



con il patrocinio e il sostegno
della Città di Stresa



Comunicato stampa

Dall'1 al 4 novembre, nel centro storico, l'arte dei maestri cioccolatieri, protagonista a Stresa

STRESA CHOCO FEST

Cioccolato che passione!

Degustazioni e **laboratori per bambini**. Percorsi di conoscenza dal cacao al cioccolato alla scoperta non solo del vero cioccolato artigianale - buono e che fa bene, ma anche di quello equo-solidale e gluten free.

Tutto questo e molto altro è “**Stresa Choco Fest**”, la grande festa del cioccolato artigianale in programma a Stresa **dall'1 al 4 Novembre nel centro storico**.

Un dolce appuntamento per tutti gli appassionati del “cibo degli dei”, organizzato dall'Associazione Assodolciai in collaborazione con l'Associazione Turistica Pro Loco di Stresa e con il patrocinio della Città di Stresa.

La festa del cioccolato artigianale sarà un'occasione ghiotta per farsi tentare dalle raffinate creazioni al cioccolato frutto dell'estro dei più abili **maestri cioccolatieri**.

ChocoArt Feste del Cioccolato è: **cioccolatini e praline**, tavolette, creme e liquori al cioccolato, **divertenti sculture come topolini, coccinelle, scarpette**, utensili per la casa, telefonini, che sembrano animarsi, che saranno in degustazione e vendita presso gli **stand sempre aperti dalle 10 alle 20**.

Ma per tutto il weekend, ci sarà anche la possibilità di immergersi nel mondo del cioccolato di altissima qualità lavorato artigianalmente, grazie alle attività didattiche previste nel **Laboratorio del Cioccolato** allestito nel centro storico, lo stand che accoglierà il pubblico, con la presenza di **Willy Wonka** che porterà i più piccoli in questo meraviglioso mondo, creando dolci creazioni tutte da gustare.

Sabato e domenica dalle 10:00 alle 12:30 e dalle 15:00 alle 17:30 previsti i laboratori dedicati ai bambini (costo 5 euro), un percorso illustrativo sulla produzione del cioccolato per far conoscere la vera produzione artigianale nel quale è possibile improvvisare con il cioccolato, cimentandosi nella realizzazione di cioccolatini con tutte le attrezzature necessarie: grembiuli, cappellini, guanti e attrezzi per la lavorazione, dalla temperatura del cioccolato fino alla degustazione dei cioccolatini, ma anche per i più esperti la creazione di un uovo di pasqua, anche fuori stagione.

Il tutto per diventare piccoli chef ed abili degustatori.

Sempre il sabato e la domenica, nell'arco della giornata, **spettacolo di magia, bolle di sapone giganti, palloncini e truccabimbi e tanto divertimento**.

Alle 15.30 di domenica 4 novembre, presso l'Hotel Primavera in via Cavour, si terrà una **lezione gratuita sulla lavorazione del cioccolato, a cura dell'Istituto Alberghiero E. Maggia di Stresa**.

Per Informazioni 392 49 84 758 www.chocoart.it Associazione Assodolciai