



## A Maglie torna “I Cioccolati del Mediterraneo”: il Salone del cacao di qualità

*Il 7 e 8 marzo 2026 il Museo Archeoindustriale di Terra d'Otranto ospita la quarta edizione dell'evento dedicato al cioccolato artigianale, con degustazioni guidate, Tavoletta d'Oro e ospiti internazionali dal Venezuela*

Il Salento si prepara ad accogliere la quarta edizione de “**I Cioccolati del Mediterraneo**”, in programma sabato 7 e domenica 8 marzo 2026 negli spazi del **Museo Archeoindustriale di Terra d'Otranto (MAITO)**. Due giornate dedicate alla cultura del cacao, tra degustazioni, approfondimenti scientifici, show cooking e laboratori esperienziali.

Ideata e organizzata da Confcommercio Imprese per l'Italia Lecce, con il sostegno della Camera di Commercio di Lecce e la direzione scientifica della **Compagnia del Cioccolato**, la manifestazione conferma l'obiettivo di promuovere una conoscenza consapevole del cioccolato di qualità, dalla materia prima alla tavoletta.



Iraima Chacon, agronoma venezuelana (Foto © Ufficio stampa).

## Degustazioni guidate e Tavoletta d'Oro

Le degustazioni guidate saranno condotte dai chocolate taster della Compagnia del Cioccolato, con la partecipazione di maestri cioccolatieri provenienti da diverse regioni italiane: **Giuseppe Vecchione** (Amedei, Toscana), **Simone Sabaini** (Sabadi, Sicilia), **Paolo Staccoli** (Staccoli, Emilia-Romagna). Per la Puglia saranno presenti le aziende **Bernardi** di Grottaglie e **Maglio** di Maglie.

Ospiti d'onore dell'edizione 2026 saranno i due studiosi venezuelani **Alexis Zambrano**, docente e ricercatore specializzato in cacao di alta qualità, e **Douglas Dager**, produttore impegnato nella valorizzazione del cacao criollo. Il loro contributo offrirà un approfondimento sul legame tra varietà di cacao, territorio di origine e profili sensoriali.

**Sabato 7 marzo**, nel pomeriggio, si terrà inoltre la consegna della "Tavoletta d'Oro", il riconoscimento nazionale assegnato ai migliori cioccolati italiani, confermando Maglie come sede di riferimento per il premio negli ultimi tre anni.

## Il Grande Spettacolo del Cioccolato e la formazione

Tra le novità di questa edizione c'è il "Grande Spettacolo del Cioccolato", format che vedrà

protagonisti quattro pastry chef salentini – Agnese De Donatis, Roberta Bertoncello, Alessandro Franchini e Angelo D'Urso – impegnati in preparazioni dal vivo ispirate al cacao. Accanto a loro, gli studenti del corso di **“Tecnico di pasticceria”** della scuola friulana Civiform, accompagnati dai docenti Mauro Mattei e Alessandro Giudici, in un ideale gemellaggio tra territori e percorsi formativi.

Il coinvolgimento del pubblico sarà affidato anche a giornalisti e divulgatori del settore food, chiamati a interagire con i protagonisti degli show cooking.

## Laboratori, abbinamenti e lounge culturale

Ampio spazio sarà dedicato alle attività esperienziali. I laboratori **“Sporchiamoci le mani”**, rivolti ai bambini dai 6 ai 10 anni, e **“Dietro le quinte del cioccolato: la lavorazione del cacao”**, aperti a grandi e piccoli, offriranno un percorso pratico alla scoperta delle fasi di trasformazione del cacao.

Tornerà anche l'area dedicata agli **abbinamenti tra cioccolato e vini, liquori e distillati** del territorio, selezionati dall'enoteca leccese **Wine and More**. Le degustazioni saranno guidate da **Gianni Strovigli** della Compagnia del Cioccolato e da **Anna Maria De Luca**, delegata pugliese ANAG. Novità 2026 è l'abbinamento tra cioccolato e caffè, in collaborazione con Gaggia Milano.



Una masterclass sugli abbinamenti tra cioccolato, vini e liquori (Foto © Ufficio stampa).

---

Per la prima volta sarà allestita un'area lounge, spazio di incontri e contaminazioni culturali, con appuntamenti in collaborazione con il **Salento Book Festival** e un'esperienza sonora immersiva intitolata "**I suoni del cioccolato**."

Domenica mattina è prevista anche la "**Colazione al museo**", con la monachina dello storico Bar Policarita reinterpretata con gocce di cioccolato e abbinata a un espresso.

«Questa manifestazione rappresenta una grande opportunità per valorizzare il territorio attraverso una filiera di qualità come quella del cioccolato artigianale», ha dichiarato **Maurizio Maglio**, presidente di Confcommercio Lecce.

Sulla stessa linea **Gilberto Mora**, presidente della Compagnia del Cioccolato:

«Il premio e l'intera manifestazione sono strumenti fondamentali per diffondere una cultura consapevole del cioccolato di qualità, dalla piantagione alla tavoletta».

L'ingresso a degustazioni, show cooking e area lounge è gratuito fino a esaurimento posti; i laboratori sono su prenotazione sul [sito dell'evento](#).

**Data di creazione**

18/02/2026

**Autore**

redazione