

# Choco Italia sulla scalinata di San Pietro e Paolo



ROMA – Sarà la scalinata di San Pietro e Paolo dell'EUR a fare da cornice alla prossima tappa di Choco Italia, in programma da venerdì 28 a domenica 30 marzo. Un capolavoro del Novecento che custodisce la quarta cupola per dimensione della città di Roma e la terza per altezza. Un impianto scenografico che lascia senza fiato ma che, allo stesso tempo, restituisce spazio ad un minimalismo intimista.

È qui che la fiera del cioccolato artigianale e delle dolcezze italiane si svolgerà questa fine settimana, ininterrottamente dalle ore 10 a mezzanotte, con ingresso libero e gratuito.

Organizzata da Roma 2000 Eventi, in collaborazione con l'Associazione Italia Eventi, la manifestazione gode del patrocinio del Municipio IX di Roma, dell'UNOE Unione Nazionale Organizzatori di Eventi e dell'Associazione The Chocolate Way.

“Dal 2021 la nostra mission è consentire ai consumatori di avvicinarsi alla filiera del cioccolato che, per forza di

cose, è distante dalla quotidianità. La squadra di Choco Italia è ricca di professionisti, oltre di produttori ed artigiani, ed offre un'occasione unica per comprenderne gli innumerevoli aspetti. Tanti, infatti, i laboratori a cui è possibile accedere, rivolti sia ai più piccoli che ai grandi. Un luogo di confronto, insomma, dove degustare, fare la spesa e dedicarsi alle dolci passioni", aggiunge il presidente dell'Associazione Italia Eventi, Giuseppe Lupo.

Il programma di Choco Italia a Roma EUR

Al centro di Choco Italia vive un mercatino ricco di artigiani e di produttori, aperto e fruibile tutti i giorni dalle ore 10 a mezzanotte. È attorno ad esso che si sviluppano, ogni volta, diverse iniziative adatte a grandi e piccini con in comune la passione per il cioccolato.

La Fabbrica culturale europea del cioccolato itinerante è attiva tutti i giorni dalle ore 10 alle ore 20. Gestita dai maestri perugini del cioccolato, sono tre le iniziative a cui è possibile prendere parte. L'attività laboratoriale "La storia, le origini del cacao e le fasi di produzione dalla fava di cacao alla tavoletta di cioccolato" è atteso dai bambini e dai ragazzi degli Istituti scolastici locali, disponibile anche per tutti i visitatori della fiera nell'arco dell'intera giornata.

"Diventa cioccolatiere per un giorno" rappresenta un'esperienza unica attraverso le fasi della lavorazione del cacao fino alla realizzazione di una tavoletta personalizzata, mentre "Nonni e nipotini: un mondo di cioccolato", attività disponibile dalle ore 15 alle ore 20, è l'appuntamento dolcissimo dedicato ai nonni ed alla relazione con il cioccolato e i loro nipotini.

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

L'iniziativa "La Sana Merenda" rappresenta l'impegno di Choco Italia con il mondo della solidarietà ed alla divulgazione sana e corretta alimentazione di Choco Italia. Attraverso la semplice degustazione di pane fresco locale accompagnato da una crema spalmabile artigianale realizzata con la nocciola di Giffoni IGP sarà possibile sostenere le associazioni locali ed i loro progetti, perché parte del ricavato sarà direttamente destinato a loro.

I prodotti di Choco Italia

Ogni tappa di Choco Italia rappresenta un nuovo mix di eccellenze e di tipicità, le quali si compongono man mano in base agli artigiani ed ai produttori presenti. A Roma saranno 8 le regioni italiane presenti che si racconteranno attraverso i propri prodotti. Oltre al Lazio dall'Emilia Romagna una cioccolateria parmense con cioccolatini, scorzette di agrumi e spalmabili al cioccolato fondente. Dall'Umbria tanto buon cioccolato di Perugia con dolci sfere al cioccolato, cremi e praline. Dalla Campania giungeranno dolci della tradizione, 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, e ancora morbidi torroni, waffel con il cioccolato e tante tipologie di caramelle e di marshmallow. Tra le novità da scoprire il cioccolato Dubai. Made in Molise cioccolato, praline e creme spalmabili al fondente, alla nocciola e al pistacchio. La Puglia proporrà biscotti e taralli friabili e senza lievito in vari gusti, mentre dalla Calabria giungerà la

tanto amata liquirizia, anche in versione liquorosa, ma anche cioccolato artigianale e cremini in vari gusti. Dalla Sicilia spazio a dolci tipici, cannoli e cassate, cioccolatini, cioccolato di Modica, cioccolata calda, croccanti di mandorle e di pistacchio, nonché cremini e waffle.

Info: 338.6157844 – 380.1863475