



comunicato stampa

9 ottobre 2017

Dal 13 al 15 ottobre nel centro storico

Novi dolce e golosa con la festa del cioccolato artigianale

Degustazioni, cooking show, lezioni di cioccolato per adulti e laboratori per bambini. Ma anche massaggi al cioccolato e la tavoletta da guinness lunga 15 metri

L'arte dei migliori maestri cioccolatieri d'Italia arriva a Novi Ligure. Dal 13 al 15 ottobre nel centro storico della città si terrà "Novi Choco Days", la grande festa del cioccolato artigianale organizzata da Chocomoments, Il Cuore di Novi, Ascom, Pro Loco Parco Castello, Distretto Commerciale del Novese, Terre di Fausto Coppi con il patrocinio del Comune di Novi Ligure e della Regione Piemonte e la collaborazione di Novi, Mangini Caramelle e Brodato Cioccolato.

Cooking show, degustazioni di Focaccia di Novi con crema spalmabile, laboratori, animazione di strada e spettacoli per bambini, lezioni per adulti, massaggi al cioccolato e una tavoletta da guinness lunga 15 metri. Sono solo alcune delle straordinarie attrazioni della 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 Word Educational. La dolcezza del vero cioccolato artigianale conquisterà tutti grazie al 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 e le raffinate e divertenti sculture di cioccolato opera dei migliori maestri cioccolatieri della mostra mercato del cioccolato con i suoi stand sempre aperti dalle 10.00 alle 20.00.

Il programma. Taglio del nastro venerdì 13 ottobre alle 18.00 con la sfida a tempo della squadra di maestri cioccolatieri Chocomoments che realizzerà in presa diretta una tavoletta da guinness lunga 15 metri offerta in degustazione gratuita a tutti. Nella mattinata dalle 10.00 alle 12.00 sono previste le lezioni di cioccolato. Gli adulti potranno divertirsi ed imparare a fare i cioccolatini in casa, partecipando al mini-corsi di pralineria in programma anche sabato e domenica a cura del maestro cioccolatiere Giancarlo Maestrone (costo € 30.00 a persona prenotazione obbligatoria giancarlo.maestrone@gmail.com). Grande attesa per i cooking show nei quali i maestri cioccolatieri realizzeranno deliziose prelibatezze. In particolare, venerdì alle 15.00 è previsto il cooking show "Come nasce una sacher" mentre sabato alle 18.00 si terrà il cooking show "Come nasce una pralina" realizzata con un prodotto tipico di Novi scelto a sorpresa. Esperimento questo che si ripeterà con la preparazione di una pralina classica, anche domenica alle 18.00. Tutti i giorni dalle 15.30 alle 17.30 per i più piccoli c'è lo spazio Choco Baby nel quale è possibile improvvisare con il cioccolato, per realizzare deliziosi cioccolatini con tutte le attrezzature necessarie: grembiuli, cappellini, guanti e sacc à poche (costo € 5.00). Ma le sorprese non sono finite perché in Via Roma sabato e domenica c'è GiocaMuseo: l'animazione con spettacoli di strada per bambini. La festa continua anche domenica in via P. Giacometti (Largo Valentina) con Chocobimbi e Chocotatoo in collaborazione con la Pro Loco. Domenica alle 16.00 in Piazza Dellepiane è prevista la degustazione di Focaccia di Novi con crema spalmabile e massaggi al cioccolato, In via Girardengo e Piazza Dellepiane tutti

giorni ci sarà la mostra mercato del cioccolato mentre la domenica i bar del centro offriranno in degustazione gustosi stuzzichini al cioccolato. I negozi resteranno aperti per tutta la durata della manifestazione dalle 16.00 alle 19.30 con vetrine a tema realizzate in collaborazione con Novi, Mangini Caramelle e Brodato Cioccolato.

Info su www.chocomoments.it

Ufficio Stampa ChocoMoments
Natascia Maesi
mobile +39 335 1979414
natascia.maesi@gmail.com