, in programma Sabato e Domenica alle ore 18, in occasione del quale la dolcezza del cioccolato Vanini incontra il sapore deciso delle grappe **dell'Istituto Grappa del Trentino**.

Tutte le attività sono gratuite su prenotazione. Per informazioni e prenotazioni: +39 3276353257.

Inoltre, tutti i partecipanti riceveranno in omaggio una gustosa selezione di prodotti delle aziende partner del progetto **Tipicità**: progetto di promozione dei prodotti tipici dell'enogastronomia locale a Perugia.

Cioccolata con l'Autore

Particolarmente goloso quest'anno l'appuntamento letterario di **Cioccolata con l'Autore** in compagnia di **Frankie hi-nrg mc** con il suo nuovo libro *Faccio la mia cosa*, di **Mattia Labadessa** con *Bernardo Cavallino* e delle autrici **Simona Bertocchi** e **Patrizia Caraveo** pronte a celebrare due importantissime ricorrenze: i 500 anni dalla morte di Leonardo da Vinci, narrati nel volume *I pasticcini di Leonardo* e i 50 anni dal primo allunaggio, con il libro *Conquistati dalla luna*. In programma anche **Chiara Moscardelli** con *Volevo essere una vedova*, **Marco Giarratana** alias L'Uomo senza tonno e il suo *Romanzo con angolo cottura*, **Chiara Emiliozzi** con *Nero fondente*, **Giulia Ciarapica** con *Una volta è abbastanza*, **Silvia Vecchini e Sualzo** con *21 giorni alla fine del mondo* e **Andrea Maggi** con il suo *Guerra ai prof!*

Gli incontri si svolgeranno alle ore 18, con ingresso libero, presso **LaFeltrinelli** in Corso Vannucci 78. A tutti i partecipanti sarà offerta una golosa cioccolata calda in tazza **Eraclea**.

Choco Scuole

Sarà uno squillo di campanella all'insegna della dolcezza quello che, a partire dal prossimo 18 Ottobre, segnerà l'avvio delle attività Eurochocolate riservate alle scuole. Dalla scuola dell'infanzia

alle classi della scuola primaria di primo e secondo grado, i piccoli studenti saranno invitati a scoprire il mondo del cioccolato attraverso tre percorsi a loro dedicati. Due gli appuntamenti firmati **ICAM: A lezione di cioccolato**, una golosa choco lezione per assaporare e imparare a conoscere i segreti del buon cioccolato, bianco, al latte e fondente, provando l'emozione di sentirsi grandi e **Equoscuola: il cioccolato sostenibile**, un percorso guidato dedicato alla produzione del cioccolato equo, partendo dalla storia del prodotto, fino ai suoi valori nutrizionali per un incontro ravvicinato con la filiera, dalla piantagione all'assaggio del prodotto finito.

Inoltre, grazie ad **Attacca bottone con il Cioccolato**, i bambini guidati dai pasticceri di **Animatamente** e **La ciliegina che mancava** potranno realizzare un goloso bottone animato da confezionare e portare a casa come dolce ricordo. Gli appuntamenti saranno ancora più gustosi grazie alla merenda offerta da **Gruppo Grifo Agroalimentare**.

Non solo cioccolato...



Ravioli al cioccolato con Amarene

Fabrizio

Grande ritorno di **Fabrizio 1905**, sinonimo di eccellenza italiana, che sarà protagonista in Largo delle Libertà con un grande ed avvolgente Temporary Shop dedicato all'Amarena e alle numerose linee di prodotti a servizio dell'arte dolciaria. Un mondo di gusto tutto da scoprire con deliziosi assaggi e golose creazioni fatte di tradizione e innovazione. E per i possessori della Chococard, subito in regalo un assaggio dell'iconica Amarena ricoperta di salsa al Cioccolato: un vero capolavoro di perfezione che conquisterà tutti i golosi!

A Eurochocolate non può mancare la presenza di **Ricola** con le inimitabili caramelle alle 13 erbe Svizzere e con le benefiche tisane. In occasione dell'edizione 2019, Ricola presenterà la sua nuova caramella **Azione Glaciale**, una menta forte per un respiro immediato. Per immortalare questo evento i visitatori potranno scattare una foto ricordo ghiacciata presso lo stand.

Confermata anche la presenza de **L'Angelica** con la sua esclusiva Linea di Cioccolato Funzionale **Buonissima**, dove gusto e benessere si uniscono per un piacere senza rimorsi. Un delizioso stand accoglierà il pubblico, proponendo tutti i prodotti della gamma Buonissima, arricchita quest'anno anche da nuove referenze, e le **nuove tisane calde Superfood**, che si aggiungono alla già ampia gamma di tisane dell'Istituto Erboristico L'Angelica.

Si rinnova la collaborazione fra Eurochocolate e **Gruppo Grifo Agroalimentare**, che si conferma come fornitore ufficiale di latte, a marchio Grifo Latte 100% Umbria. Quest'anno la cooperativa festeggia il suo **50esimo anniversario** e sarà presente in evento con diverse iniziative e un impattante stand, che proporrà un'ampia gamma di squisiti gelati, dai gusti molto cremosi e cioccolatosi, che verranno arricchiti da un bottone di cioccolato. Il pubblico potrà farsi anche dei simpatici selfie presso il maxi gonfiabile ed essere premiato con un goloso omaggio.

E ancora... sarà possibile navigare nelle dolci acque di Eurochocolate a bordo di **Costa Crociere**, presente in evento con i suoi inconfondibili "fumaioli". Grande novità di quest'anno: la possibilità di ricevere informazioni e prenotare la propria esclusiva **Eurochocolate Cruise**. Con Costa Pacifica, dal 16 Aprile 2020, il festoso e goloso format di intrattenimento firmato Eurochocolate salirà infatti per la prima volta su una nave da crociera, pronto a offrire un'esperienza unica di viaggio e scoperta, rigorosamente a tema cioccolato. Per tutti i dettagli: www.costacrociere.it/offerte/chococruise.html.

Chi vorrà godersi dolci coccole al sapor di cioccolato potrà prenotare, nei giorni del Festival, il proprio trattamento di benessere e bellezza presso l'imperdibile **Choco Farm**, curata quest'anno dal Centro estetico **Beauty Sensation** presso la sua nuova sede in Piazza Italia 4. I trattamenti sono gratuiti su prenotazione. Per informazioni: +39 331 2348222. La pausa di benessere sarà resa ancora più piacevole dalla degustazione di una **Boule Lindor Latte o Pistacchio**.

Non mancherà, infine, un assaggio natalizio della seconda edizione di **Eurochocolate Christmas** che torna nel **Comprensorio Dolomiti Paganella**, in collaborazione con l'**APT Dolomiti Paganella** e **Trentino Marketing**, dal 12 al 15 dicembre e con **un'anteprima sulle piste** il 7 e 8 dicembre 2019. Il Comprensorio Dolomiti Paganella sarà presente a Eurochocolate con una maxi **palla di neve trasparente** all'interno della quale il pubblico potrà farsi fotografare.

Protagonisti di Eurochocolate 2019 anche lo stilista **Roberto Biagini** e il suo storico cavallo di battaglia: il **bottone a tre fori** che prenderà forma da uno dei quattro blocchi di cioccolato scolpiti nella prima domenica dell'evento. Lo stilista incontrerà inoltre gli studenti del **NID – Nuovo Istituto Design** i cui bozzetti, che proporranno una libera interpretazione dell'iconico bottone a tre fori, saranno esposti presso il Centro G. Alessi dal 21 Ottobre fino al termine della manifestazione.

Il Festival Internazionale del Cioccolato attacca bottone anche con **Fondazione Cassa di Risparmio di Perugia**. Dall'iniziativa di quest'ultima è infatti nata l'opportunità di prevedere un evento pensato per valorizzare il lavoro degli studenti umbri che nell'anno scolastico 2018-2019 hanno partecipato al programma **Green Jobs**. Si tratta degli studenti delle 7 classi partecipanti – provenienti dall'**Istituto Alberghiero di Assisi**, dall'**Istituto di Istruzione Superiore Ciuffelli-Einaudi** e dal **Liceo Statale Assunta Pieralli** – che nella giornata del 21 Ottobre potranno esporre e vendere il proprio prodotto e partecipare alla conferenza stampa dedicata all'iniziativa.

Condividi L'Articolo



L'Autore

Silvia Armati
Redattore



InformaCibo.it, quotidiano online di informazione enogastronomica, con l'obiettivo di valorizzare i prodotti italiani di qualità e guidare il lettore verso un'alimentazione consapevole.

Testata giornalistica registrata presso il Tribunale di Parma - Registrazione aut. n. 27 del 9 novembre 2004

Direttore responsabile: Donato Troiano



[Concessionaria Pubblicitaria](#)
[Redazione](#)

Iscriviti alla nostra newsletter

Il Nostro Network

[Sfizioso Saporie](#)

[Compagnia degli chef](#)
[Via Bagutta](#)

Alzaia Naviglio Pavese 52, 20143 Milano | Tel.02.86998453 | redazione@informacibo.it [Informativa](#) [Cookies](#) [Privacy](#)