VareseNews

ChocoMoments, tre giorni tra degustazioni e cooking show

Pubblicato: Mercoledì 3 Febbraio 2016

Saronno in festa con il cioccolato artigianale. C'è grande attesa per **"Chocomoments Saronno", il dolce evento in programma dal 5 al 7 febbraio in Corso Italia**, organizzato dalla città di Saronno in collaborazione con Chocomoments.

La Fabbrica del Cioccolato fa tappa in provincia di Varese per l'appuntamento più goloso dell'anno. La dolcezza del vero cioccolato artigianale conquisterà grandi e piccini **grazie ad un ricco assortimento di gustose praline**, tavolette al latte, fondenti e aromatizzate, creme spalmabili, liquori al cioccolato, freschi e deliziosi abbinamenti di frutta e cioccolato fuso, raffinate e divertenti sculture di cioccolato opera dei migliori maestri cioccolatieri. Tante proposte ghiotte che sarà possibile degustare ma anche **acquistare negli stand sempre aperti dalle 10.00 alle 20.00.**
Gli appassionati di cioccolato di tutte le età potranno partecipare alle tante iniziative in programma presso la Fabbrica del Cioccolato, la grande struttura che con la sua antica molazza mostra in presa diretta tutte le fasi di lavorazione del cioccolato con il percorso di conoscenza Choco World Educational.

Venerdì alle 18.00 è previsto il cooking show **"Come nasce una Sacher", sabato alle 15.00 il cooking show "Come nasce una pralina"** a cura del maestro cioccolatiere Giancarlo Maestrone.
Appuntamenti da non perdere sono:

– **Cioccolatiamo Equamente**: il Collegio Castelli e il Sandalo Equosolidale propongono un viaggio alla scoperta delle origini del cacao e del cioccolato, alle 15.00 un laboratorio con i bambini in cui si decora

e assaggia il biscotto equosolidale, a seguire la proiezione nella Sala Acli in Vicolo S. Marta del documentario “The dark side of Chocolate” di Miki Mistrati, pluripremiato giornalista danese che racconta la storia dei bambini che lavorano delle piantagioni di cacao in Costa d’Avorio. Domenica dalle 14.00 alle 16.00 la Fabbrica del Cioccolato ospiterà il cooking show della scuola alberghiera Castelli.

– Gli studenti dello **IAL proporranno i dolci presentati al Salone Internazionale di Gelateria** e Pasticceria dedicata al cioccolato. Lo IAL avrà anche uno stand nel quale si faranno laboratori aperti di cioccolateria per realizzare cioccolatini e sculture.

– Anche l’Istituto Alberghiero Prealpi sarà presente a questo dolce evento realizzando laboratori per bambini e proponendo prodotti da forno a base di cioccolato.

Per i più piccoli lo spazio **Baby Ciok, aperto dalle 15.30 alle 17.30**, nel quale sarà possibile realizzare deliziosi cioccolatini con tutte le attrezzature necessarie: grembiuli, cappellini, guanti e sac à poche (costo € 5.00).
Anche gli adulti potranno divertirsi imparando a fare i cioccolatini, coi mini-corsi di pralineria in programma sabato e domenica dalle 10.00 alle 12.00 a cura dai maestri cioccolatieri C**hocoMoments (costo € 30.00 a persona prenotazione obbligatoria giancarlo.maestrone@gmail.com).**

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it