

Festa del Cioccolato di Riccione "Pasqua Edition"

dal 14 al 17 aprile 2017

in Via Dante e V.le Ceccarini

Dopo il grandissimo successo di critica e di pubblico delle tappe tenute nelle più belle città d'Italia, con il Patrocinio del Comune di Riccione, dal 14 al 17 aprile, in Via Dante e Viale Ceccarini, approda a Riccione la Festa del Cioccolato Artigianale "quello vero".

Le Associazioni Commercianti di Viale Ceccarini, Via Dante, del Porto, di Marina Centro ed Alba, in collaborazione con i Maestri cioccolatieri della "Choco Amore", si riuniscono insieme ai cittadini nonché a tutti i turisti che vorranno trascorrere una Pasqua immersi nel "Gusto del Cioccolato".

Passeggiando lungo Viale Ceccarini e Via Dante sarà possibile entrare in un vero e proprio laboratorio artigiano a cielo aperto, vivendo un'esperienza unica, fatta di odori, sapori, arte e mestieri.

L'interesse dell'associazione cioccolatieri provenienti da più parti della nostra Penisola, è infatti proprio quello di portare in piazza la cultura del cioccolato prodotto artigianalmente per valorizzare l'arte artigiana della lavorazione di questo nobile prodotto che da semplice pianta diventa un gustosissimo alimento.

Il Presidente Antonio Schettini sottolinea l'importanza dei prodotti genuini anche in un periodo come la Pasqua che si consuma parecchio cioccolato "bisogna sapere ciò che si mangia..." il cioccolato artigianale è privo di grassi idrogenati, additivi e conservanti, quindi non fa male, anzi è un vero e proprio toccasana per la salute del corpo e della mente". Infatti, fin dalle origini e secondo una leggenda Azteca, la pianta fu donata dal dio Quetzalcoatl per alleviare gli esseri umani dalla fatica. Tutt'oggi il cacao, presente in forma purissima nel cioccolato artigianale, ha effetti importanti anche a livello terapeutico, ad esempio è risaputo che ha un potere antiossidante tra i più elevati in assoluto, un indice di valore circa 19 volte più potente di una mela, che notoriamente viene considerata un ottimo antiossidante.

Fra grandi classici come cremini, spezzati, croccante, tartufi e golose e irresistibili novità il pubblico potrà scegliere fra un ampio ventaglio di iniziative: dai laboratori didattici pomeridiani del CHOCO LAB come nasce il cioccolato, (la mattina dedicati alle scolaresche), alla grande scultura bassorilievo realizzata in diretta su un blocco di 50 kg di cioccolato dal noto artista Stefano Comelli, all'accattivante e divertente animazione per bambini di Happy Trottola di Riccione.

La "Festa del Cioccolato di Riccione" è nel suo insieme un "gustoso contenitore" dalla formula innovativa e vincente con un ricco programma di appuntamenti dedicati a grandi e piccini, dove tra un'iniziativa e l'altra sarà possibile scoprire l'Italia artigiana e le diverse lavorazioni di Cioccolato in base alla provenienza dei Maestri: dalla Sicilia al Veneto passando per la Calabria, Puglia, Lazio, Toscana, Piemonte, Lombardia, Veneto e tanto altro.

Non rimane quindi che lasciarsi tentare dal Gusto e contribuire al successo di questa prima edizione Pasquale a Riccione di una Manifestazione di pregio di valore unica nel suo genere.

Orario di apertura degli stand al pubblico: da venerdì 14 fino a Lunedì 17 Aprile, con orario continuato dalle 10:00 del mattino fino a tarda sera. Ingresso gratuito.

Feste del Cioccolato Nazionali

www.festedelcioccolato.it

<https://www.facebook.com/events/1750429655270297/>