



eurochocolate
International Chocolate Exhibition
13|22 October 2023



$$E=mc^2$$

Eurochocolate = molto cioccolato



Regione Umbria



Regione Umbria



Regione Umbria



CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA



TABASCO



OFFICIAL CARRIER

RADIO UFFICIALE



L'immagine di Eurochocolate è liberamente tratta da una pubblicità Callier per gentile concessione della Nestlé S.A. Il marchio ed il format di Eurochocolate sono di proprietà Gioform srl Unipersonale | Perugia | AD Riccardo Boasso



eurochocolate.com





DOMIZIANI



14022005018

CHOCOTICKET

EUROCHOCOLATE | INDOOR SPECIAL EDITION

13 | 22 OTTOBRE 2023

14022005018

ACQUISTO BIGLIETTI ON-LINE

BIGLIETTO INTERO | Visitatori over 18 anniDal Lunedì al Venerdì | **6€**+prevenditaSabato e Domenica | **10€**+prevendita**BIGLIETTO RIDOTTO** | Visitatori 11/17 anniDal Lunedì al Venerdì | **4€**+prevenditaSabato e Domenica | Visitatori 10/17 anni: **5€**+prevendita**Ingresso gratuito per i visitatori fino ai 10 anni**Con il **BIGLIETTO INTERO** in omaggio per te:**1 Choco Blocco da 200 gr****1 pralina LINDOR**
latte**1 pralina EXCELLENCE**
85% cacao**1 napolitain**
PLENITUDE**Non vuoi acquistare online?**

I biglietti sono disponibili anche nelle biglietterie a Umbriafiere, dal 13 al 22 Ottobre e presso le rivendite autorizzate TicketItalia.

SCOPRI DI PIÙ SU

www.eurochocolate.com

SPECIAL EVENT

PADIGLIONE 7 | CHOCOLATE EXPERIENCE



**FRAU
KNAM**

Sabato 14 Ottobre
ore 12.00



**ERNST
KNAM**

Sabato 14 Ottobre
ore 16.00



**FRANCESCO
AQUILA**

Domenica 15 Ottobre
ore 16.00



**EDOARDO
FRANCO**

Sabato 21 Ottobre
ore 16.00



**LUCA
MONTERSINO**

Domenica 22 Ottobre
ore 15.00

PALCO COOKING SHOW

PADIGLIONE 7 | CHOCOLATE EXPERIENCE

CHOCOTRIP | IL GIRO DEL MONDO

VENERDÌ 13, DOMENICA 15 E DA GIOVEDÌ 19 A SABATO 21

ORE 13.00

VENERDÌ 13 E VENERDÌ 20

ORE 15.00

DOMENICA 22

ORE 16.00

VENERDÌ 13, MARTEDÌ 17 E DA VENERDÌ 20 A DOMENICA 22

ORE 17.00

Un dolce intrattenimento con masterclass e degustazioni guidate dai Paesi Produttori più lontani!

LE RICETTE DI IVAN

VENERDÌ 13 E DA LUNEDÌ 16 A DOMENICA 22 | ORE 14.00

Lo chef Ivan è pronto a portare sul palco Cooking Show curiosissime ricette in cui la golosità del cioccolato incontrerà la particolarità di ingredienti speciali... vieni a scoprirle tutte!

A cura di Ivan Alunni Pasquali

CACAO OF EXCELLENCE

VENERDÌ 13 E VENERDÌ 20 | ORE 16.00

SABATO 14 | ORE 13.00

SABATO 21 | ORE 15.00

Introduzione al programma Cacao of Excellence e degustazione guidata alla scoperta della diversità dei sapori del cacao.

A cura di Cacao of Excellence

GRAPPA & CIOCCOLATO

TUTTI I VENERDÌ, SABATO E DOMENICA | ORE 18.00

La dolcezza del cioccolato Vanini incontra il sapore deciso di grappe e distillati.

Appuntamento riservato ad un pubblico maggiorenne.

A cura di ANAG

LINDT MAÎTRE CHOCOLATIER

SABATO 14 E 21, DOMENICA 15 E 22 | ORE 10.30

Le novità 2023 e degustazione guidata delle alte percentuali di Cacao Lindt Excellence.

Info e Prenotazioni www.eurochocolate.com



PALCO COOKING SHOW

PADIGLIONE 7 | CHOCOLATE EXPERIENCE

LE GOLOSITÀ DEI PASTICCERI APEI

ORE 12.00

- Lunedì 16 > Eugenio Morrone
- Martedì 17 > Francesco Elmi
- Mercoledì 18 > Salvatore Varriale
- Giovedì 19 > Denis Buosi
- Venerdì 20 > Paolo Staccoli
- Domenica 22 > Francesco Mastroianni

IL CIOCCOLATO:

STORIA, CARATTERISTICHE, ABBINAMENTI

DA LUNEDÌ 16 A GIOVEDÌ 19 | ORE 16.00

A cura di Rossana Bettini | Istituto Internazionale Chocolier

PRESENTAZIONE DELLA GUIDA

CACAO OF EXCELLENCE

VENERDÌ 13 | ORE 12.00

IL CIOCCOLATO DELL'AZIENDA MOLISANA

DOLCEAMARO: TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE

SABATO 14 | ORE 14.00

BE WELL | FABBRICA CIOCCOLATO PERUGIA

PRESENTA: LINEA X

SABATO 14 | ORE 15.00

Un nuovo concetto che permette al Cioccolato di racchiudere Benessere, rispettando le principali intolleranze e regalando una sana ricarica di Energia Vitale!

TROPICAL CHOCOLATE EXPERIENCE

DOMENICA 15 | ORE 12.00

Il Maestro Emanuele di Biase realizzerà una selezione di cioccolatini vegan, colorati e irresistibilmente deliziosi, utilizzando ingredienti straordinari e combinando l'aspro di alcuni frutti con la dolcezza del cioccolato vegan per creazioni uniche e indimenticabili!

A cura di Emanuele di Biase Vegan Master Pastry Chef

I SEGRETI PER UNA CONFETTATURA PERFETTA

DOMENICA 15 | ORE 14.00

Scopri come nasce un confetto Papa!

"ANNAMO BENE":

LA CODA ALLA VACCINARA DI SORA LELLA

DOMENICA 15 | ORE 15.00

Presentazione del libro e Show Cooking.

A cura di Renato Trabalza

IL CODICE SENSORIALE DEL CIOCCOLATO

MERCOLEDÌ 18 | ORE 15.00

A cura di Gian Paolo Brasceschi | Istituto Internazionale Chocolier

PALCO COOKING SHOW

PADIGLIONE 7 | CHOCOLATE EXPERIENCE

GUSTUM UMBRIA

SABATO 14 E SABATO 21 | ORE 09.30

L'enogastronomia umbra è un patrimonio ricchissimo, fatto di piccole e grandi tradizioni che vengono da lontano e sono, ancora oggi, vive e attuali, alla base del "buon vivere" che caratterizza la Regione.

A cura di Assogal



QUAL È IL PREZZO DI UN CACAO SOSTENIBILE PER TUTTI?

GIOVEDÌ 19 | ORE 15.00

Intervento a dibattito con Michele Nardella Direttore della divisione Economica e Statistica della ICCO.

CACAO E RUM: MOTORI DELLO SVILUPPO DELL'AGRITURISMO IN VENEZUELA

SABATO 21 | ORE 12.00

Degustazione di cioccolato e rum.

*A cura dell'ambasciata
della Repubblica Bolivariana del Venezuela*

LE CITTÀ DELL'OLIO

DOMENICA 22 | ORE 13.00

Progetto di valorizzazione e promozione delle aziende agricole locali.

*A cura del Comune di Gualdo Cattaneo
e del Comune di Giano dell'Umbria.*



Progetto realizzato grazie al contributo del PAL 2014-2020 "Due Valli: un territorio" Azione 19.2.1.07 "Attività promozionali a raggio locale connesse allo sviluppo delle filiere corte e dei mercati locali"

Info e Prenotazioni www.eurochocolate.com



PADIGLIONE 7 | CHOCOLATE EXPERIENCE

PIÙ O MENO BUONO: DA COSA DIPENDE?

TUTTI I GIORNI

ORE 10.00 | ORE 12.00 | ORE 14.00 | ORE 15.00 | ORE 18.00

Cenni di analisi organolettica del cioccolato!

Degustazione a cura di Roberto Caraceni

DOLCE, VARIEGATO E COLORATO:

È IL GELATO AL CIOCCOLATO!

TUTTI I GIORNI | ORE 16.00

Il gelato al cioccolato con Choco Trip Gelato Contemporaneo.

SPECIAL GUEST

Sabato 14: Luca Bernardini e Maria Fernanda Di Giacobbe

Domenica 15: Rosario D'angelo ed Elisa Chillemi

Sabato 21: Gianfrancesco Cutelli e Manlio Larotonda

Domenica 22: Loretta Fanella e Armando Canelon

VINO & CIOCCOLATO

TUTTI I GIORNI | ORE 17.00

Degustazione guidata di vino e cioccolato Vanini!

Appuntamenti riservati ai maggiorenni.

A cura di Assosommelier

**C'È FONDENTE E FONDENTE: NOI TI INSEGNIAMO
A DEGUSTARLO, TU METTI ALLA PROVA I TUOI SENSI**

DA VENERDÌ 13 OTTOBRE A SABATO 21 OTTOBRE | ORE 11.00

MERCOLEDÌ 18 OTTOBRE | ORE 13.00

A cura di voglioCioccolato

L'EVOLUZIONE DEL CIOCCOLATO CRUDO!

DA VENERDÌ 13 OTTOBRE A DOMENICA 15 OTTOBRE

E DA VENERDÌ 20 OTTOBRE A DOMENICA 22 OTTOBRE

ORE 13.00

A cura di Matù Cioccolato

IL MARITOLLO SALATO... AL CACAO!

DOMENICA 22 OTTOBRE | ORE 11.00

Hai mai provato un maritozzo salato... al cacao? Scopri la ricetta dello Chef Luca Antonucci e metti le mani in pasta!

Info e Prenotazioni www.eurochocolate.com



Assosommelier



Gelato
Contemporaneo



Luca Antonucci

SANTA ANA LA FLORIDA

3400 A.C.

UN VIAGGIO IN ECUADOR:
DALLA BORRACCIA MAYO-CHINCHIPE
AL PROGETTO ECO-SOLIDALE EUROCHOCOLATE



In collaborazione con
Associazione Produttori Cacao Nacional Fino y de Aroma

PLAYA DE ORO

2023


PADIGLIONE 7 | CHOCOLATE EXPERIENCE

SPECIAL EVENT

Presentazione della Guida firmata Cacao of Excellence

 Venerdì 13 Ottobre

 12.00

 Palco Cooking Show - Padiglione 7

In collaborazione con



CAMERA DI COMMERCIO
DELL'UMBRIA



Conoscere la Guida



cacaoofexcellence.org

NOVITÀ

Lindt 

EXCELLENCE

Scopri la nuova linea
LINDT EXCELLENCE:

dall'incontro tra il finissimo cioccolato
fondente Lindt e i croccanti ingredienti.





Scegli il tuo break



VANINI
NEL CUORE  DEL CACAO



TASTING *Experience*

Quando la cremosità di un cioccolato d'eccellenza
incontra le diverse consistenze degli ingredienti,
nasce una nuova ed intensa esperienza di gusto.



SINCE 1946
ICAM
CHOCOLATE BY NATURE

VANINI è un marchio
registrato da ICAM S.p.A.

CHI LA FA LA SPEZZA

Piazza della Repubblica | Perugia

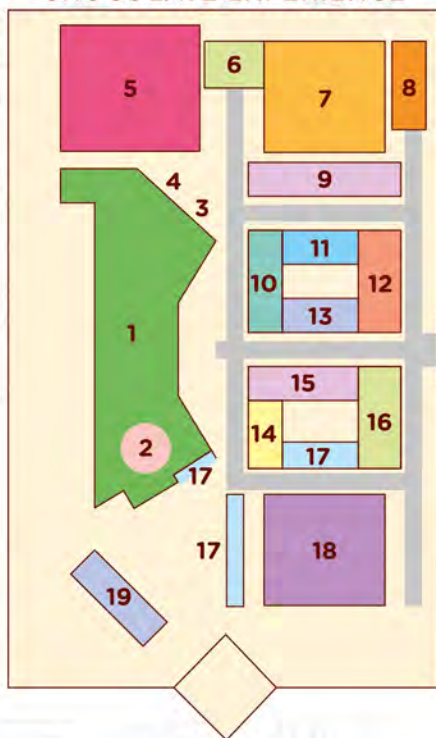
Tutti i giorni | 09.00 / 20.00

Sabato | 09.00 / 22.00

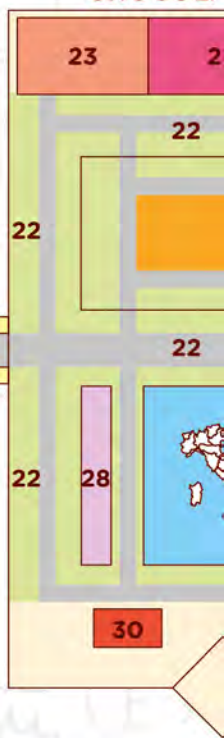
Un focus dedicato alla produzione artigianale ed in particolare alle “lastre” di cioccolato proposte in variegata e gustose ricette da rinomate aziende:



PADIGLIONE 7
CHOCOLATE EXPERIENCE



PADIGLIONE 8
CHOCOLATE EXPERIENCE



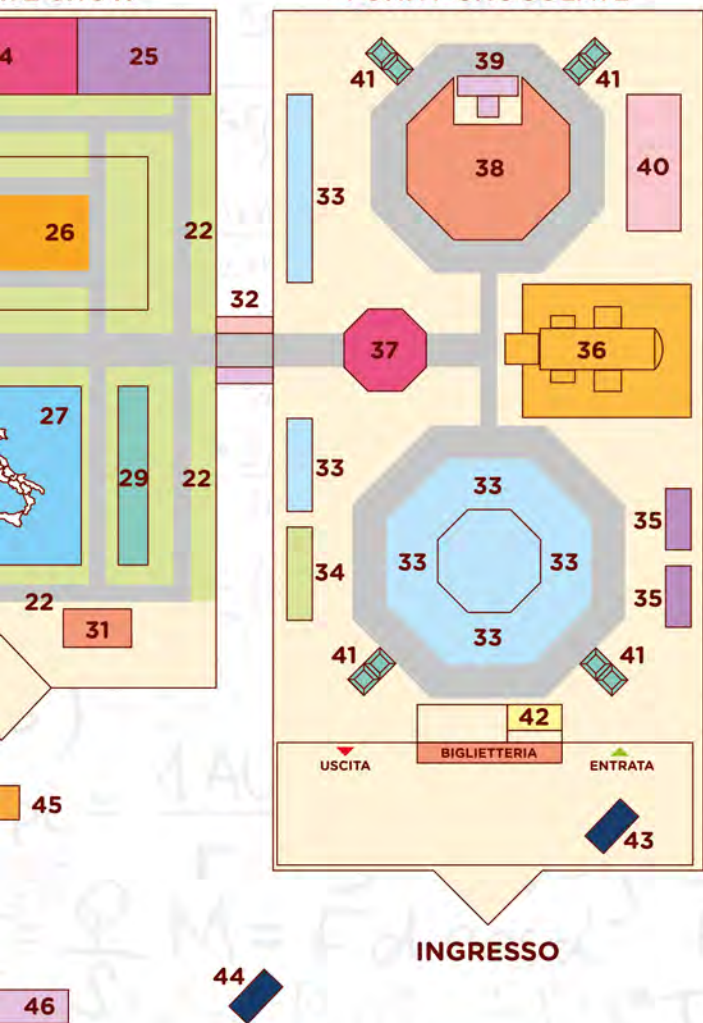
PADIGLIONE 7

- 1 > Playa de Oro
- 2 > CabossaLab / Cerimonia del Cacao
- 3 > Cacao of Excellence
- 4 > Chocoa
- 5 > Sculture di Cioccolato
- 6 > Mexico / Tabasco
- 7 > Palco Choco Lab
- 8 > Angolo di Campo / Gustum
- 9 > Cocoa Route
- 10 > Plenitude
- 11 > Foodness
- 12 > Lindt Maître Chocolatier
- 13 > E. Knam / L. Montersino
- 14 > Sviluppumbria
- 15 > Vanini
- 16 > Nestlé / Baci® / Perugina
- 17 > #lovellino
- 18 > Palco Cooking Show
- 19 > Fabbrica del Cioccolato

PADIGLIONE 8

- 20 > Le Città dell'Olio
- 21 > Comune di Bastia Umbra
- 22 > Chocolate Show
- 23 > Mercavino
- 24 > Choco Bazar
- 25 > Harry Potter
- 26 > Eurochocolate World
- 27 > L'Italia del Cioccolato
- 28 > Spazio Modica
- 29 > Spazio Gianduiotto
- 30 > Fallo
- 31 > Rompere in Caso di Astinenza
- 32 > Zero Co2





PADIGLIONE 9

- 33 > Design & Creatività By CDD
- 34 > Choco Drink
- 35 > Choco Pasta / Choco Pizza
- 36 > ODStore
- 37 > Ritiro Omaggio
- 38 > Il Teatro di Einstein
- 39 > Choco Arrampicata
- 40 > Laboratori by CDD
- 41 > Umbria Tourism
- 42 > Guardaroba
- 43 > Toy Motor / Hyundai

AREA ESTERNA

- 44 > Toy Motor / Hyundai
- 45 > Giuliano Tartufi
- 46 > Pausa Salata

EMPORIO DEL CIOCCOLATO

PADIGLIONE 8 | CHOCOLATE SHOW

AZIENDE NAZIONALI

AGOSTONI | ADVANCED EQUIPMENT FOR CHOCOLATE
AGRICOLA LA TANA DEL LUPO • AMARETTI VIRGINIA • AMEDEI
ANDREA STAINER • ANTICA BARBAGIA • ANTICA DOLCERIA BONAJUTO
ANTICA TEGOLERIA • ANTICA VALLE FRANCESCANA • APICOLTURA GALLI
ARTIGIANO PERUGINO • AUGUSTA PERUSIA • BACI PERUGINA
BANCHINI CIOCCOLATO • BARATTI & MILANO • BASILE PASTICCERIA
BE WELL • BERGAMINI • BODRATO • BOELLA & SORRISI
BONTÀ E SALUTE LAERBIUM • CAFFAREL • CASA DEL DOLCE
CENTRO ALIMENTARI COLOMBELLA • CHOCOZERO • CIMINA DOLCIARIA
CIOCCOLATERIA DE NUZZO • CIOCCOLATERIA MASALA
CIOCCOLATERIA VENEZIANA • CIOCCOLATO CIOCCONI
CIOCCOLATO DEI TRAPPISTI • CIOCCOLATO PORETTI • CIOKARRUA
CUORENERO • DAVIT • DE MARTINI • DI FRANCESCO CIOCCOLATO
DI GENNARO • DOLCE AMARO PAPA • DOLCE PAUSA • DOLCE VITA
DOLCI FONDERIE CIOMOD • DOMORI • DON PUGLISI • DONNA ELVIRA
DULCIAR • DULCIS IN FUNDO • FIORERROSSO • ELLEGI • ERACLEA
ERNST KNAM • FERENTILLO VALNERINA • FIASCONARO • FIORINDO
FOODNESS • GARDINI • GAY ODIN • GIRAUDI • GUFEL • GUIDO CASTAGNA
GUIDO GOBINO • ICAM • IL GALEONE • IL MODICANO • ITALDOLCI ORSINI
ITALIANA LIQUORI • LA MOLINA • LINDT • LUCA MONTERSINO
MAGLIO CIOCCOLATO • MAJANI • MARANGONI • MASTRO CIANURI
MILEPI PERUGIA • MISTER CREPES • MURANO DOLCEZZE • NACRÉ
ODSTORE • OBEROLLER • OLIVIERI • PANTORRONE GAROFALO
PASTICCERIA MELA • PASTIGLIE LEONE • PERUGINA • PIEMONT • SABADI
SEMAR ITALIA • SFIZI GOLOSI • SHOCKINO • SLITTI
SOCIETÀ AGRICOLA DELLE MONACHE • SORELLE NURZIA • STRINGHETTO
T'A MILANO • TERRE UMBRE • TIPICO BAROCCO • TO CIOK
OTTONIFANIO DEL CASALE • TURINGIANDUIA • TUSCANI CIOCCOLATO
TUTTOCIOCCOLATO MELICE • VANINI • VANNUCCI • VENCHI • VESTRI
VETUSTA NURSIA • ZICCAT

BOUTIQUE & INTERNAZIONALI

AROKO (VENEZUELA) • AURO (FILIPPINE) • BAIANI (BRASILE)
BELU CACAO (EL SALVADOR) • CACAO DE ORIGEN (VENEZUELA)
CHOCOPLUS (COSTA D'AVORIO) • CHOCOTOGO (TOGO)
CHOCOVÌ (COSTA D'AVORIO) • COLOR CACAO (COLOMBIA)
DEFINITE (REPUBBLICA DOMINICANA) • DISIDENTE (COLOMBIA)
EMIREL (MESSICO) • FELIU (MESSICO) • FORNO BRISA • HOLY COW (INDIA)
KAKAOMUNDO (GABON) • KAKAU (ECUADOR) • KRAKAKOA (INDONESIA)
KUNÀ (ECUADOR) • KUMASI (GHANA) • KUYAY (PERÙ)
LATITUDE (UGANDA) • LE CHOCOLATIER IVORIEN (COSTA D'AVORIO)
LOSO ABUELOS (MESSICO) • MANOA (HAWAI) • MATÙ CHOCOLATE
MENEKAO (MADAGASCAR) • MOMOTOMBO (NICARAGUA)
MONCHOCO (COSTA D'AVORIO) • NINA KAKAW • PAOLO RIVA
PURE CHOCOLATE LIMITED (JAMAICA) • QUMA (PERÙ)
ROBERT (MADAGASCAR) • ROMEO VIGANOTTI • SIAMAYA (THAILANDIA)
SIJ (MESSICO) • SOKLET (INDIA) • THE CHOCOLATE DETECTIVE (REGNO UNITO)
THEO&PHILO (FILIPPINE) • TIERRA KAKAO (MESSICO)
VECC CHOCOLATIER (HONDURAS) • VILLA CANOABO (VENEZUELA)
WOLTER (MESSICO) • YUMBOS (ECUADOR)



UMBRIA TOP
WINE FROM THE GREEN HEART OF ITALY

LE CANTINE PRESENTI

BALDASSARRI	LE CIMATE
BLASI	PERTICAIA
CHIORRI	PUCCIARELLA
DI FILIPPO	ROCCAFIORE
DONINI	SAIO
DUCA DELLA CORGNA	TENUTA BALDO
GIOVANNINI	TILI
GORETTI	TODINI
LA MADELEINE	VETUNNA



PADIGLIONE 8 | CHOCOLATE SHOW



Protagonisti quest'anno ad Eurochocolate saranno anche i paesi del network guidato da Cacao Solution, impegnato nel costruire filiere del cacao e cioccolato sostenibili, dirette e di qualità.

Le aziende produttrici che saranno coinvolte sono provenienti da:



Brasile



Colombia



Costa d'Avorio



Ecuador



El Salvador



Filippine



Ghana



Thailandia



India



Indonesia



Giamaica



Madagascar



Messico



Nicaragua



Perù



Rep. Dominicana



Togo



Uganda



Venezuela

YUMBOS
CHOCOLATE ARTESANAL
Mindo - Ecuador



equo**chocolate**



BANTOO
CHOCOLATE

La nuova linea di tavolette firmata Eurochocolate.

PREMIERES
SPECIALITÀ DOLCIARIE

aroko
CHOCOLATE

AP distribuzione

REMIX

è come una scatola di cioccolatini,
non sai mai quale scegliere!

Scopri gli 8 Bandi
della Manovra Remix per le aziende
della Regione Umbria
a supporto di progetti di ricerca, export
e investimenti produttivi.

VOUCHER INNOVAZIONE / RICERCA / SMALL / MEDIUM / LARGE
FIERE / TRAVEL / MYSELF PLUS

sviluppumbria.it



SVILUPPUMBRIA **50°**

Società regionale per lo sviluppo economico dell'Umbria

1973 ——— 2023

STAND SVILUPPUMBRIA | PADIGLIONE 7

Lindt



CHOCO WAFER

NOVITÀ



NASCE IL NUOVO

LINDT CHOCO WAFER

Crocante. Cremoso. Da sogno.

umbria

Cuore verde d'Italia





Baci®

ASSAPORA
TUTTI I GUSTI



LATTE
VELLUTATO



CLASSICO
FONDENTE LUISA®



FONDENTE 70%
INTENSO

NOVITÀ



CAFFÈ
AVVOLGENTE



GUSTO
AMARETTO



SUONI, EMOZIONI E SOGNI

RADIOSUBASIO.IT | SCARICA L'APP





GUSTUM

Gusto Unicità Storia
e Tradizioni UMBRE

Scopri l'Umbria con Gusto

*Sapori, emozioni, avventure nel
Cuore Verde d'Italia*



graphic: kolorado.it



Regione Umbria





**CI PIACE SORPRENDERVI.
SEMPRE!**

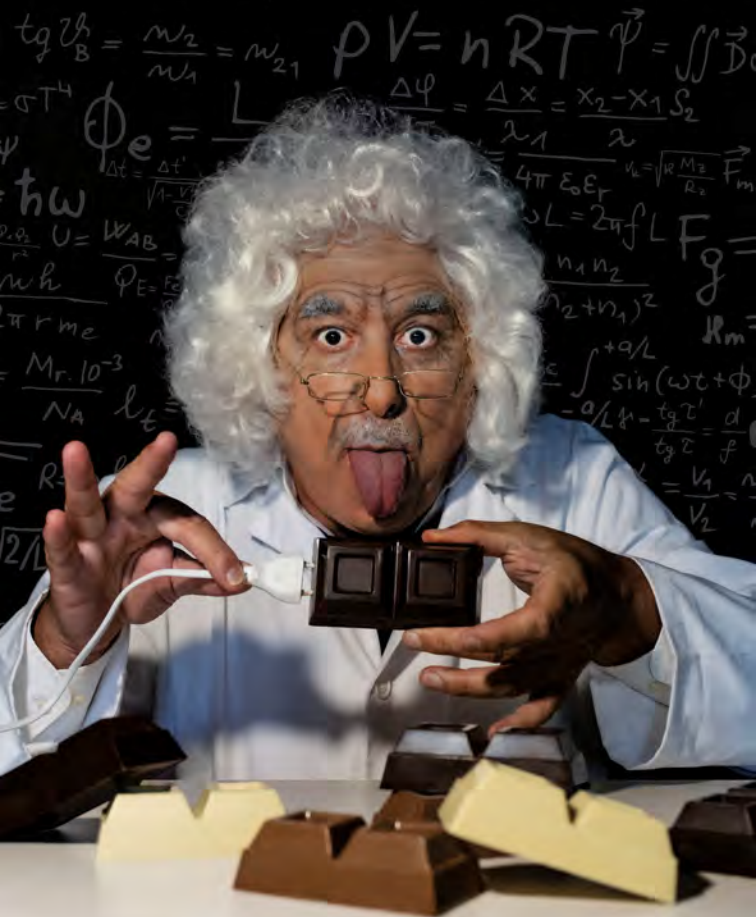


**PADIGLIONE 9
FUNNY CHOCOLATE**

AC
ACCADEMIA CREATIVA
COMPAGNIA TEATRALE

CRONOS
ESCAPE ROOM
PERÙGIA

ALBERT E IL MISTERO DEL CIOCCOLATO QUANTISTICO



**PADIGLIONE 9
FUNNY CHOCOLATE**



Regione Umbria



P.A.R. 2014-2020 "Due Valli: un territorio" - Azione 19.2.1.07 "Attività promozionali a raggio locale connesse allo sviluppo delle filiere corte e dei mercati locali"

Le Città dell'Olio

Progetto di valorizzazione e promozione delle produzioni delle aziende agricole locali



Comune di Gualdo Cattaneo



Comune di Giano dell'Umbria



Agricadd soc. agr. srl
www.oro digiano.it



Bacci Rolanda Az. Agr. indiv.
www.oliodelpozzo.com



Del Quondam Cello Soc. Agr. SEMPL.
www.delquondam.it/agriturismo-spoletto



Di Filippo Az. Agr. soc. sempl.
www.vinidifilippo.com



F.lli Marconi Piergiorgio
www.musivum.it



F.lli Marconi Soc. sempl. Agricola
www.fratellimarconi.com



Il Poggio di Saragano
Ferretti Fabio e C. soc. semp.
www.poggiodisaragano.com



Le Cimate soc. agr. semp.
di Bartoloni & C.
www.lecimate.it



Locci Lorenzo Az. Agri. indiv.
www.agricolalocci.it



Profidia Matteo e Chiara
Soc. Agr. Ss
www.villaprofidia.it



Tenuta San Felice srl
www.tenutasanfelice.com





Beexperience

Tutto un altro Cioccolato!

PADIGLIONE 7 | FABBRICA DEL CIOCCOLATO

Apriamo le porte
della Fabbrica BeWell e Ti invitiamo
a lasciarti conquistare dal fascino
del Buon Cioccolato di Perugia!

**Perché quest'anno
sarai proprio Tu
a farlo!**



www.bewellgroup.it



Info e Prenotazioni www.eurochocolate.com



In viaggio alla scoperta
delle terre del cacao



Chocolate Hills
Philippine

Per la prima volta ad Eurochocolate
la possibilità di conoscere interessanti
opportunità di viaggio
nei luoghi di origine del Cibo degli Dei
grazie alla qualificata presenza di
Tour Operator e delegazioni dei seguenti Paesi:



Bolivia



Gabon



Perù



Colombia



Honduras



Sao Tomé



Costa d'Avorio



Madagascar



Uganda



Ecuador



Messico



Venezuela



COMPLEMENTO DI
SVILUPPO RURALE
PER L'UMBRIA
2023 | 2027

graphic: kotorado.it

CON L'EUROPA NUOVE OPPORTUNITÀ DI CRESCITA PER L'UMBRIA

www.regione.umbria.it/csrumbria



Cofinanziato
dall'Unione europea



Regione Umbria



eurochocolate
International Chocolate Exhibition
Avellino · 9|14 Febbraio 2024

**VI ASPETTIAMO♡
AD AVELLINO!**



#lovellino