

• DOMENICA 6 NOVEMBRE

Sala Centrale

Ore 11,00: i cioccolati al latte - confronto e racconto dei diversi stili con degustazioni - (il latte grezzo di Sabadi, il latte 32% di Amedei, latte 42% di Gardini, un latte di Manufatto Cacao, il latte Cuyagua 55% di Maglio) - Degustazioni a cura di Gilberto Mora -

Ore 12,00: cremi e spalmabili, confronti con degustazioni (Amore di Nonna Maglio, Crema Toscana Amedei, Crema all'olio Gardini, Cremino di Gardini) - Degustazioni a cura di Roberto Caraceni -

Ore 15,00: Maglio Arte Dolciaria "I grandi cacao del Venezuela": Chuao, Porcelana e Merida Superior Bocadillo

Ore 16,00: degustazioni e assaggi a richiesta con i Chocolate Taster di Compagnia del Cioccolato

Sala Abbinamenti

ore 10-12 15-16: abbinamento cioccolato, vino e grappe con Consorzio Produttori Vigne e Mosti di Manduria, Az. Candido e Az. Paolo Leo: incontri, prove e riscontri a cura di Gianni Strovegli - responsabile abbinamenti di Compagnia del Cioccolato in collaborazione con Anna Maria De Luca di ANAG Puglia -

Sala Degustazione

Ore 12,15: Manufatto Cacao: "gli speziati e aromatizzati"

Ore 14,30: raccontare una città col cioccolato - Sabadi e la linea delle sue tavolette specifiche

Ore 15,15: la specificità dei cioccolati del Medio Oriente - Ika Chocolate Israele -

Ore 16,00: Gardini e i suoi prodotti del territorio (Formaggio di Fossa, Gin e sale di Cervia, Cremino alle noci di Romagna, Mostarda cesenate) -

Cortile

Ore 20,00 - 23,00: angolo bar con cocktails al cacao e intrattenimento musicale con il Duo Carla Petrachi e Andrea Luperto.

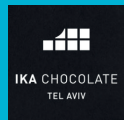
partner



organizzazione



special thanks to



AGROGEPACIOK.IT
CIOCCOLATO.IT



Un mare di cacao

a cura di



COMPAGNIA DEL
CIOCCOLATO

I CIOCCOLATI DEL MEDITERRANEO

4 - 6 NOV 2022

Lecce | Ex Chiesa S.Francesco della Scarpa
ore 10.00 - 23.00

FUORI SALONE
AGROGEPACIOK[®]
17° SALONE INTERNAZIONALE DELLA
GELATERIA, PASTICCERIA, CIOCCOLATERIA
E DELL'ARTIGIANATO AGROALIMENTARE

Ingresso
gratuito

con il sostegno di



Camera di Commercio
Lecce



con il patrocinio di



in collaborazione con



Programma

• VENERDÌ 4 NOVEMBRE

Sala Centrale

Ore 12,00 Apertura/Press Conference con un intervento di Gilberto Mora Presidente di Compagnia del Cioccolato sui "Cioccolati del Mediterraneo" e piccola degustazione di cioccolati dei produttori presenti. Una sorta di "Ouverture di cioccolato". Lo stile di questa apertura sarà quello di una conferenza stampa con i giornalisti che potranno fare domande nel merito della manifestazione

ore 14,30: Presentazione con degustazione di Maglio

ore 15,15: Presentazione con degustazione di Sbadì

ore 16,00: Presentazione con degustazione di IKA Chocolate

ore 16,45: Presentazione con degustazione di Amedei

ore 17,30: Presentazione con degustazione di Gardini Cioccolato

ore 18,15: Presentazione con degustazione di Manufatto Cacao

Sala Abbinamenti

Dalle ore 16,00 alle ore 19,00:

Abbinamento cioccolato, vino e grappe con Consorzio Produttori Vigne e Mosti di Manduria, Az. Candido e Az. Paolo Leo: incontri, prove, riscontri a cura di Gianni Strovegli, responsabile abbinamenti di Compagnia del Cioccolato in collaborazione con Anna Maria De Luca di ANAG Puglia

Sala Degustazione

Dalle ore 11,00 alle 13,00: sala degustazione aperta con assaggi a cura dei Chocolate Taster di Compagnia del Cioccolato e dei cioccolatieri non impegnati in altre sale

Ore 15,00: i cioccolati al sale dolce di Cervia di Gardini (fondente, latte liquirizia, latte e olio brisighello, doblone al sale); degustazioni a cura di Rocco Angarola

Ore 16,00: le frutta ricoperte di Maglio

Ore 17,00: gli affinati di Sbadì (3/4 differenti affinati)

Ore 18,00: i fondenti e le origini di Amedei (il Toscano Black 70%, Venezuela/ Grenada/Porcelana)

Cortile

Ore 20,00 - 23,00: angolo bar con cocktails al cacao e intrattenimento musicale con il Duo Carla Petrachi e Andrea Luperto.

• SABATO 5 NOVEMBRE

Sala Centrale

Ore 11,15: PREMIO TAVOLETTA D'ORO SPECIALE A Maurizio Maglio e al Prof. Alexis Zambrano dell'Universidad de Los Andes di Merida
Introduzione di Gilberto Mora

Ore 12,00: conferenza del Prof. Alexis Zambrano sui cacao venezuelani con degustazione del Porcelana dell'azienda Maglio e del Porcelana dell'azienda Amedei a cura di Roberto Caraceni - vicepresidente di Compagnia del Cioccolato e responsabile della Didattica -

Ore 14,30: incontro e scambio di opinioni tra i partecipanti sui cioccolati monorigine con Maglio, Amedei, Sbadì con degustazioni a cura di Marcello Faggella referente per le tavolette del Sud Italia di Compagnia del Cioccolato

Ore 16,00: "i criolli merideni ancestrali" relazione in video della professoressa Maria Josefina Marcano dell'Universidad de Los Andes di Merida con degustazione di Bocadillo Cano Tigre (traduzione e degustazione a cura della Chocolate Taster Iaria Nardella)

Ore 18,00: il mondo delle praline con degustazioni e confronti sugli stili produttivi (pralina di Gardini, Amedei, Manufatto Cacao, IKA)
Degustazioni a cura di Roberto Caraceni

Sala Abbinamenti

ore 10,00 – 12,00 e 17,00 – 19,00: abbinamento cioccolato, vino e grappe con Consorzio Produttori Vigne e Mosti di Manduria, Az. Candido e Az. Paolo Leo; incontri, prove e riscontri a cura di Gianni Strovegli - responsabile abbinamenti di Compagnia del Cioccolato in collaborazione con Anna Maria De Luca di ANAG Puglia -

Sala Degustazione

Dalle ore 11,00 alle 13,00: sala degustazione aperta con assaggi a cura dei Chocolate taster di Compagnia del Cioccolato

Ore 14,30: Ika Chocolate

Ore 15,15: Gli affinati di Sbadì (3/4 differenti affinati)

Ore 16,00: i cioccolati al sale dolce di Cervia di Gardini (fondente, latte liquirizia, latte e olio brisighello, doblone al sale) - Degustazioni a cura di Rocco Angarola -

Ore 17,00: Manufatto Cacao: "gli speziati"

Ore 18,00: Maglio Esmeraldas/Ecuador e Cuyagua/Venezuela

Cortile

Ore 20,00 - 23,00: angolo bar con cocktails al cacao e intrattenimento musicale con il Duo Carla Petrachi e Andrea Luperto.