



PN24 FOOD - Eurochocolate, nuovo format: scommessa vinta, successo manifestazione

Roma - 26 ott 2021 (Prima Notizia 24) Partecipazione dei golosi di tutte le età.

È un bilancio assolutamente positivo quello della kermesse appena conclusa. Il nuovo format indoor - nato quest'anno dall'esigenza di mettere in scena un'edizione straordinaria nel pieno rispetto dei protocolli di sicurezza previsti per il settore fieristico - ha fatto centro, confermando la freschezza di un evento che riesce sempre a stupire e conquistare il suo goloso pubblico. Apprezzatissime le importanti scenografie che hanno animato i tre padiglioni di Umbriafiere a Bastia Umbra (Perugia), facilmente raggiungibili grazie ai rapidi collegamenti viari. 14.000 metri quadri, ricoperti di cacao e cioccolato nelle loro varie e originalissime declinazioni, hanno accolto un pubblico entusiasta che si è lasciato guidare attraverso le tre coloratissime aree, la Chocolate Experience, il Chocolate Show e il Funny Chocolate, per un riuscito mix di intrattenimento, live show, degustazioni, laboratori e animazione. Un'ordinata invasione di chocolover, resa possibile anche grazie alla messa a punto di un controllo degli accessi basato sul ticketing, rigorosamente accompagnato da golosi omaggi. Particolarmente apprezzato l'imperdibile padiglione dedicato alla Chocolate Experience dove l'imponente statua alta ben 4 metri dello storico re azteco Montezuma, ha accolto i visitatori per guidarli in una vera e propria full immersion nell'affascinante processo produttivo che, partendo dall'albero del cacao, arriva a deliziare i nostri palati con golose tavolette e praline al cioccolato: dalla ricostruzione di una piantagione alla riproduzione di una maxi cabossa, fino a toccare con mano la fermentazione ed essiccazione delle fave di cacao, per ritrovarsi, passando attraverso un vero container, nella sorprendente Fabbrica di Cioccolato Bean to Bar firmata Be Well e FBM. Inoltre, grazie alla collaborazione con IILA - Istituto Italo Latino Americano, alcuni tra i principali Paesi produttori di cacao come Ecuador, Brasile, Colombia e Bolivia, hanno raccontato con entusiasmo e passione il lungo viaggio che porta la golosa materia prima a trasformarsi in uno dei cibi più amati al mondo. Partecipatissimi i numerosi appuntamenti live, tra show cooking, laboratori e degustazioni, che hanno animato i due esclusivi palchi con un ricco programma al sapore di cacao e cioccolato reso ancora più attrattivo dall'attesa presenza di special guest ed esperti. Strepitosa affluenza, in particolare, per gli 8 special event che, nei due weekend, hanno visto protagonisti nomi storici della pasticceria italiana e internazionale come Iginio Massari, Gino Fabbri, Ernst Knam, Frau Knam, Angela Simonelli, Sorelle Passera, Andrea Mainardi, Federico Fusca, Simone Finetti e Francesca Gambacorta, alle prese con i loro personalissimi live show. Seguitissimi anche gli altri i protagonisti del ricco programma di cooking show: Quinta Forma con la Maestra Cioccolatiera Angela De Luca, il Maître Chocolatier Nicola Maramigi, le eccellenze agroalimentari umbre che hanno incontrato il cioccolato in golose degustazioni guidate a base dei principali prodotti tipici, di qualità e certificati promossi dalla Regione Umbria. E ancora, tutti i giorni, la dolcezza del

cioccolato Vanini in abbinamento, grazie al coinvolgimento di ANAG, con il sapore deciso di grappe e distillati. Nei due weekend, sold out per le degustazioni guidate dai Maître Chocolatiers Lindt dedicate alle alte percentuali di cacao di Lindt Excellence. Tra i nomi che hanno brillantemente proposto golose ricette a tema anche gli chef Matteo Donati, Roberto Portanova, Federica Pasquini, Natascia Soldati, Blondie&Mary e Matteo Felici. Riflettori puntati con successo, inoltre, su Virgy's Kitchen e il suo originale aperitivo che ha incontrato dolce e salato. Apprezzatissimi, infine, i dolci viaggi alla scoperta dei Paesi produttori di cacao grazie al doppio appuntamento dedicato all'Ecuador con il Premium Organic Chocolate di Pacari e il cioccolato 100% Ecuador di Valloni C&C, oltre alla brillante incursione della Colombia che ha guidato il pubblico alla scoperta del progetto Tree to bar di Somos Cacao. Si è parlato anche di benessere al gusto di cioccolato durante l'incontro "La ricerca della felicità nel cioccolato per tutti" a cura di Marco Segoloni, Founder Be Well Fabbrica Cioccolato Perugia, con l'intervento di Maria Grazia Spalluto, Direttore Ricerca e Sviluppo Be Well Group. Non solo cooking show ma anche seguitissimi Chocolab. A condurre brillantemente gli appuntamenti in programma Federica Pasquini, Natascia Soldati, Tommaso Melilli, La Pepe in Cucina, Angela De Luca, Matteo Donati, Virgy's Kitchen, Blondie&Mary e Matteo Felici. Peccati di Gola ha inoltre curato le dimostrazioni di Ciocopasticceria con protagonisti - inclusi i laboratori per famiglie presso l'area Funny Chocolate - oltre 300 kg di cioccolato ICAM, impiegato nelle sue varianti al latte, fondente e bianco. Molto apprezzato anche il Laboratorio Spargirico di Borgo Antichi Orti che ha proposto la creazione di insoliti cocktail e finger food a base di cacao e cioccolato. Decisamente ricca e articolata la presenza in evento della Regione Umbria. In particolare, la "Comunicazione Istituzionale" ha dato il benvenuto a tutti i visitatori della kermesse proponendo due importanti progetti per far conoscere i vantaggi dell'Europa nella vita delle persone: "Giovani Giornalisti per l'Europa", finanziato dal Fondo Sociale Europeo (FSE) e realizzato con la collaborazione della Scuola di giornalismo di Perugia, e "Agenda Urbana", finanziato dal Fondo Europeo di Sviluppo Regionale (FESR) e dal Fondo Sociale Europeo, con interventi che interessano le cinque città umbre di Città di Castello, Foligno, Perugia, Spoleto e Terni. Inoltre, ad accogliere il pubblico all'ingresso di Umbriafiere, l'esclusiva area Andiamo al Nocciòlo che ha riprodotto un vero nocciolo, realizzato in collaborazione con UmbraFlor, composto da 300 piante di nocciole di varie dimensioni. Un focus speciale è stato dedicato alla nuova varietà di nocciola made in Umbria, con l'allestimento di oltre 200 Noccioli di Tonda Franciscana®, frutto della ricerca del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell'Università degli Studi di Perugia e prodotta dal vivaio della Fondazione per l'Istruzione Agraria in Perugia. Omaggio, quindi, a un prodotto fortemente legato al mondo del cioccolato, che negli ultimi anni ha iniziato a ricoprire un ruolo interessante all'interno della filiera produttiva agroalimentare umbra: la nocciola. Filiera fortemente sostenuta dal Programma di sviluppo rurale per l'Umbria (PSR Umbria) attraverso un bando di finanziamento che con 5,7 milioni ha consentito a 170 aziende l'impianto di 1.300 ettari di nocciolati. È stato anche possibile visitare la mostra, dedicata alle foto vincitrici del Contest #AngolodiCampo - Edizione 2021 promosso dall'Autorità di gestione del Programma di sviluppo rurale 2014-2022, accompagnata da un sondaggio che ha registrato la partecipazione di circa 1.000 visitatori provenienti per l'80% da fuori regione. Il sostegno del Programma di sviluppo rurale per l'Umbria ha inoltre

consentito la realizzazione di numerosi cooking show nel corso dei quali importanti chef di fama nazionale hanno presentato ricette di abbinamento tra cioccolato e prodotti tipici e di qualità dell'Umbria. Tutti i visitatori sono stati omaggiati con golosi assaggi e utilissimi gadget. Altra importante e coinvolgente presenza quella firmata Regione Umbria Tourism - POR FESR, uno spazio in cui i visitatori di Eurochocolate hanno potuto conoscere gli itinerari, i borghi e le bellezze che caratterizzano la nostra suggestiva regione. Oltre 2.000 le fotografie, dal titolo "Dimmi che sei in Umbria senza Dirmi che sei in Umbria", scattate e stampate al momento tra gli sfondi della verde Umbria, con altrettante condivisioni di foto e video tramite gli hashtag #umbriatourism ed #eurochocolate. Nelle community social di Instagram e Tik Tok i golosi hanno raccontato perchè venire Umbria, anche a Natale! con simpatiche foto sulla slitta e originali video. Un progetto che ha visto ben 30.000 cioccolatini personalizzati distribuiti ai vari partecipanti alle iniziative e ben 100 delle nuove confezioni CioccolaTin regalate a tutti coloro che si sono immortalati esprimendo il loro Alto Indice di Gradimento tra i luoghi della regione visitati durante il mese di Ottobre. Inoltre, grande affluenza allo stand "L'Europa in Umbria" dove in 295 si sono accreditati attraverso il form e hanno caricato la propria foto scattata nei comprensori limitrofi, passando per i luoghi de I Magnifici Dieci che rientrano nel POR FESR. 156 tavolette di cioccolato al latte e 139 tavolette di cioccolato fondente con un incarto personalizzato stampato al momento sono state omaggiate al pubblico di visitatori come ricordo di questo dolce viaggio. Altramente condivisioni sui social sono state registrate grazie ai pannelli degli stessi luoghi dislocati al Padiglione 7 che hanno permesso di ricevere immediatamente allo stand un goloso cioccolatino ripieno. Anche Sviluppumbria, Agenzia per lo Sviluppo Economico della Regione Umbria, traccia un bilancio più che positivo della sua prima partecipazione e Eurochocolate 2021. "Abbiamo raggiunto tutti gli obiettivi che ci eravamo prefissi con questa collaborazione innovativa - afferma Michela Sciurpa, Amministratore Unico di Sviluppumbria - Ci siamo presentati al grande pubblico con un'immagine totalmente rinnovata che ha saputo intercettare nuovi utenti. I due nostri appuntamenti principali, "Choco Local" e "Mettetevi in Choco", dedicati rispettivamente al design, all'innovazione di prodotto e alla presentazione degli strumenti di Sviluppumbria a sostegno all'imprenditorialità, hanno coinvolto attivamente i principali Istituti di formazione regionali e nazionali, le principali Associazioni imprenditoriali del territorio, reti europee come Enterprise Europe Network e organismi di rilevanza internazionale come l'Istituto ItaloLatinoAmericano". Entrambi gli eventi hanno registrato il tutto esaurito con oltre 70 partecipanti in presenza a ogni evento. Numerose anche le aziende umbre che hanno voluto partecipare insieme all'Agenzia per promuovere insieme il Sistema Umbria sia fra le aziende del settore dolciario presenti in fiera sia fra le aziende di altri settori collegati che hanno voluto apportare la loro testimonianza. Sold out anche le degustazioni di vino e cioccolato organizzate ogni giorno insieme a Eurochocolate, AIS e alle Agenzie di Sviluppo di Marche e Abruzzo, Svim e Abruzzo Sviluppo, ospitate negli spazi dedicati a Sviluppumbria. Grande soddisfazione anche in termini di aumento delle visualizzazioni e dei contatti on line generati dai contenuti di promozione territoriale. Un format di successo per presentare la mission rinnovata e la funzionalità della nuova Sviluppumbria. Con Eurochocolate, a coprirsi di cioccolato è stato anche l'intero territorio di Bastia Umbra. ExtraChocolate ha infatti coinvolto, con le sue attività, le scuole,

le attività commerciali e le associazioni culturali, sociali e sportive del Comune di Bastia Umbra. Durante i 10 giorni della manifestazione, ampia è stata la partecipazione alle attività svolte all'interno della tensostruttura montata in Piazza Mazzini e in altre location del Centro Storico, come l'Auditorium S. Angelo, il Chiostro del Monastero Benedettino di S. Anna e la Biblioteca Comunale "Alberto La Volpe". Quasi 900 studenti delle scuole dell'infanzia e primarie hanno svolto i laboratori didattici dedicati al cioccolato curati dall'Associazione Animatamente e firmati Icam Cioccolato che ha deliziato i palati del giovanissimo pubblico con squisite Merendine Icam nei gusti fondente e latte; 18 le associazioni del territorio impegnate nell'organizzazione di attività seminariali, di incontro e intrattenimento legate al mondo della cultura, dello sport e del sociale, con il coinvolgimento in alcuni casi di importanti istituzioni come l'Università degli studi di Perugia e la Protezione Civile. Più di 160 attività commerciali hanno entusiasticamente partecipato allestendo vetrine, proponendo menu, cocktail e trattamenti benessere a tema, e promuovendo pacchetti vantaggiosi per colorare la città di Bastia Umbra, arricchita da speciali kit firmati Lindor. ExtraChocolate ha rappresentato anche un ottimo contenitore per lo svago e l'intrattenimento serale, portando in città spettacoli teatrali e musicali (2 concerti, 2 dj set, 2 stand up comedy) di livello nazionale e cercando, durante questi giorni, di far tornare la Piazza un punto di incontro e di socialità. Inoltre, un caratteristico Chocotrain ha con successo fatto da transfer tra Umbriafiere e il polo ExtraChocolate. A rendere ancora più goloso il percorso tra Eurochocolate e il Centro di Bastia, l'esclusivo Pieditour: una dolce passeggiata a tappe che ha abbinato la descrizione dei luoghi del territorio a curiosità sul mondo del cioccolato. Grazie all'importante coinvolgimento del Comune di Perugia, Eurochocolate è stata presente anche nella sua città natale dove tornerà protagonista nel 2022. In particolare, con l'area in Piazza della Repubblica dedicata al Perugia Chocolate District: un goloso percorso tra le eccellenze produttive del cioccolato umbro, proseguito presso le sedi delle aziende aderenti all'iniziativa Cioccolaterie Aperte che, per l'occasione, sono state visitate da oltre 500 persone. A rendere più goloso il centro storico della città sono stati anche i partecipatissimi tour guidati su Perugia: la Città del Cioccolato, realizzati in collaborazione con Gran Tour Perugia, fino a La Dolce Pedalata che ha visto l'adesione di tutte le tipologie di biciclette, in partnership con l'Associazione Grifo Bike di Perugia e le Associazioni Cicloturistiche di Bastia Umbra. Tornando a Umbriafiere, protagonista nel padiglione Chocolate Experience, con un'originale area dedicata, anche l'Associazione Italiana Persone Down (AIPD) - Sezione di Perugia che ha visto venti giovani coinvolti durante l'evento ai quali sono state affidate mansioni sia in ambito di accoglienza presso le aree ludiche a tema cioccolato, che di supporto all'interno del laboratorio di cioccolateria firmato Costruttori di Dolcesse. Qui hanno partecipato, con contagioso entusiasmo, alla nascita e produzione della nuova tavoletta TOP+ venduta durante la manifestazione e il cui ricavato contribuirà a supportare i progetti della stessa AIPD. Tra le novità di quest'anno la Choco Parade di Accademia Creativa by Eurochocolate, un originale spettacolo itinerante con protagonisti trampolieri, danzatori aerei e uno stravagante scopritore di Dolcesse. In stile Art Nouveau e con costumi che richiamano i nuovi cioccolatini di Eurochocolate, l'esclusiva Parata ha energicamente coinvolto e guidato il pubblico accompagnandolo alla scoperta dell'evento.

(Prima Notizia 24) Martedì 26 Ottobre 2021

PRIMA NOTIZIA 24

Sede legale : Via Costantino Morin, 45 00195 Roma
E-mail: redazione@primanotizia24.it