**IL PROGRAMMA DI EUROCHOCOLATE: UMBRIA FIERE DI BASTIA UMBRIA 13-22 OTTOBRE**

**Chocolate Experience (Padiglione 7)**

Percorrendo il Padiglione 7 dedicato alla **Chocolate Experience** sarà possibile immergersi in un **percorso Tree to Bar** alla scoperta della lontana **Playa de Oro** in Ecuador: un territorio di circa 11.000 ettari in piena foresta amazzonica - raggiungibile solo dopo un’ora di traversata via fiume in canoa a motore - dove una tenace comunità di produttori coltiva il pregiato cacao fino y de aroma. Eurochocolate supporterà nel triennio 2024-2026, con uno stanziamento di 90.000 euro, il **progetto eco-solidale** proposto dall’agronomo e cooperante **Pierre Molinari** che dal 2016, anno di apertura della sua fabbrica di cioccolato a Mindo, si impegna con dedizione e generosità per migliorare le precarie condizioni di vita dei campesinos riuniti nella **Asociación de Protección y Rescate de Cacao Fino de Aroma** (ASO.P.Y.R.C.F.A.). Ad accogliere il pubblico, all’ingresso dello spazio, la maxi riproduzione della **storica borraccia** rinvenuta nel sito archeologico dei Mayo-Chinchipe e grazie alla quale è stato possibile ridatare a ben 5.450 anni fa il primo utilizzo del cacao alimentare in Ecuador. Gli amanti del Cibo degli Dèi saranno quindi guidati all’interno di uno scenario suggestivo, con la possibilità di partecipare a un’originale **Cerimonia del Cacao** o al nuovo **CabossaLab**, fino a cimentarsi nella preparazione live di golose prelibatezze presso l’esclusiva **Fabbrica del Cioccolato** firmata **FBM** e magistralmente condotta dai cioccolatieri di **Be Well**. La popolarissima **Fabbrica del Cioccolato** torna infatti con un nuovo formatper seguire dal vivo, passo a passo, il processo di produzione del cioccolato - dalla fava di cacao alla tavoletta - con i maestri cioccolatieri pronti a svelare al pubblico i segreti che rendono il Cibo degli Dèi così irresistibile. Ma c’è di più: quest’anno, all'interno del Laboratorio sarà possibile partecipare alle mini sessioni di lavorazione del cioccolato **Be Experience** iscrivendosi on line su eurochocolate.com/bewell-be-experience o direttamente in evento.

Sempre atteso il ritorno delle **Sculture di Cioccolato**, uno degli appuntamenti più amati dal pubblico di Eurochocolate, che consentirà di assistere, durante i due Sabati e le due Domeniche, alla lavorazione live di quattro **maxi blocchi di cioccolato** **Icam** da 11 quintali l’uno, pronti a prendere forma grazie alla maestria di abilissimi scultori, per poi rimanere esposti durante l’evento.

Il racconto proseguirà presso i due esclusivi **palchi a tema**. Il primo è dedicato ai **Cooking Show**, con protagonisti rinomati chef, pasticceri, cioccolatieri ed esperti:

Saranno **Frau ed Ernst Knam** i primi super ospiti in programma **Sabato 14 Ottobre**, rispettivamente alle **ore 12** e alle **ore 14**. Irriducibilmente creativo e amante della sperimentazione, il Re del Cioccolato si cimenterà nella realizzazione live di tre tipi di cioccolatini con immancabile degustazione finale. “Torno con piacere a Perugia - dichiara **Ernst Knam** - perché è un evento che si muove nella direzione di far cultura su cacao e cioccolato e lo fa attraverso una serie di appuntamenti e iniziative irrinunciabili capaci di far dialogare il numerosissimo pubblico con i piccoli produttori di cacao e cioccolato così come con le grandi marche internazionali”. L’appuntamento sarà preceduto dalla presentazione del nuovo libro di **Alessandra Mion**, in arte **Frau Knam**, in uscita il prossimo Settembre.

Sul palco della Chocolate Experience anche i vincitori di MasterChef Italia 10 e 12, **Francesco Aquila** ed **Edoardo Franco.** Nato ad Altamura nel 1986, fin da giovanissimo **Francesco Aquila** entra in contatto con la cucina, che da subito diventa la sua più grande passione. Vincitore dell’edizione 2021 di **MasterChef Italia**, Francesco Aquila si esibirà **Domenica 15 Ottobre** alle **ore 16** in un goloso cooking show rigorosamente a tema cioccolato.

**Sabato 21 Ottobre** alle ore 16 le luci del palco di Eurochocolate saranno invece puntate su **Edoardo Franco.** Brillante e mai banale, il vincitore di **MasterChef Italia 12** è un personaggio originale in tutte le sue espressioni. La passione per la cucina, insieme a quella per la musica, lo accompagnano fin da ragazzino: i risotti e la cucina messicana sono il suo asso nella manica e il burrito è il suo master pièce. Il pubblico potrà ammirarlo alle prese con l’amatissimo Cibo degli Dèi, fino alla degustazione della sua originale creazione.

**Domenica 22 Ottobre** alle **ore 15** sarà il goloso gelato al cioccolato monorigine Ecuador 70% su stecco firmato **Luca Montersino** a deliziare occhi e palato del pubblico grazie a un’imperdibile degustazione finale. Montersino sarà presente in evento anche con uno stand al Padiglione 7, dove presenterà la sua linea di gelati svelandone novità e segreti.

Ad arricchire il fitto calendario dei **live show** anche la presenza di **6 Maestri APEI-Ambasciatori Pasticceri dell’Eccellenza Italiana**. Infatti, grazie alla rinnovata collaborazione con l’associazione fondata da **Iginio Massari** e **Gino Fabbri** che raccoglie le migliori professionalità e le eccellenze più esclusive della pasticceria e del mondo del dolce, ad avvicendarsi sul palco **tra Lunedì 16 e Domenica 22 Ottobre** alle **ore 12** saranno **Eugenio Morrone, Francesco Elmi, Salvatore Varriale, Denis Buosi, Paolo Staccoli** e **Francesco Mastroianni**.

La partecipazione ai live show degli Special Guest e dei Maestri APEI è **gratuita**, con **prenotazione** **online obbligatoria** attiva sul sito ufficiale [**www.eurochocolate.com**](https://gioform.voxmail.it/nl/pvgr71/yfmkxi/qsajgnw/uf/4/aHR0cDovL3d3dy5ldXJvY2hvY29sYXRlLmNvbS8?_d=895&_c=7d62f51a) **.**

E ancora: grazie al Progetto firmato dalla **Regione Umbria - Autorità di Gestione del Complemento di Sviluppo Rurale**, in programma **Le ricette di Ivan**, **Venerdì 13** e **da  Lunedì 16 a Domenica 22 Ottobre** alle **ore 14**, in compagnia dello chef **Ivan Alunni Pasquali** pronto a portare sul palco del Cooking Show curiose ricette in cui la golosità del cioccolato incontrerà i prodotti agroalimentari tipici dell’Umbria; gli appuntamenti, tutti i **Venerdì, Sabati e Domeniche** alle **ore 18**, con **Grappa & Cioccolato** a cura di **ANAG** per imperdibili abbinamenti tra la dolcezza del cioccolato **Vanini** e il gusto deciso di grappe e distillati; le degustazioni firmate **Lindt Maître Chocolatier** per assaporare, nei due **weekend** alle ore **10.30**, sia le ultime novità che le alte percentuali di Cacao Lindt Excellence; gli approfondimenti su **Il Cioccolato: storia, caratteristiche e abbinamenti** e **Il codice sensoriale del Cioccolato** firmati **Istituto Internazionale Chocolier**, a cura di **Rossana Bettini** e **Gian Paolo Brasceschi** in programma, rispettivamente, **da Lunedì 16 a Giovedì 19** alle **ore 16** e **Mercoledì 18 Ottobre** alle **ore 15**; **I segreti per una confettatura perfetta**, **Domenica 15** alle **ore 14** per scoprire come nasce un confetto **Papa;** la presentazione del libro **“Annamo bene”**, **Domenica 15 Ottobre** alle **ore 15** insieme al co-autore **Renato Trabalza**, seguita dalla preparazione live della coda alla vaccinara della Sora Lella. Imperdibili anche **Il Cioccolato dell’azienda molisana Dolceamaro: tra tradizione e innovazione**, in programma **Sabato 14 Ottobre** alle **ore 14** e la **Tropical Chocolate Experience** firmata dal Vegan Master Pastry Chef **Emanuele di Biase** pronto a realizzare, **Domenica 15 Ottobre** alle **ore 12**, una selezione di coloratissimi cioccolatini vegan a base di originali ingredienti che abbinano l’aspro di alcuni frutti con la dolcezza del cioccolato.

Tra le novità di quest'anno l’area, le iniziative e le degustazioni curate da **Cacao of Excellence**. Guidata dall'Alleanza tra **Bioversity International** e il **Centro Internazionale per l'Agricoltura Tropicale (CIAT)**, **Cacao of Excellence**è un'organizzazione internazionale di ricerca per lo sviluppo con sede a Roma. L'Alleanza fornisce soluzioni basate sulla ricerca in oltre 70 Paesi, che sfruttano la biodiversità agricola e trasformano in modo sostenibile i sistemi alimentari. In particolare, nella prima giornata di Eurochocolate, **Venerdì 13 Ottobre** alle **ore 12**, in collaborazione con la **Camera di Commercio dell’Umbria** verrà presentata la guida firmata Cacao of Excellence “**Cacao Quality and Flavour”**.

La dimensione internazionale è anche al centro degli attesissimi **Choco Trip**, i numerosi appuntamenti proposti in collaborazione con il network **Cacao Solution**: imperdibili occasioni di approfondimento con masterclass e degustazioni guidate che vedono protagonisti i lontani Paesi produttori di Cacao. Tra queste anche l’intervento/dibattito con **Michele Nardella**, Direttore della divisione Economica e Statistica della **ICCO-International Cocoa Organization** e l’appuntamento **Cacao e Rum: motori dello sviluppo dell’AgriTurismo in Venezuela** degustazione guidata di cioccolato e rum a cura dell’**Ambasciata della Repubblica Bolivariana del Venezuela**.

La **Regione Umbria - Autorità di Gestione del Complemento di Sviluppo Rurale** torna protagonista con diverse iniziative tra cui un’area istituzionale al Padiglione 7 dove sarà allestito anche lo spazio dedicato al progetto **Angolo di Campo** e all’esposizione delle 60 foto vincitrici. E ancora, il circuito della ristorazione tipica **GUSTUM - Gusto, Unicità, Storia e Tradizioni Umbre** sarà presente a Eurochocolate per la promozione del “buon vivere” umbro. Il goloso appuntamento di Umbriafiere sarà occasione per far conoscere al grande pubblico le **45 imprese locali** tra ristoranti tipici, aziende agricole con agriturismo, piccoli produttori artigiani e punti vendita con degustazione, che hanno aderito al **disciplinare** di Gustum e che si caratterizzano per l’eticità e la sostenibilità dell’attività imprenditoriale, la sicurezza alimentare e un servizio di accoglienza professionale e curato. Oltre allo spazio espositivo Gustum, nel quale sarà possibile avere tutte le informazioni nel dettaglio, è prevista la presentazione del progetto **Sabato 14 e Sabato 21 Ottobre** alle **ore 9.30** nell’area Cooking Show (Padiglione 7). GUSTUM è promosso da **GAL Alta Umbria**, **GAL Media Valle del Tevere**, **GAL Trasimeno-Orvietano**, **GAL Valle Umbra Sibillini**, **Confcommercio Umbria**, **CIA Umbria** con la collaborazione di Euromedia. Inoltre, lo spazio istituzionale firmato **Le Città dell’Olio**, il progetto di valorizzazione e promozione delle aziende agricole locali a cura dei **Comuni di Gualdo Cattaneo e Giano dell’Umbria** che verrà illustrato **Domenica 22 Ottobre** alle **ore 13** sul Palco Cooking Show**.** La **Regione Umbria** è presente anche al Padiglione 9 con l’iniziativa firmata **Umbria Tourism** pronta a trasformare otto maxi cubotti di cioccolato in altrettanti esclusivi set fotografici che riprodurranno alcune eccellenze del Cuore Verde d’Italia. Presente anche **Sviluppumbria** con un nuovo spazio **REMIX** dedicato alla presentazione degli otto bandi della Manovra Remix per supportare le aziende della regione nei loro progetti di ricerca, export e investimenti produttivi.

Sotto i riflettori anche la **filiera della Nocciola Umbra** della **ProAgri** con l’appuntamento **La filiera della Nocciola Umbra: agricoltura, cibo, mercati e sostenibilità** in programma **Martedì 17 Ottobre** alle **ore 15**.

**Choco Lab** è invece il secondo palco dedicato a chi vorrà mettere le mani in pasta e apprendere i più golosi trucchi del mestiere, ma anche assistere a incontri e presentazioni rigorosamente a tema. In particolare, si terranno **tutti i giorni** alle **ore 10, 12, 14, 15 e 18** le degustazioni **Più o meno buono: da cosa dipende?** guidate da **Roberto Caraceni**, Chocolate Taster inventore del **Piatto da degustazione del cioccolato,** per acquisire i principali cenni di analisi organolettica del cioccolato. Quotidiani anche gli appuntamenti firmati **Choco Trip by Gelato Contemporaneo** in programma alle **ore 16** con la partecipazione, nei due weekend, degli Special Guest **Luca Bernardini** e **Maria Fernanda Di Gacobbe**, **Rosario D’Angelo** ed **Elisa Chillemi**, **Gianfranco Cutelli** e **Manlio Larotonda,** **Loretta Fanella** e **Armando Canelon**. Le **ore 17** sono invece riservate alle degustazioni di **Vino & Cioccolato** curate da **Assosommelier** con protagonista il cioccolato **Vanini**. E ancora, sono firmati **voglioCioccolato** gli appuntamenti **C’è fondente e fondente: noi ti insegniamo a degustarlo, tu metti alla prova i tuoi sensi** in programma da **Venerdì 13 a Sabato 21 Ottobre** alle **ore 11** e **Mercoledì 18 Ottobre** alle **ore 13**. Tra le novità di quest’anno, da **Venerdì 13 a Domenica 15 Ottobre** e da **Venerdì 20 a Domenica 22 Ottobre** alle **ore 13**, gli appuntamenti firmati **L’evoluzione del Cioccolato Crudo** in compagnia di **Matù Cioccolato**, con i riflettori puntati sul sempre più apprezzato raw chocolate, ottenuto da fave di cacao non tostate e, proprio perché lavorate a basse temperature, in grado di preservarne le preziose qualità nutritive. Infine, chi non ha mai provato **Il maritozzo salato… al cacao** potrà scoprirne la ricetta insieme allo Chef **Luca Antonacci**, mettendo le mani in pasta **Domenica 22 Ottobre** alle **ore 11**. Tutti gli appuntamenti del Choco Lab sono gratuiti con prenotazione sul sito ufficiale [www.eurochocolate.com](https://gioform.voxmail.it/nl/pvgr71/yfmkxi/qsajgnw/uf/5/aHR0cDovL3d3dy5ldXJvY2hvY29sYXRlLmNvbS8?_d=895&_c=0ef87ded) .

Non mancheranno gli spazi dedicati alle grandi firme che da anni accompagnano Eurochocolate nel suo goloso viaggio, pronte a deliziare il pubblico con i loro iconici prodotti: **Perugina** presente sia con gli immancabili Baci©, tra i quali i nuovi gusti Caffè Avvolgente e Amaretto, che con i golosi snack KitKat; **Lindt** protagonista con le nuove tavolette Lindt Excellence, frutto dell’incontro tra

finissimo cioccolato fondente Lindt e croccanti ingredienti, e con la nuovissima gamma Lindt Choco Wafer, una combinazione da sogno tra cioccolato e wafer; **Icam** con la nuova linea di tavolette Vanini Tasting Experience, studiate per stupire e appagare con una nuova esperienza di gusto, dove i quattro colori del cioccolato (bianco, al caramello, al latte e fondente) si sposano con ingredienti dalle vibranti consistenze.

Novità di quest’anno l’area **Cocoa Route**,destinata alla scoperta delle suggestive Rotte del Cacao. In collaborazione con Agenzie di Viaggi e Tour Operator nazionali e internazionali specializzati in **turismo sostenibile**, l’iniziativa promuoverà itinerari esperienziali nei Paesi produttori di cacao con un focus sulle migliori offerte turistiche orientate alla tutela della biodiversità e in grado di raccontare in maniera esclusiva i territori legati al mondo del cacao e del cioccolato.

Torna a Eurochocolate lo Stato messicano di **Tabasco** - ospite d’onore della precedente edizione - per promuovere il 12esimo Festival del Chocolate che si svolgerà il prossimo novembre. La collaborazione con l’importante Paese produttore di Cacao si consolida anche attraverso l’inserimento nello staff Eurochocolate di 5 tirocinanti messicani. Protagonisti in evento anche i Paesi Bassi con l’evento **Chocoa** che si tiene ogni anno ad Amsterdam.

**Chocolate Show (Padiglione 8)**

Tante dolci novità anche nel **Chocolate Show**, il padiglione destinato alla vasta proposta di prodotti in vendita, per un totale di **153 aziende** e circa **5.000 referenze**, a partire dalla nuova creazione firmata Costruttori di Dolcezze, **Rompere in caso di astinenza**: l’originale tavoletta composta da una romantica composizione di cuori in cioccolato e abbinata a un simpatico martelletto da sfoderare all’occorrenza per compensare repentine carenze d’affetto.

In primo piano la dolcissima e imponente **Italia del Cioccolato**lunga oltre 13 metri, dedicata alle principali eccellenze del cioccolato Made in Italy, con un’area riservata al distretto piemontese - patria del celebre **Gianduiotto** - e uno spazio che vedrà protagonista il **Cioccolato di Modica**.

Il viaggio nelle lontane Terre del Cacao proseguirà nell’area **Eurochocolate World** interamente rinnovata che, in collaborazione con il network **Cacao Solution**, vedrà la presenza di oltre **25 produttori di cioccolato**provenienti dai principali paesi di origine del cacao: Definite (Repubblica Dominicana), Quma e Kuyay (Perù), Manoa (Hawai), Disidente e Color Cacao (Colombia), Belu Cacao (El Salvador), Momotombo (Nicaragua), Baiani (Brasile), Cacao De Origen, Villa Canoabo e Aroko (Venezuela), Kuna e Kacau (Ecuador), Pure Chocolate (Jamaica), Grenada Chocolate Company (Grenada), Menakao (Madagascar), Chocotogo (Togo), ChocoPlus (Costa d’Avorio), Latitude (Uganda), Kumasi (Ghana), Auro e Theo & Philo (Filippine), Siamaya (Thailandia), Krakakoa (Indonesia), Robert/Mava (Madagascar).

Inoltre, grazie ad **AP Distribuzione** e **Premieres**, sarà possibile acquistare una raffinata selezione di prodotti di cioccolato provenienti dai principali paesi europei mentre, dopo il successo dello scorso anno, tornerà anche lo stand a luci rosse **Fallo!** L’esclusiva area simpaticamente riservata a un pubblico adulto.

Imperdibile anche lo spazio **MercaVino**, un'area dove sarà possibile conoscere, degustare, confrontare e acquistare una selezione delle migliori proposte enologiche regionali, grazie alla partecipazione di ben **18 aziende vitivinicole**. In dettaglio: dai Colli Perugini Goretti e Chiorri; dai Colli Martani Baldassarri e Vetunna - Viticoltori Umbri dal 1960; dai Colli Altotiberini Blasi e Donini; da Montefalco Vini Di Filippo, Le Cimate, Perticaia e Tenute Baldo;  dal Trasimeno Duca della Corgna e Pucciarella; dall'assisano Saio e Tili Vini; da Todi Roccafiore Organic Wines e Cantina Todini; dall'Amerino Cantina Giovannini. Una selezioni di vini dolci e passiti di queste aziende sarà inoltre protagonista, in abbinamento al Cibo degli Dèi in due imperdibili **degustazioni guidate** **Lunedì 16 e Martedì 17** alle **ore 17**. L'evento è in collaborazione con **Umbria Top Soc. Coop** ed è reso possibile anche  grazie al PSR Umbria misura 3.2.

**Funny Chocolate (Padiglione 9)**

Il divertimento e le suggestioni offerte dal cioccolato non si fermano qui. Anche il Padiglione **Funny Chococolate**infatti, attraverso la creativa presenza di **Costruttori di Dolcezze**, si rinnova e qui troverà spazio **Albert Einstein** con lo show dal titolo Albert e il mistero del cioccolato quantistico: esperimenti, laboratori e giochi basati su enigmi a tema che, ispirandosi al format dell'**escape room**, approfondiranno caratteristiche e curiosità del goloso Cibo degli Dèi coinvolgendo grandi e piccini. Gli appuntamenti quotidiani sono frutto della collaborazione con **Accademia Creativa** e **Cronos**.

Inoltre, il pubblico di Eurochocolate avrà modo di liberare la propria creatività con tanti divertenti **laboratori** manipolativi adatti a tutte le età: **Attacca Bottone**, nella grande merceria a tema dove realizzare dei dolcissimi bottoni di cioccolato; **Mustachoc** per creare dei golosi baffi di cioccolato da portare a casa; **Montmaître** divertendosi a dipingere con il cioccolato nei suoi vari colori e sfumature, insieme a componenti e colori naturali; **Choco in Casa** dove la scatola di cioccolatini si trasforma in una golosa casetta da realizzare, decorare e riempire di golose prelibatezze.

Immancabile la golosa sosta a base di **ChocoPizza** con la possibilità di sceglierne sia la base in cioccolato che gli ingredienti più sfiziosi. È invece affidata allo **Chef Giuliano Viaggi** la preparazione della popolarissima **Pasta al Cacao**, cucinata in evento per imperdibili degustazioni pronte a deliziare anche i chocolover più esigenti. Tutti i giorni, **da Venerdì 13 a Domenica 22 Ottobre**, dalle **ore 12** presso l’**Area ChocoPasta** sarà possibile gustare le esclusive ricette pensate per esaltare l’originale abbinamento con la pasta al cacao.

**E ancora…**

Tante le opportunità formative e laboratoriali riservate alle **scuole**, con un’offerta ludico-didattica appositamente pensata per i giovani golosi, che spazia dal Choco Lab al Tree to Bar fino alla coinvolgente scoperta del padiglione Funny Chocolate.

All’insegna della sostenibilità, prosegue la collaborazione con **zeroCO2** grazie alla quale ogni utente che pianterà un albero di cacao con il codice Eurochocolate sul sito zeroco2.eco beneficerà di uno sconto del 65%. Parallelamente, Eurochocolate si impegna a piantare altrettanti alberi di cedro, specie forestale detta anche shade tree, sotto la cui ombra le piante di cacao trovano il loro habitat ideale.

Prende il via anche la collaborazione con l'**Università degli Studi di Sassari** e l'**Università degli Studi di Torino** - in particolare con i rispettivi Dipartimenti di Agraria - per la diffusione di un’**indagine di mercato** volta ad analizzare le preferenze e la percezione dei consumatori verso diversi attributi di scelta del cacao e del cioccolato. Lo studio è parte del progetto di ricerca denominato **"TERRA"** che ha tra gli obiettivi quello di creare nuovi percorsi di filiera del cacao, tra cui la produzione di cioccolato.

Confermata anche la dolce parentesi nel **centro storico di Perugia** che, oltre ai tre flagship store di Eurochocolate presenti in Piazza IV Novembre e in Via Oberdan 11, prevede uno spazio in Piazza della Repubblica dedicato alle produzioni artigianali, con il golosissimo focus **Chi la fa la Spezza** che, grazie a **Be Well**, L’**Artigiano Perugino** e **ToCiok** valorizzerà la produzione delle ormai celebri e variegate lastre di cioccolato.

Eurochocolate 2022 è realizzato con il patrocinio di **Regione Umbria**, **Provincia di Perugia**, **Comune di Perugia**, **Comune di Bastia Umbra** e **Camera di Commercio dell’Umbria**.

Anche per questa speciale edizione, **Trenitalia** è **Official Carrier di Eurochocolate** con sconti e promo dedicate a tutti coloro che sceglieranno il treno per raggiungere l’evento e che esibiranno il proprio biglietto nell’area ticketing.

**Radio Subasio** è la radio ufficiale del Festival più goloso.

Si ringraziano i partner che hanno collaborato alla realizzazione di questa imperdibile 29esima edizione: **Assoservizi**, **Plenitude, UmbraFlor, Grifo Latte, Valmar, Hyundai Toy Motor, B Group, Acqua Nocera Umbra, Valmar, Giuliano Tartufi, ODStore, Umbria Ufficio, Domiziani, Buini Legnami, Movimac, MedioEvo.**

L’energia di Eurochocolate vi aspetta dal 13 al 22 Ottobre!

**La photogallery è scaricabile al link** [www.eurochocolate.com/indoor2023/photogallery](http://www.eurochocolate.com/indoor2023/photogallery)

Continuate a seguirci su web e social:  
[www.eurochocolate.com](http://www.eurochocolate.com)  
Facebook: **Eurochocolate.official**Twitter: **@faceciok**Instagram: **@Eurochocolate**TikTok: **@eurochocolate**

**Ufficio Stampa Eurochocolate**[ufficiostampa@eurochocolate.com](https://gioform.voxmail.it/nl/pvgr71/yfmkxi/qsajgnw/uf/6/bWFpbHRvOnVmZmljaW9zdGFtcGFAZXVyb2Nob2NvbGF0ZS5jb20?_d=895&_c=364a05f2)