

Cuggiono ricoperta di cioccolato per “Chocomoments”

Pubblicato: Mercoledì 25 Settembre 2019



Nell'incantevole cornice del cortile antistante Villa Annoni, l'evento itinerante che muove in ogni angolo d'Italia migliaia di appassionati, **Chocomoments**, approda a **Cuggiono**: la grande festa del cioccolato artigianale farà tappa nella località in provincia di Milano **sabato 28 e domenica 29 settembre 2019**.

Due giorni di iniziative per tutti i gusti e tutte le fasce d'età, con il cacao a fare da *fil rouge* del ventaglio di proposte. Organizzata dall'assessorato alla Cultura in sinergia con con manifestazioni cittadine, il “**Cuggiono Chocolate Festival**” prevede le attività della fabbrica di cioccolato e gli stand della mostra mercato, aperti sia sabato, sia domenica dalle 10 alle 19:30. In programma **laboratori per bambini, lezioni per adulti, cooking show** e la **tavoletta da Guinness dei primati**: 20 metri di cioccolato per illuminare di gioia gli occhi – e il palato – di tutti i buongustai.



PER I PIÙ PICCOLI

Choco Baby è il laboratorio dedicato ai maestri cioccolatieri di domani. Sotto l'esperta guida degli artigiani della fabbrica di cioccolato, i bambini impareranno a realizzare con le proprie mani squisiti cioccolatini da gustare a casa: un'opportunità per apprendere giocando organizzata nei due giorni della manifestazione dalle 15:30 alle 17:30. A disposizione dei più piccoli tutto l'occorrente per dare sfogo alla creatività: grembiuli, cappellini, guanti e attrezzi per la lavorazione. Il costo di partecipazione è di 5 euro.

CREAZIONI LIVE

Tre gli appassionanti momenti dedicati alla realizzazione dal vivo di prodotti a base di cacao. Appuntamento fissato alle 18 di sabato per il *cooking show* "**Come nasce una Sacher?**", mentre domenica, alle ore 15, andrà in scena "**Come nasce una pralina?**". Nella stessa giornata, alle 18, sarà la volta dell'omaggio al territorio con "**Facciamo la pralina di Cuggiono**". Queste attività, messe in calendario dalla fabbrica di cioccolato, permetteranno a tutti i presenti di assistere in presa diretta alle varie fasi di lavorazione, calandosi nel clima di un **vero e proprio laboratorio artigianale**.

TEMPO DI RECORD

Ben **20 metri di delizioso cioccolato**: questa sarà la lunghezza della maxi tavoletta che sarà realizzata dai maestri cioccolatieri di Chocomoments, a partire dalle 18:30 di sabato. Uno spettacolo da vedere, ma anche da assaporare: al termine dell'impresa da Guinness, infatti, al pubblico verrà offerta una degustazione gratuita.

I SEGRETI DELL'ARTIGIANO

Sabato e domenica, dalle 10 alle 12, sarà possibile partecipare al **corso base di lavorazione del cioccolato**, un incontro formativo che permetterà di apprendere i primi trucchi del mestiere dagli esperti della fabbrica di cioccolato. Il costo di partecipazione è di 30 euro: è obbligatoria la prenotazione

scrivendo all'indirizzo di posta elettronica giancarlo.maestrone@gmail.com.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it