

Choco Italia a Ciampino

Saranno ben 5 le regioni d'Italia da cui arriveranno gli artigiani e i produttori di Choco Italia. La fiera del cioccolato artigianale vivrà la sua prossima tappa a Ciampino, città metropolitana di Roma, da venerdì 17 a domenica 19 marzo.

Dalle 10 a mezzanotte, in Piazza Martin Luther King, sarà possibile godere delle dolcezze che porta con sé quest'evento. Un grande mercatino, ad ingresso gratuito, dove entrare in contatto diretto con chi produce e poter vivere degustazioni ed eventi.

Organizzata dall'Associazione Italia Eventi, l'iniziativa è patrocinata dal comune di Ciampino ed è realizzata in collaborazione con VHI di Roma, l'UNOE Unione Nazionale Organizzatori di Eventi e l'Associazione The Chocolate Way.

“Il cioccolato è uno di quei prodotti di cui ignoriamo il percorso. Nasce da una pianta che non cresce nelle nostre zone, dunque, non ci rendiamo conto della complessità che c'è dietro alla nostra pralina preferita. Choco Italia nasce, di fatti, non solo per mettere in contatto diretto produttori e consumatori, ma anche per far luce su questa filiera”, sottolinea il presidente di Italia Eventi Giuseppe Lupo.

Fabbrica culturale europea del cioccolato itinerante

Una delle iniziative che caratterizza Choco Italia è la Fabbrica culturale europea del cioccolato itinerante. Gestita dai maestri del cioccolato perugini, alla Cioko fabbrica è possibile avvicinarsi al mondo del cioccolato e comprenderne la lunga e complessa filiera. Spesso è il luogo ideale per percorsi informativi a cui vengono invitate a partecipare le scuole locali.

I prodotti di Choco Italia

A questa tappa di Choco Italia saranno presenti produttori e cioccolatieri provenienti da 5 diverse regioni d'Italia, portando con sé tipicità e tradizioni diffuse in tutto lo Stivale.

Dall'Umbria giungeranno un'azienda che produce cioccolato artigianale e un'antica cioccolateria. Partendo dalle migliori materie prime, presentano anche prodotti adatti ai vegani e certificati gluten free: spalmabili, cremi, scorzette, dragées, cioccolatini, tavolette e lastre.



Dalla Campania dolci della tradizione partenopea, mostaccioli e tipicità irpine, cioccolato alla canapa, oltre a caramelle, lecca lecca e marshmallow. Non mancheranno le nocciole di Giffoni, le creme spalmabili a base di nocciola e il tradizionale croccante dei Monti Picentini preparato al momento. Diversi i liquori, tra cui quelli alla canapa, al cioccolato e alla nocciola. Da Capaccio Paestum arriveranno miele pregiato di vari gusti e prodotti a base di miele.

Dalla Puglia tipicità, biscotti glassati, al cioccolato e con la frutta secca, praline e tavolette.

Dalla Calabria liquirizia dolce e grezza, ma anche panetti per preparare un antico liquore.

Dalla Sicilia un carico di cioccolato, spalmabili, torroni nelle varianti con mandorle e pistacchi, praline, cannoli, cassate e dolci realizzati con la classica pasta di mandorle. In particolare, da Bronte una serie di prodotti dedicati al pistacchio e da Modica pancake, waffle e fragole al cioccolato.

Tra i più ricercati vi è senz'altro l'antico cioccolato di Modica, prodotto riconosciuto con l'IGP e

