

Albenga-La Festa del cioccolato artigianale



11-12-13 novembre in Piazza del Popolo

Degustazioni, cooking show, lezioni per adulti e laboratori per bambini e una tavoletta di 10 mt realizzata in presa diretta dai maestri cioccolatieri. Tutto questo e molto altro ancora è Choco Albenga, la grande festa del cioccolato artigianale in programma dal 11 al 13 novembre ad Albenga.

La suggestiva Piazza del Popolo si trasformerà in un laboratorio di cioccolato a cielo aperto grazie alle tante attività previste nella Fabbrica del Cioccolato, la grande struttura che mostra in presa diretta tutte le fasi di lavorazione del cioccolato - dalla fava di cacao al cioccolatino finito - con il percorso di conoscenza Choco Word Educational.

C'è grande attesa per l'evento più dolce e goloso dell'anno organizzato da Chocomoments con il patrocinio di Comune di Albenga, che tra le sue attrazioni ha la mostra-mercato del cioccolato con stand sempre aperti dalle 10.00 alle 20.00 dove sarà possibile scoprire il ricco assortimento di gustose praline, tavolette al latte, fondenti e aromatizzate, creme spalmabili, liquori al cioccolato, le deliziose sacher e le intramontabili fragole con panna e cioccolato caldo.

Inoltre per gli amanti del "cibo degli dei" ci sono anche le sculture di cioccolato e tante piccole raffinate creazioni tutte da gustare.

Ma le sorprese non finiscono qui. Venerdì alle 18.00 è previsto il cooking show "Come nasce una pralina" mentre domenica alle 15.00 il cooking show "Come nasce una sacher" a cura del maestro cioccolatiere Giancarlo Maestrone.

Grande curiosità per lo show della squadra di maestri cioccolatieri che sabato alle 18.00 realizzerà in presa diretta una tavoletta di cioccolato lunga 10 metri che poi sarà offerta in degustazione gratuita a tutti i presenti.

Per i più piccoli c'è lo spazio Baby Ciok aperto dalle 15.30 alle 17.30 nel quale è possibile improvvisare con il cioccolato, per realizzare deliziosi cioccolatini con tutte le attrezzature necessarie: grembiuli, cappellini, guanti e attrezzi per la lavorazione (costo € 5.00). Domenica dalle 10.00 alle 12.00 gli adulti potranno imparare a fare i cioccolatini partecipando al mini-corsi di pralineria a cura dai maestri cioccolatieri ChocoMoments (costo € 30.00 a persona prenotazione obbligatoria giancarlo.maestrone@gmail.com)