



“I Cioccolati del Mediterraneo”, a Maglie torna il salone che promuove la cultura del cioccolato di qualità

Appuntamento dal 14 al 16 febbraio 2025, presso il Museo Archeoindustriale di Terra d'Otranto, con la terza edizione della kermesse più intrigante dell'anno

“I Cioccolati del Mediterraneo” giunge alla terza edizione e, dal 14 al 16 febbraio 2025, torna a Maglie (LE) presso il Museo Archeoindustriale di Terra d'Otranto con l'obiettivo di promuovere la cultura del cacao e del cioccolato di qualità.

I Cioccolati del Mediterraneo 2025, pronto un ricco programma

Il Salone inaugura venerdì 14 febbraio, nella serata più romantica dell'anno. La sala centrale del Museo ospiterà l'esclusiva "Choco's Love Dinner", una cena di alta cucina interamente ispirata al cacao e al cioccolato, ingrediente che favorisce la "chimica dell'amore" grazie alla sua capacità di aumentare i livelli di serotonina e stimolare la produzione di endorfine.

Nel weekend 15 e 16 febbraio si entrerà nel vivo della manifestazione con un ricco **programma giornaliero di degustazioni guidate** a cura della Compagnia del Cioccolato, un'associazione nazionale no profito con trent'anni di attività, che, attraverso il lavoro dei suoi chocotaster, avvicina il grande pubblico alla conoscenza dello straordinario mondo del cacao e premia le eccellenze produttive italiane.

Organizzato da **Confcommercio Imprese per l'Italia Lecce**, con il **sostegno della Camera di Commercio di Lecce**, il **patrocinio del GAL Valle della Cupa, GAL Terra d'Arneo, GAL Capo di Leuca e dal Comune di Maglie**, con la collaborazione di **Confartigianato Lecce, Confesercenti Lecce, CNA Lecce, Coldiretti Lecce e Confagricoltura Lecce**, il Salone vede la direzione scientifica dell'associazione **Compagnia del Cioccolato**.

Progetto e organizzazione: CONFCOMMERCIO IMPRESE PER L'ITALIA 18023

Con il sostegno della: Camera di Commercio Lecce

A cura di: COMPAGNIA DEL CIOCCOLATO

15-16 FEBBRAIO 2025 MAGLIE

TERZA EDIZIONE

MUSEO ARCHEOINDUSTRIALE DI TERRA D'OTRANTO

INGRESSO GRATUITO

www.cioccolatidelmediterraneo.com

I CIOCCOLATI DEL MEDITERRANEO

un mare di cacao

Participating companies (from top to bottom): ANAG, GAL Valle della Cupa, GAL Terra d'Arneo, GAL Capo di Leuca, Confartigianato Lecce, Confesercenti Lecce, CNA Lecce, Coldiretti Lecce, Confagricoltura Lecce, and others.

Le aziende presenti

Saranno presenti **produttori** prestigiosi del settore, italiani e internazionali. I cioccolatieri che interverranno alla terza edizione di “**I Cioccolati del Mediterraneo 2025**” saranno **Guido Gobino** dell’omonima azienda piemontese, **Simone Sabaini di Sbadì** dalla Sicilia, **Johanny Spagnolo di Aroko Chocolate** dal Veneto, **Jaume Martorell di Chocolates Maüa** dalle Isole Baleari e **Aris Flokas di Kakau Worship** dalla Grecia. A rappresentare il Salento, Maurizio, Vincenzo e Matteo Maglio di **Maglio Arte Dolciaria**, azienda con sede a Maglie.

L’accesso del pubblico sarà libero e gratuito, fino ad esaurimento posti nelle sale delle degustazioni: l’intento è permettere agli appassionati, ai curiosi e, più in generale, a tutti i consumatori di potersi avvicinare al mondo del cioccolato in modo più consapevole, attraverso un’attività di formazione piacevole e coinvolgente.



Nella tre giorni salentina non mancheranno i momenti di formazione sul cioccolato.

Un’ospite d’eccezione, da Caracas arriva Iraima Chacón de Ramírez

Quest’anno la manifestazione avrà il grande onore di ospitare l’ingegnera e agronoma **Iraima Chacón de Ramírez da Caracas**, che ha dedicato l’intera carriera a progetti di salvaguardia e diffusione del pregiato cacao venezuelano, collaborando con comunità agricole locali per migliorare le pratiche di coltivazione e promuovere il cacao criollo a livello globale.

Imperdibile il suo intervento di sabato 15 febbraio a mezzogiorno.

Gli abbinamenti con birra, vino e distillati

Una sala del Museo sarà destinata agli abbinamenti tra cioccolato e birre, distillati, vini del territorio quali B94, Birra Salento, Distilleria Greco Caroppo dal 2022, Gin Gina, Renata Vodka, Produttori Vini Manduria e Azienda Vitivinicola Francesco Candido; sarà uno spazio a cura dei professionisti di **Anag Puglia** (Associazione Nazionale Degustatori Grappe e Acquaviti) e della Compagnia del Cioccolato.

I Cioccolati del Mediterraneo, per il secondo anno, sarà palcoscenico della **consegna della Tavoletta d'Oro**, che rappresenta il **più alto riconoscimento al cioccolato d'eccellenza in ambito nazionale**.

Nella **mattina del 15 febbraio** i premi saranno assegnati dalla Compagnia del Cioccolato ai prodotti più meritevoli dei migliori cioccolatieri italiani.



Il cioccolato migliore sarà premiato con la "Tavoletta d'Oro"

Due novità nell'area Eventi

Quest'anno sarà allestita **un'area Eventi**, dove si terranno due iniziative: **l'ora della merenda**,

dedicata a bambini delle scuole elementari (dai 6 ai 10 anni) in collaborazione con il team del Museo Archeindustriale di Terra d'Otranto, e le **masterclass**, una il sabato e una la domenica, con il **pastry chef salentino Alessandro Franchini** che terrà delle dimostrazioni sull'**utilizzo del cioccolato di qualità in pasticceria**, svelando segreti e piccoli trucchi per valorizzare un ingrediente così speciale. Partner tecnico delle masterclass sarà l'azienda Minosi, che ha sposato la mission dell'evento. Le due iniziative sono su prenotazione).

Ma non solo formazione e incontri sul cioccolato. I visitatori potranno acquistare le bontà presentate durante il Salone nel **Chocolate Shop** e portarle a casa. Per maggiori informazioni e il programma dettagliato: www.cioccolatidelmediterraneo.com

Data di creazione

30/01/2025

Autore

redazione