

Eurochocolate World: Un Viaggio nel Cuore del Cioccolato bean to bar e tree to bar

Degustazioni uniche, esperienze internazionali e intrattenimento per grandi e piccini per il trentennale della fiera del cioccolato più importante e antica d'Europa

Dal 15 al 24 Novembre Perugia si prepara a diventare ancora una volta il cuore pulsante del cioccolato con Eurochocolate 2024, una manifestazione che unisce cibo, arte e intrattenimento in una cornice straordinaria come quella del centro storico. Quest'anno l'evento assume un respiro sempre più internazionale grazie a un esclusivo programma di degustazioni guidate da produttori di cacao provenienti da ogni angolo del mondo: dalle Filippine alla Jamaica, dal Madagascar all'Indonesia. Lo spazio Eurochocolate World, concentrato nella zona dell'ex Borsa Merci, è infatti interamente dedicato ai 33 produttori di cacao provenienti dai principali Paesi di origine del cacao in Asia, Africa e America Latina, che trasformano direttamente le fave di cacao in cioccolato con metodi "bean to bar" (dai semi alla tavoletta) e "tree to bar" (dalla pianta alla tavoletta: si riferisce a chi trasforma il cioccolato a partire dalle fave della propria piantagione).

Tra spettacoli di giocolieri, artisti di strada, chef e pasticciieri, i visitatori saranno coinvolti in una festa che attraversa le culture, con opportunità di conoscere da vicino il cioccolato autentico, scoprendo la ricchezza di aromi e varietà di un mondo complesso e affascinante, paragonabile alla raffinatezza dell'universo vinicolo.

Incontri e Degustazioni con i Maestri del Cacao

Durante i dieci giorni di Eurochocolate, gli stand internazionali ospitati lungo Via Mazzini e il laboratorio ChocoLab offriranno degustazioni guidate e incontri con i produttori, che condivideranno un pezzo della propria tradizione cacaotera. Dai preziosi e rarissimi cacao bianchi del Venezuela ai complessi profili aromatici del cacao di São Tomé, ogni tavoletta racconta un percorso fatto di storie, persone e territori: ogni esperienza è una finestra aperta sui segreti del cacao e dei territori da cui proviene. Dai cioccolati asiatici, intensi e fruttati di Theo&Philo, fino alle delicate note floreali dei cacao Grand Cru del Madagascar di Menakao, ogni assaggio è una storia unica che parla di cultura, tradizione e ricerca dell'eccellenza.

Masterclass di Due Grandi Pasticciieri Internazionali

Le giornate di sabato 16 e 23 novembre offriranno esperienze imperdibili grazie alla partecipazione di due pasticciieri di fama internazionale. Sabato 16, la Chef Pâtissier **Loretta Fanella** – pasticciera di Carlo Cracco e dei fratelli Adrià – presenterà E'(s)enza, un dessert esclusivo che unisce la polpa di cacao Palo Santo con il raro cacao Chuncho di Q'uma, dal Perù. Una creazione fresca e raffinata, pensata per essere inclusiva verso intolleranze alimentari, senza rinunciare all'estetica e al gusto. Sabato 23, **Lorenzo Turina** cioccolatiere di Casa Cacao (Girona), cioccolateria fondata da Jordi Roca, introdurrà in una masterclass unici abbinamenti sorprendenti, come il raro pepe di Timut con cioccolato monorigine del Perù.

Focus sulla Sostenibilità e il Futuro della Filiera del Cacao

Eurochocolate World è anche un'occasione di approfondimento sulla sostenibilità dell'intera filiera cacao-cioccolato. Tra gli appuntamenti, la tavola rotonda di venerdì 22 novembre guidata da Anna Migliorati giornalista di Radio24 e organizzata in collaborazione con Trusty, leader italiano nella tracciabilità alimentare. Durante questo incontro, produttori ed esperti esploreranno il nuovo regolamento europeo

EUDR, che mira a prevenire la deforestazione nei mercati UE, imponendo la trasparenza e l'etica negli approvvigionamenti.

Un Parterre Internazionale di 33 Produttori

Partecipano a questa edizione 33 produttori d'eccellenza da 21 Paesi, fra cui Auro e Theo & Philo dalle Filippine, Disidente e Color Cacao dalla Colombia, Palo Santo dall'Ecuador, Robert dal Madagascar, Menakao e Treegether da più regioni africane, Quma dal Perù, e Feliu dal Messico. Grazie alla collaborazione con Cacao Solution, network fondato da Andrea Mecozzi, attivo per la creazione di filiere dirette e sostenibili, Eurochocolate World celebra la diversità genetica e geografica del cacao, offrendo a tutti la possibilità di scoprire e gustare le migliori varietà di cioccolato direttamente dai Paesi di origine.

Perché partecipare a Eurochocolate?

Ogni momento del festival è pensato per offrire esperienze che non si trovano altrove. Dai cioccolati della foresta amazzonica a quelli vulcanici del Nicaragua: ogni degustazione rivela il profilo aromatico del territorio d'origine, raccontato direttamente da chi lo coltiva. E' un'occasione unica per vivere in prima persona il viaggio del cacao dalla piantagione alla tavoletta. Eurochocolate World vi aspetta nel cuore di Perugia, dal 15 al 24 novembre.

Tutti gli appuntamenti saranno consultabili e prenotabili online sul sito ufficiale www.eurochocolate.com.