

## #ATTACCABOTTONE CON EUROCHOCOLATE: DALLA PIAZZA DEI BOTTONI AL RINNOVATO CHOCOLATE SHOW, ECCO IL PRO

Superati brillantemente i suoi primi 25 anni, Eurochocolate dedica la 26esima edizione a un oggetto di uso comune che ci accompagna in ogni momento della vita e il cui valore – funzionale, ma anche e soprattutto simbolico e comunicativo – è spesso ignorato. Un oggetto il cui uso si perde nella notte dei tempi, del quale le prime testimonianze risalgono al 2.800 a.C.: il bottone. #attaccabottone è infatti il claim con cui il Festival Internazionale del Cioccolato si appresta ad accogliere a Perugia il suo golosissimo pubblico.

Il ricco programma dell'imminente edizione è stato presentato oggi, Venerdì 11 Ottobre, presso il Salone d'Onore di Palazzo Donini a Perugia, sede della Presidenza della Giunta regionale umbra e quindi Stanza dei Bottoni ai massimi livelli locali, in attesa delle imminenti elezioni.

“ Quando poco meno di un anno fa – dichiara Eugenio Guarducci Presidente di Eurochocolate – annunciammo di voler ispirare al tema dei bottoni, mai avremmo immaginato di poter trovare tanti stimoli creativi come quelli che abbiamo innescato in questo lungo lavoro, che si concluderà il 27 Ottobre in coincidenza con le inaspettate elezioni regionali quando, a cercare di attaccare bottone, saranno i ben otto candidati ai quali abbiamo pensato di dedicare un piccolo ma simbolico omaggio...”.

Durante Eurochocolate, la centralissima Piazza Matteotti 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 Dolcezza. 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.

Novità in arrivo anche per il Chocolate Show – il più grande emporio del cioccolato con oltre 6 mila referenze di prodotti proposti da oltre cento firme del dolciario, artigianale e industriale, nazionale e internazionale – che proporrà spazi suddivisi per aree tematiche e ripensati per stimolare l'effetto immaginifico che solo il Cibo degli Dei è capace di trasmettere: l'Isola dei Golosi, A tutta tavoletta!, Mani in alto questa è una pralina!, Vieni avanti cremino!

, Spalm Beach e Choco Drink. Pronto come sempre ad accogliere i chocolovers, nella splendida cornice di Piazza IV Novembre, il Chocostore by Eurochocolate con i suoi originalissimi prodotti e una selezione di tante e curiose idee regalo.

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 ne 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-porcellanato, 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 Ardivino 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 Dolcezza. Questi tutti i partner del concorso: Peugeot Ugolinelli, Borgo Brufa Spa Resort, Weber, Costa Crociere, Eraclea, Dolomiti Paganella, LAO Rafting, AIS Umbria, Charlie – La Fabbrica del Cioccolato, Sangallo Palace Hotel, Castello di Petroia, Domiziani, Locanda della Posta, Il Cantico di San Francesco, Federico Miccioni Protographer, Hotel Fortebraccio, Kobra Kai Team Perugia, Ricola, Hotel Penthouse, Perugia, Bagni Triponzo, La Fonte di Montebuono, Icam, Ore Liete, Latte & Luna, Leuzza, ZooMarine, dV Giochi, Acquario di Genova, Università dei Sapori, Etnaland, Lindt, Lungarotti, Rafting Nomad, Crepa, Galata – Museo del Mare, InfiniTo – Planetario di Torino, Relais La Fattoria. 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](http://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 COAGRICSAL (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 BuonisSsima! , Sabato 19 e Domenica 20 Ottobre alle ore 12, con il pluripremiato maestro cioccolatiere Mirco Della Vecchia che presenterà le ricette della Cioccolata Funzionale BuonisSsima 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 pasticci 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... Grande ritorno di Fabbri 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 Cioccolata 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, chesi confermacomefornitore 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](http://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. Questa edizione vede la speciale partecipazione dell'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli.

Un'occasione unica per divulgare informazioni utili a cittadini, viaggiatori e imprese: dall'impatto della Brexit all'impegno nella lotta alla contraffazione, a tutela dei consumatori e degli operatori. Presente anche ISA, partner di Eurochocolate che fornirà tutti i banconi refrigerati presenti in evento. Confermato anche il supporto del partner IVO, la più grande rete di telecomunicazioni radio e fibra ottica del centro Italia, che attiverà una rete wifi free presso il Centro G. Alessi. Rinnovata anche la collaborazione con H.Pierre. UBI Banca, terzo Gruppo bancario commerciale in Italia per capitalizzazione di Borsa, è partner anche quest'anno di Eurochocolate, sostenendo in particolare l'atteso appuntamento della Serata di Gola. Grazie alla partnership con Trenitalia, Official Carrier di Eurochocolate 2019, tutti coloro che sceglieranno di viaggiare in treno e che presenteranno al ChocoCard Point di Piazza della Repubblica il biglietto del treno regionale, o l'abbonamento regionale – anche con applicazione sovragionale Trenitalia – valido da una qualsiasi stazione di origine/destinazione dell'Umbria, potranno beneficiare dello sconto di 1 euro sull'acquisto della ChocoCard e del 10% sul primo acquisto negli stand di Costruttori di Dolcezza. Minimetron si conferma partner per la mobilità di Eurochocolate 2019. Partner della manifestazione anche Booking.com e FlixBus. Peugeot Ugolinelli è Official Car Sponsor e metterà a disposizione della manifestazione una flotta di auto composta dai modelli rappresentativi della casa produttrice. Inoltre, presso lo spazio in Piazza Matteotti, sarà possibile scoprire la nuovissima Peugeot in anteprima! Radio Subasio, radio leader nel Centro Italia, torna ad essere la voce ufficiale di Eurochocolate 2019. Nel Subasio Social-box, in Piazza Italia, i visitatori potranno percorrere l'esclusivo "blue carpet" e lasciarsi immortalare in simpatici Choco-selfie e Choco-video: saluti e dediche da pubblicare e condividere utilizzando #ChocoSubasio. Per la speciale edizione, nei due weekend, gli speaker di Radio Subasio saranno eccezionalmente presenti per attaccare bottone con i propri golosi ascoltatori ... per i più appassionati originali gadget in regalo.

[#ATTACCABOTTONE CON EUROCHOCOLATE: DALLA PIAZZA DEI BOTTONI AL RINNOVATO CHOCOLATE SHOW, ECCO IL PRO ]