

BILANCIO POSITIVO PER LA 26ESIMA EDIZIONE DI EUROCHOCOLATE

È un bilancio sicuramente positivo quello della kermesse appena conclusa. Rispetto alla precedente edizione, il Festival internazionale del Cioccolato ha infatti registrato un aumento delle presenze del 12% nei giorni infrasettimanali che vanno tra lunedì e giovedì, per arrivare a un +20% nel secondo venerdì di evento e con una punta del +25% nella giornata inaugurale. La seconda domenica è stata senz'altro la giornata più affollata dell'edizione con lunghe file agli stand fino a tarda serata. Da segnalare anche il consistente incremento di visitatori stranieri dovuto a una rassegna stampa internazionale particolarmente ricca soprattutto sul fronte anglosassone. Bilancio positivo anche per quanto riguarda il tema della sicurezza, brillantemente gestito grazie al ruolo svolto dalla Prefettura e al coinvolgimento tecnico della Questura che ha coordinato le Forze dell'Ordine, i Vigili del Fuoco, i Vigili Urbani, la Croce Rossa Italiana e la Protezione Civile.

Ottima la visibilità mediatica e digitale dell'evento grazie anche alla concomitanza con le elezioni amministrative regionali che hanno portato a Perugia i massimi vertici istituzionali e politici a livello nazionale, a partire dalla visita del Primo Ministro, Giuseppe Conte. Aiutata anche dalle ottime condizioni meteorologiche, quest'anno la strategia social ha puntato a capitalizzare il claim #attaccabottone, attraverso una comunicazione particolarmente legata alla città e al territorio, per invogliare le persone a venire a Perugia, godersi Eurochocolate e... socializzare. La pagina Facebook è alle soglie dei 110.000 fan, con una crescita del 9% rispetto allo scorso anno e anche Instagram non è da meno: sul social dedicato alle foto, Eurochocolate si avvicina infatti ai 12.000 follower, con una copertura di oltre 500.000 persone. Inoltre, l'hashtag ufficiale #Eurochocolate è stato utilizzato per più di 50.000 post degli utenti. Notevole anche il flussoregistrato dal sito web ufficiale dell'evento con un incremento del 12% nei dieci giorni della manifestazione, oltre 100.000 visitatori e oltre 300.000 visualizzazioni da inizio ottobre.

Grande successo per la centralissima Piazza Matteotti trasformata per l'occasione in una sorprendente Piazza dei Bottoni, realizzata in collaborazione con Icam Ciocopasticceria, FBM, Cabrellon e Pavoni. Oltre 750 i chilogrammi di cioccolato Icam nelle varianti latte, fondente e bianco, colati in questo coloratissimo laboratorio e utilizzati dal pubblico per realizzare tanti dolcissimi bottoni di cioccolato da portare a casa insieme allo stampo in silicone. Affollatissima anche la grande merceria a tema cioccolato con protagonisti i nuovi prodotti della linea #attaccabottone by Costruttori di Dolcezza. Imperdibile attrazione dell'anno, nella splendida piazza IV Novembre, il suggestivo palco firmato Pan di Stelle,

che ha accolto il pubblico in un originale percorso stellato dove era possibile farsi immortalare all'interno di un vasetto oversize di Crema Pan di Stelle per poi entrare nel magico mondo della Stanza dei Sogni, fra luci, suoni e originali installazioni. Il cammino dei sognatori è stato reso ancora più dolce dal goloso assaggio di Crema Pan di Stelle: in ben 25.000 si sono lasciati tentare dal gusto delle nocciole 100% Italiane, cacao e una magia... la granella di biscotto Pan di Stelle. Poco lontano, presso le storiche Logge di

Braccio è stato inoltre possibile attaccare bottone con le nuovissime tavolette Nome Made e PhotoChoc by Costruttori di Dolcezza dove moltissimi chocolover sono entrati per regalarsi o regalare un'originalissima tavoletta di cioccolato personalizzata al momento con il proprio nome o la propria foto preferita. A fare da cornice, tre originalissimi set fotografici sfondo ideale per avvolgere in uno scatto unico tanto buon cioccolato. Le attività sono state realizzate in collaborazione con Umbria Ufficio e Digital Point. Circa 9.000 in totale le tavolette personalizzate acquistate in evento.

Apprezzatissimianche i cooking show e le degustazioni guidate per un totale di ben 36 appuntamenti con oltre 1400 partecipanti. In particolare, grande successo per i Cooking Show firmati dalla Scuola di Cucina Peccati di Gola e dedicati agli amanti della pasticceria, per imparare a realizzare

facili ricette dal gusto irresistibile: da Ciocopasticceria, realizza i tuoi dolci come un vero pasticcere! firmato Icam Ciocopasticceria, all'appuntamento con gli 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 è quindi confermato lo zucchero ufficiale di Eurochocolate. Fra gli ingredienti delle attività di pasticceria anche i diversi prodotti Grifo Latte. Tanti e per tutti i gusti anche gli appuntamenti con le Degustazioni guidate: Praline, fatte e mangiate in compagnia del maestro cioccolatiere Nicola Maramigi che ha creato live delle irresistibili squisitezze; Aerografia al cioccolato, insieme al maestro cioccolatiere Nicola Giotti che, con Damaride Russi, ha illustrato la sua innovativa tecnica di aerografia indiretta speculare lucida, creando dal vivo coloratissimi bottoni al cioccolato; La cioccolata funzionale L'Angelica: è BuonisSsima!, con il pluripremiato maestro cioccolatiere Mirco Della Vecchia che ha presentato le ricette della Cioccolata Funzionale BuonisSsima studiate dai ricercatori dell'Istituto Erboristico L'Angelica ; Grappa e cioccolato è stato invece l'appuntamento firmato Vanini, in occasione del quale la dolcezza del cioccolato Vanini ha incontrato il sapore deciso delle grappe dell'Istituto Grappa del Trentino. Ben 1600, inoltre, le graditissime shopper omaggio consegnate ai partecipanti e contenenti una gustosa selezione di prodotti delle aziende partner di Tipicità, il progetto di promozione dei prodotti tipici dell'enogastronomia locale a Perugia. Grande affluenza di appassionati e curiosi anche per le due originali esposizioni pensate per indagare lo stupefacente mondo dei bottoni, sia sul fronte storico-archeologico che contemporaneo e allestite presso l'ex Chiesa della Misericordia, trasformata per l'occasione ne La stanza dei bottoni. Da Buttons, l'originale mostra realizzata in collaborazione con il Museo del bottone di Santarcangelo di Romagna, aperto nel 2008 dal collezionista Giorgio Gallavotti, al bottone nella sua dimensione contemporanea, con Bottonarte che ha portato in mostra circa 600 bottoni realizzati in gres-porcellanato, dipinti a mano e in stampa digitale con motivi diversi e unici. In mostra anche originali oggetti di design ispirati al bottone: il famoso tavolino Button realizzato dai designer Luca Martorano e Mattia Albicini per Riva 1920, i simpatici appendini a forma di bottone di Antartide e, i fantasiosi pouf-cuscino delle giovani designer di Frale Design e Sara Guazzeroni, le tazzine Attacca Bottone realizzate a mano in edizione limitata da Play Design, Hummi coloratissimi umidificatori di Creativando, l'estroso tavolino Puntaspilli firmato Hanè Design e le originalissime creazioni di Sbottonando. La mostra ha ospitato inoltre alcuni bellissimi quadri realizzati interamente con bottoni cuciti a mano su grandi tele di cotone o lino realizzati dall'artista, Valentina Figelj e i mosaici di bottoni realizzati dalle ragazze richiedenti asilo, ospiti del Centro di Accoglienza Straordinaria di Fognano (RA). Attratti dall'originale Stanza dei Bottoni, migliaia di bambini hanno partecipato ai laboratori gratuiti BottonArteLab e Crea il tuo BottOmino realizzati in collaborazione con Bottonarte e Event Art. Successo anche per le attività dedicate alle scuole. Oltre 800 gli alunni che hanno preso parte alle varie attività: i due appuntamenti firmati ICAM, "A lezione di cioccolato" ed "Equoscuola: il cioccolato sostenibile", ai quali si sono affiancati quelli firmati Attacca bottone con il Cioccolato, in compagnia delle simpatiche animatrici di Animatamente e La ciliegina che mancava. Ad allietare gli incontri, le gustose merende offerte da Gruppo Grifo Agroalimentare e ICAM Cioccolato. Affollatissimo, come ogni anno, il tradizionale appuntamento con le Sculture di Cioccolato. Durante la prima domenica della manifestazione quattro abili scultori, coadiuvati da validi assistenti, si sono cimentati nella lavorazione di quattro enormi blocchi di Cioccolato Callebaut da 11 quintali ciascuno, prodotti nello stabilimento Dolphin di San Sisto. Ispirandosi al tema "Attacca Bottone", hanno trasformato metri cubi di cioccolato in vere e proprie opere d'arte, da originali bottoni a tre fori a simbolici stemmi in omaggio alla città di Perugia passando per rivisitati mezzi di telecomunicazione. Incontro ravvicinato con la dolcezza anche durante la Serata di Gola by Eurochocolate

grazie alle golose praline realizzate da Alberto Simionato, direttore del Chocolate Academy™ Center Milano, la scuola professionale dedicata al cioccolato fondata da Barry Callebaut.

Il consueto appuntamento con la Serata di Gola ha visto confermata la firma di UBI Banca che ha presidiato anche l'attesa assegnazione degli Eurochocolate Awards. Questi i premiati: CIOMOD per la categoria Artigianato italiano del cioccolato, Barry Callebaut nella categoria Industria per la realizzazione di un prodotto innovativo, Emanuele Petrini per l'Editoria a tema cioccolato, Pan di Stelle per la categoria Special Event Eurochocolate e a IILA – Organizzazione italo-latino americana per la miglior Presenza Internazionale.

Eurochocolate World, la speciale sezione dedicata ai Paesi produttori di cacao nel mondo, ha incassato il gradimento di un pubblico sempre più interessato a scoprire cultura e tradizioni delle realtà coinvolte, quest'anno collegate a Bolivia, Brasile, Colombia, Honduras, Messico, Panama e Venezuela. Partecipatissimi, in particolare, i quattro Viaggi di piacere proposti all'insegna di imperdibili degustazioni guidate: I love Panama in compagnia dell'omonima azienda produttrice panamense; C.R.E.A.T.I.V.E. Cacao, con Andrea Onelli che ha condotto i partecipanti in un originale assaggio di vari tipi di cioccolato provenienti da Bolivia, Brasile e Colombia; alla scoperta dell'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.

Il Summit internazionale, moderato da Paolo Pastore, Direttore Fairtrade Italia, è stato quest'anno incentrato su 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 COAGRICAL (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, il Direttore Generale di Eurochocolate, Bruno Fringuelli, ha consegnato a Roberto Madrid di COAGRICAL e a Guido Mercado, di UNISOL i riconoscimenti di Chocoday Ambassador 2019, la rete internazionale di professionisti e opinion leader pronti a diffondere i principi cardine del Manifesto Chocoday.

Particolarmente goloso anche l'appuntamento letterario di Cioccolata con l'Autore in compagnia di Mattia Labadessa e Andrea Maggi. Tra i protagonisti, presso LaFeltrinelli di Perugia, anche Frankie hi-nrg mc, Simona Bertocchi, Patrizia Caraveo, Chiara Moscardelli, Marco Giarratana, Chiara Emiliozzi, Giulia Ciarapica, Silvia Vecchini e Sualzo. A tutti i partecipanti è stata offerta una golosa cioccolata calda in tazza Eraclea.

Decisamente apprezzato anche il consistente restyling del 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 ha proposto spazi suddivisi in originali aree tematiche: l'Isola dei Golosi, A tutta tavoletta!, Mani in alto questa è una pralina!, Vieni avanti cremino!, Spalm Beach e Choco Drink. Lunghe code, come sempre, anche all'ingresso del Chocostore by Eurochocolate pronto ad accogliere i chocolovers nella splendida cornice di Piazza IV Novembre, con i suoi originalissimi prodotti e una selezione di tante e curiose idee regalo.

Al Lindt Store è stato possibile respirare la classica atmosfera dei negozi Lindt e celebrare l'irresistibile scioglievolezza di Lindor in occasione del 70° anniversario della sua iconica pralina! Oltre 15.000 gli amanti del pistacchio che nei due weekend, scattandosi una foto o un selfie davanti alla golosa parete, sono stati omaggiati con Lindor Latte e la novità dell'autunno, il Lindor Pistacchio. Tantissimi i visitatori catturati dalle affascinanti dimostrazioni dei Maîtres Chocolatiers Lindt che durante il weekend hanno fatto vivere le straordinarie emozioni del cioccolato Lindt e deliziato ben 3.500 palati con le loro creazioni live.

Pernigotti ha offerto al pubblico di Eurochocolate il coinvolgente e

morbido abbraccio delle sue cinque creme spalmabili: quasi 3.000 i vasetti omaggiati tra Gianduia Classico, Gianduia Fondente, Cremino, la pregiata crema Nocciola e la nuovissima e croccante crema Granella. Grande afflusso nell'imponente installazione-gioco in Piazza Italia: più di 1.500 i fortunati giocatori che hanno ricevuto in omaggio un vasetto da 350 grammi a scelta per un totale di oltre 1 tonnellata di cioccolata spalmabile Pernigotti distribuita in degustazione al pubblico. Anche Caffarel ha attaccato bottone a Eurochocolate attraverso il mondo Gianduia 1865: un'esperienza di gusto unica che ha fatto assaporare ai tanti visitatori che hanno girato la "Ruota del Gianduia", le sue tre nuove tavolette. In 4.000 hanno degustato la tavoletta dal carattere più affine alla propria personalità, Classico, Intenso o Deciso. Molto gettonato lo stand Vanini, l'eccellenza della produzione firmata Icam, che ha proposto l'intera gamma di praline e tavolette tra cui la nuova linea Uganda Bio/Organic, esempio di autenticità e risultato di un lungo percorso di ricerca e selezione in piantagione, che è stata omaggiata in occasione del Summit Internazionale. Dolce assalto allo stand Perugina® in Piazza della Repubblica che, per l'edizione 2019, si è presentata con un vero e proprio Store nel quale poter conoscere il dolce e variegato "mondo Perugina®". La gamma prodotti ha visto confermare le preferenze nei classici Perugina® Nero® e Baci Perugina® nelle quattro varianti di gusto completare dalla limited edition Baci® Ruby, cui si sono aggiunte le ultime novità lanciate dalla storica azienda di Perugia: le Ricette Creative con i Granellati, praline dal gusto e forma unica, e le nuove tavolette Perugina® : Fondente con noci e lamponi e Latte con caffè e cereali. Entrare nello stand Perugina® ha consentito a tutti i visitatori di arrivare al cuore della marca grazie alla postazione video che presentava Casa del Cioccolato Perugina®. Situata all'interno dello stabilimento Perugina e aperta tutto l'anno, propone un variegato Tour composto di visita al Museo Perugina, Degustazione prodotti Perugina® e passaggio in Fabbrica. Un Tour da vivere e completare con l'esperienza più immersiva: partecipare a un Corso alla Scuola del Cioccolato® Perugina®. E nell'ultimo week end, quasi in un collegamento che supera spazio e tempo, la Scuola del cioccolato® è arrivata nel cuore della città di Perugia, esattamente all'interno dello stand Perugina®, dove si è esibito il Maestro Cioccolatiere con la creazione in diretta di Baci® Perugina® che hanno letteralmente catturato l'attenzione dell'intero popolo dei golosi. Per tutta la kermesse di Eurochocolate, Casa del Cioccolato Perugina® è stata meta di migliaia di visitatori in un Tour ancora più ricco, grazie allo Show dei Maestri Cioccolatieri con la realizzazione dal vivo di oltre 10.000 finissimi cioccolatini e la possibilità di vedere la Fabbrica in funzione eccezionalmente anche nelle giornate di domenica. Eraclea ha accompagnato il pubblico in un meraviglioso viaggio nel mondo della cioccolata calda all'italiana con protagonisti i suoi classici gusti unici di Antica Cioccolateria, più i due nuovissimi Fondente al Pepe Nero e Bianca al Tè Verde Matcha. Oltre 50.000 le bustine monodose di cioccolata calda, nei vari gusti, distribuite dalla simpatica Mascotte Eraclea per le vie del Centro Storico di Perugia e dalle hostess. Inoltre, in tantissimi si sono sfidati a ricomporre il puzzle con le nuove immagini Eraclea. I dieci fortunati chocogolosi che hanno partecipato al contest online "Attacca Bottone con Renato" hanno invece potuto partecipare al cooking show della star delle torte, Renato Ardivino, protagonista nella seconda domenica del Festival con la realizzazione di un delizioso pan di Spagna al Tè Verde Matcha e delle creme a contrasto per la farcitura. 35 mila le ChocoCard acquistate dai golosi che hanno così ricevuto il gadget ufficiale dell'edizione 2019: l'originale tavoletta da 100 grammi "Nata con la camicia" firmata Costruttori di Dolcesse. Inoltre tutti i possessori hanno potuto ritirare nei rispettivi stand una Boule Lindor, un goloso MiniRitter, una moneta di cioccolato Costruttori di Dolcesse, un Gianduiotto e un Cremino Pernigotti, un assaggio della deliziosa cioccolata calda Eraclea e una bustina di cioccolata calda a scelta fra i due nuovissimi gusti, due miniconfezioni di caramelle Ricola, una mini porzione di crema spalmabile Pan di Stelle, un assaggio dell'iconica amarena

Fabberi con salsa al cioccolato e due napolitain, latte e fondente, offerti da Eni gas e luce.

Grande attesa, ora, per l'estrazione del concorso che quest'anno mette in palio circa 120 premi, tra i quali l'ambitissima Peugeot 108, oltre a fantastiche crociere e soggiorni di lusso. Questi tutti i partner: 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. Peugeot Ugolinelli, anche quest'anno è stato official car sponsor mettendo a disposizione della manifestazione una flotta di auto composta dai modelli rappresentativi della casa produttrice. Moltissimi i visitatori che hanno potuto ammirare in anteprima nazionale la Peugeot 208 e degustare i ben 5.000 cioccolatini Napolitain brandizzati Peugeot Ugolinelli.

E ancora...è stato possibile navigare nelle dolci acque di Eurochocolate a bordo di Costa Crociere, presente in evento con i suoi inconfondibili "fumaioli" presso i quali sono stati distribuiti ben 5.000 golosi cioccolatini. 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.

Grande ritorno di **Fabberi** 1905, sinonimo di eccellenza italiana, protagonista con un grande ed avvolgente Temporary Shop dedicato all'Amarena e alle numerose linee di prodotti a servizio dell'arte dolciaria. Ben 10.000 i deliziosi assaggi di amarena e fragola in purezza offerti al pubblico.

Tanti anche i golosi assaggi proposti presso lo stand de L'Angelica, presente con la sua esclusiva Linea di Cioccolata Funzionale Buonissima, arricchita quest'anno da nuove tipologie di prodotto, e con la nuova gamma di tisane calde Superfood. Ben 15.000 gli assaggi di tisane offerti da Ricola e 20.000 foto Azione Glaciale scattate, mentre hanno raggiunto quota 150.000 gli assaggi di caramelle omaggiati con attività di sampling nel Centro Storico di Perugia.

Grande successo anche per la collaborazione fra Eurochocolate e Gruppo Grifo Agroalimentare, fornitore ufficiale di latte a marchio Grifo Latte 100% Umbria, che scegliendo il Festival Internazionale del Cioccolato per celebrare i suoi primi 50 anni di attività all'insegna della freschezza, ha distribuito oltre 4.000 gelati e circa 2.000 confezioni omaggio di latte. Circa 400 i trattamenti bellezza al sapor di cioccolato offerti nei giorni del Festival presso l'elegante Choco Farm, curata quest'anno dal Centro estetico Beauty Sensation presso la sua nuova sede in Piazza Italia 4. La dolce pausa di benessere è stata resa ancora più piacevole dalla degustazione delle golose Boule Lindor Latte e Pistacchio.

Particolarmente apprezzata dai giovanissimi la maxi palla di neve trasparente dedicata alla 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. Protagonisti di Eurochocolate 2019 anche lo stilista Roberto Biagini e il suo storico cavallo di battaglia: il bottone a tre fori che ha preso forma da uno dei quattro blocchi di cioccolato scolpiti nella prima domenica dell'evento. Lo stilista ha inoltre incontrato gli studenti del NID – Nuovo Istituto Design i cui bozzetti, che hanno proposto una libera interpretazione dell'iconico bottone a tre fori, sono rimasti esposti in evento.

Il Festival Internazionale del Cioccolato ha attaccato 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. Hanno partecipato gli studenti delle 7 classi provenienti dall' Istituto Alberghiero di Assisi, dall' Istituto di Istruzione Superiore Ciuffelli-Einaudi di Todi e dal Liceo Statale Assunta Pieralli di Perugia che, durante Eurocholate, hanno potuto esporre e vendere i propri prodotti, avere un'occasione di confronto con il fondatore e Presidente di Eurochocolate, Eugenio Guarducci, e partecipare alla conferenza stampa dedicata all'iniziativa. Questa edizione ha visto anche 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 ha fornito tutti i banconi refrigerati presenti in evento. Prezioso, inoltre, il supporto del partner IVO per la connettività in evento e di H.Pierre. Molto gradita dal pubblico la presenza di dV Giochi con tantissime dimostrazioni di giochi da tavolo per grandi e piccini. Minimetrò si è confermato partner per la mobilità di Eurochocolate 2019 con circa 200.000 biglietti validati in una settimana e mezza. Partner della manifestazione anche Booking.com e FlixBus che ha regalato 9.000 codici sconto tra cartacei e digitali. Grazie alla partnership con Trenitalia, Official Carrier di Eurochocolate, tanti sconti e riduzioni negli stand e nei Chococard Point per chi ha raggiunto Perugia a bordo dei treni regionali. Radio Subasio, è stata la voce ufficiale di Eurochocolate 2019. Nel Subasio Social-box, i visitatori hanno potuto percorrere l'esclusivo "blue carpet" e lasciarsi immortalare in simpatici Choco-selfie e Choco-video ricevendo in regalo originali gadget. Terminata con grande soddisfazione la 26esima edizione dell'evento, non resta che rimanere sintonizzati per scoprire le novità della prossima edizione: Choco di Parole è il claim di Eurochocolate 2020, pronto a declinare con nuove e originali attività a tema tutto il lato fun dell'amatissimo cioccolato!

[BILANCIO POSITIVO PER LA 26ESIMA EDIZIONE DI EUROCHOCOLATE]