



I CIOCCOLATI
DEL MEDITERRANEO

17-18
FEBBRAIO 2024

SECONDA
edizione

MAGLIE

MUSEO
ARCHEOINDUSTRIALE
DI TERRA D'OTRANTO

Rassegna stampa web 2024

www.cioccolatidelmediterraneo.com

FUORI SALONE
AGROGEPACIOK
SALONE INTERNAZIONALE DELLA
GELATERIA, PASTICCERIA, CIOCCOLATERIA
E DELL'ARTIGIANATO AGROALIMENTARE

A cura di



COMPAGNIA DEL
CIOCCOLATO

un
mare
di cacao



Con il sostegno di



Con il patrocinio di



In collaborazione con



Partner



Special thanks to



Organizzazione



RASSEGNA STAMPA 2024

CUCINA & VINI
DAL 1999

HOME EVENTI

I Cioccolati del Mediterraneo. 17 e 18 febbraio a Maglie (Le)

Un evento che promuove e diffondere la cultura del cacao e del cioccolato con un focus sui produttori italiani e internazionali di cioccolato del Mediterraneo

di
Redazione
16 febbraio 2024

Sabato 17 febbraio e domenica 18 febbraio 2024 si terrà la seconda edizione del Salone "I Cioccolati del Mediterraneo", presso il Museo Archeoindustriale di Terra d'Otranto nella città di Maglie, che per la prima volta apre al pubblico. Nato da un'idea della Compagnia del Cioccolato, autorevole associazione italiana no profit di consumatori esperti, con il sostegno della Camera Di Commercio Lecce, il Salone ha l'ambizione di promuovere e diffondere la cultura del cacao e del cioccolato con un focus sui grandi produttori italiani e internazionali di cioccolato del Mediterraneo.



Il Venezuela sarà oggetto dell'approfondimento dedicato ai luoghi del cacao, ossia territori vocati alla produzione del Cibo degli Dei per eccellenza. La struttura del Museo Archeoindustriale di Terra d'Otranto, consentirà la programmazione di **appuntamenti in contemporanea lungo tutto il corso delle giornate**: due le sale destinate alle degustazioni e agli incontri divulgativi e una agli abbinamenti con grappe, distillati, vermouth a cura di Compagnia del Cioccolato, Anag Puglia e Donne della Grappa. La celebre azienda piemontese Giulio Cocchi sarà presente con i suoi pregiati vermouth e il suo barolo chinato.

Lo store del cioccolato permetterà ai visitatori di poter acquistare i prodotti delle aziende ospiti e prolungare l'esperienza vissuta anche una volta tornati a casa: l'intero incasso dello store sarà devoluto in beneficenza a Tria Corda Ody per il Polo pediatrico del Salento. Il Salone "Cioccolati del Mediterraneo", FuoriSalone di Agrogepaciok, quest'anno ospiterà per la prima volta la **premiazione della Tavoletta d'Oro**, il più importante riconoscimento del settore, assegnato dalla Compagnia del Cioccolato: un momento di grande valore per la manifestazione che mira a diventare, nel tempo, un appuntamento di riferimento nel mondo del cioccolato italiano.

Evento con il sostegno della CCIAA Lecce; con il patrocinio del Comune di Maglie, con la collaborazione di Confcommercio Lecce, Confesercenti Lecce, Confartigianato Lecce, CNA Lecce, Coldiretti Lecce, CIA Agricoltori Italiani Salento, Confagricoltura Lecce; con la partnership di LApe Formazione, 34°Fuso, Museo Archeoindustriale di Terra d'Otranto, Anag Puglia, Donne della Grappa, Gieffe Plus, Cacao Mar.

Ingresso alla manifestazione gratuito-posti limitati.

Programma: www.cioccolatidelmediterraneo.com

Museo Archeoindustriale di Terra d'Otranto: via G.Matteotti – Maglie (Le)

<https://www.cucinaevini.it/i-cioccolati-del-mediterraneo-17-e-18-febbraio-a-maglie-le/>



I CIOCCOLATI
DEL MEDITERRANEO

RASSEGNA STAMPA 2024



APPUNTAMENTI SOCIETÀ CIOCHI MANGIARE

E tu lo conosci il cioccolato? A Maglie un evento per diffonderne la Cultura

di Sara De Bellis - 12 febbraio 2024



I prossimi sabato 17 febbraio e domenica 18 febbraio 2024 a Maglie (LE) si terrà la seconda edizione del Salone "I Cioccolati del Mediterraneo", presso il Museo Archeoindustriale di Terra d'Otranto che, in occasione del goloso evento, aprirà per la prima volta al pubblico.

Il Programma de I Cioccolati del Mediterraneo 2024

Sabato 17 febbraio e domenica 18 febbraio 2024 si terrà la seconda edizione del Salone "I Cioccolati del Mediterraneo", presso il Museo Archeoindustriale di Terra d'Otranto nella città di Maglie che per la prima volta e in occasione del goloso evento, aprirà al pubblico.

Il Progetto, nato da un'idea della Compagnia del Cioccolato - autorevole associazione italiana no profit di consumatori esperti, con il sostegno della Camera di Commercio Lecce - ha l'ambizione di promuovere e diffondere la cultura del cacao e del cioccolato con un focus sui grandi produttori italiani e internazionali di cioccolato del Mediterraneo.

Non una fiera, bensì un vero e proprio show event per avvicinare chocolate lovers e pubblico a un mondo straordinario attraverso attività ed esperienze, condotte da professionisti e nomi di spicco del settore, finalizzate a orientare le scelte dei consumatori verso prodotti d'eccellenza.

Il cioccolato, deve essere compreso per poterne apprezzare appieno la complessità e riconoscerne la qualità.

Durante il weekend del Salone saranno in programma numerosi workshop e degustazioni, a cura della Compagnia del Cioccolato, che illustreranno le specialità di alcune prestigiose aziende tra cui la toscana Siliti, la piemontese Venchi, la maltese Chocolate District, la siciliana Sabadi e la salentina Maglie.

Il pubblico avrà l'opportunità di conoscere da vicino i rappresentanti delle realtà ospiti - Andrea Siliti, Giovanni Battista Mantelli, Simone Sabaini, Mark e Dennis Aquilina - tra cui anche Enric Rovira maître chocolatier di Barcellona, una vera star del settore, noto per il suo cioccolato di alta qualità dal design contemporaneo.

Ospite d'onore della seconda edizione sarà l'agronomo venezuelano Pedro Churián, responsabile del Centro di beneficio di Ocumare della Costa, che interverrà nel corso della degustazione di cioccolato coltivati e prodotti nello Stato di Aragua. Il Venezuela sarà oggetto dell'approfondimento dedicato ai luoghi del cacao, ossia territori vocati alla produzione del Cibo degli Dei per eccellenza.

La struttura del Museo Archeoindustriale di Terra d'Otranto, consentirà la programmazione di appuntamenti in contemporanea lungo tutto il corso delle giornate: due le sale destinate alle degustazioni e agli incontri divulgativi e una agli abbinamenti con grappe, distillati, vermouth a cura di Compagnia del Cioccolato, Anag Puglia e Donne della Grappa. La celebre azienda piemontese Giulio Cocchi sarà presente con i suoi pregiati vermouth e il suo barolo chinato.



Lo store del cioccolato permetterà ai visitatori di poter acquistare i prodotti delle aziende ospiti e prolungare l'esperienza vissuta anche una volta tornati a casa: l'intero incasso dello store sarà devoluto in beneficenza a Tria Corda Odv per il Polo pediatrico del Salento.

Il Salone "Cioccolati del Mediterraneo", FuorSalone di Agrogeopacioli, quest'anno ospiterà per la prima volta la premiazione della Tavoletta d'Oro, importante riconoscimento assegnato dalla Compagnia del Cioccolato: un momento di grande valore per la manifestazione che mira a diventare, nel tempo, un appuntamento di riferimento nel mondo del cioccolato italiano. L'organizzazione tecnico-logistica dell'evento è a cura di Eventi Marketing & Communication di Carmine Notaro, che da anni organizza importanti iniziative di enogastronomia.

LA TAVOLETTA D'ORO 2024

Il Salone dei Cioccolati del Mediterraneo ha quest'anno l'onore di essere la sede ufficiale della consegna delle Tavolette D'Oro 2024; questo premio è il più alto riconoscimento al cioccolato di qualità in Italia e i giudizi degustativi sono assegnati secondo le schede di valutazione di Compagnia del Cioccolato, autorevole associazione no-profit di consumatori esperti ed appassionati di cioccolato.



I CIOCCOLATI
DEL MEDITERRANEO

<https://www.mangiaiebevi.it/e-tu-lo-conosci-il-cioccolato-a-maglie-un-evento-per-diffonderne-la-cultura/>

RASSEGNA STAMPA 2024



Tavoletta d'Oro 2024: tutti i vincitori del premio di Compagnia del Cioccolato

Gli Oscar del cioccolato, per il 2024, sono appena stati assegnati: ecco quali sono i migliori cioccolatieri dell'anno per la Tavoletta d'Oro.

Dissapore - Spesa



di Caterina Vianello / 17 febbraio 2024



Sono stati assegnati questa mattina, a Maglie, in Salento, nell'ambito della manifestazione "Cioccolati del Mediterraneo", i premi **Tavoletta d'Oro 2024** che Compagnia del Cioccolato assegna ogni anno ai **migliori cioccolatieri italiani**. L'edizione di quest'anno è la ventiduesima e i premi sono il risultato di più di 1200 assaggi tra cioccolati in tavoletta e altri prodotti al cioccolato, (dragées, cremini, gianduotti, creme spalmabili, canditi e frutta ricoperta, praline ecc). Le principali novità rispetto alle edizioni precedenti sono lo sdoppiamento delle categorie di cioccolati al latte, considerando quelli con cacao d'origine, e la distinzione tra i gianduotti per estrusione e i gianduotti per stampo.

Le Tavolette d'Oro, veri oscar del cioccolato, rappresentano i più autorevoli premi al cioccolato di qualità in Italia: con essi, la Compagnia del Cioccolato si pone l'obiettivo di fornire un'analisi completa dei cioccolati in vendita in Italia e un orientamento per i soci e per i consumatori. La Compagnia è attiva da più di 25 anni, vanta più di mille associati con una composizione che va da appassionati a degustatori professionali, da giornalisti del settore a esperti a vario titolo del food e raffinati gourmet. Arrivano in finale i cioccolati che hanno superato gli 85 centesimi e che, nella loro complessità, rappresentano l'eccellenza del cioccolato italiano. I giudizi sono assegnati dalle commissioni composte dagli esperti degustatori di Compagnia.



Tavoletta d'Oro 2024

- Miglior cioccolato fondente: Amedei Toscano black 80%
- Miglior cioccolato monorigine: Domori Criollo 70% Porcelana e Maglio Cuyagua Ocumare Selection 90%
- Miglior massa di cacao: Maglio Cuyagua Ocumare Selection 100%
- Miglior cioccolato al latte con alta percentuale: Gardini Latte 42% Cacao
- Miglior cioccolato al latte: Manufatto Cacao latte sapido 38%
- Miglior cioccolato al latte monorigine: Majani O, Latte Sur del Lago 33%
- Miglior cioccolato al latte con alta percentuale monorigine: Maglio Cuyagua Ocumare Selection 55% milk
- Miglior cioccolato gianduia: Gabino Gianduotto classico Indonesia e Venchi Gianduia n.3
- Miglior cremino: Varvaro Cremino a tre strati latte e gianduia
- Miglior pralina: Siliti Pralina Irish coffee
- Miglior frutta ricoperta: Maglio Amarena ricoperta e Siliti Fichi Calabocita farciti con sambuca
- Miglior aromatizzato: Sabadi Affinato fiori di arancio 68% e Venchi Nocciolato Fondente 70%
- Miglior spalmabile: Marco Colzani Nocciolo e cacao e Siliti Gianera
- Migliori Grezzi: Sabadi Lo scuro con zucchero mascobado 70%
- Miglior ripieno: Gardini Tavoletta gin primo 62%

Premio internazionale: Enric Rovira (Barcellona, Spagna)
Premio cioccolatiere emergente: Cocoah! (Arconate, MI)

<https://www.dissapore.com/spesa/tavoletta-doro-2024-tutti-i-vincitori-del-premio-di-compagnia-del-cioccolato/>

RASSEGNA STAMPA 2024

LA CUCINA ITALIANA

IN PRIMO PIANO

Tavoletta d'Oro 2024: i premi al miglior cioccolato italiano

Gli "Oscar" del cibo degli dei sono appena stati assegnati nel Salento durante "Cioccolati del Mediterraneo": ecco tutti i premiati, dal fondente al gianduia



di Fabiana Salsi
18 febbraio 2024

Hanno appena premiato 15 categorie, dal fondente al latte e poi il gianduia passando per creme e cremine: si chiamano **Tavoletta d'Oro**, e sono i riconoscimenti al miglior cioccolato italiano. Ad assegnarli, ormai da 22 edizioni, è la **Compagnia del Cioccolato**, associazione composta da degustatori e esperti, che con questi "Oscar" ogni anno fa il punto sul **cibo degli dei** in Italia.

Tavoletta d'Oro 2024

L'elenco dei vincitori del 2024 è alla fine di quest'articolo e scorrendolo vedrete che **tra i premiati c'è il meglio del meglio della cioccolateria italiana**: prodotti con il cacao più pregiato dai grandi artigiani, con grandi nomi che vanno da **Amedei a Domori**, da **Guido Gobino a Slitti**, da **Venchi a Majani** e molti altri ancora.

Come viene assegnata la Tavoletta d'Oro

L'assegnazione della Tavoletta d'Oro è il risultato come sempre di degustazioni serrate fatte da commissioni composte dagli esperti degustatori della Compagnia del Cioccolato. Quest'anno hanno fatto più di 1200 assaggi e hanno mandato in finale le proposte con più di 85 centesimi.

Cioccolati del Mediterraneo

La premiazione si è tenuta il 17 febbraio a **Maglie**, nel Salento, durante il primo dei due giorni di "**Cioccolati del Mediterraneo**", evento interamente dedicato al cibo degli dei promosso proprio dalla **Compagnia del Cioccolato**, che ha riunito grandi aziende, artigiani, esperti e appassionati. Un appuntamento ospitato dal **Museo Archeoindustriale di Terra d'Otranto nella città di Maglie**, per la prima volta aperto al pubblico, che ha offerto un viaggio nel mondo del cioccolato tra assaggi, esperienze, workshop. Tutto insieme a grandi professionisti, anche stranieri, tra i quali **Enric Rovira**, **maitre chocolatier di Barcellona** (vera star del settore, noto per il suo cioccolato di alta qualità dal design contemporaneo) e l'agronomo venezuelano **Pedro Churián**, responsabile del Centro di beneficio di Ocumare della Costa, ospite d'onore e protagonista della degustazione di cioccolati coltivati e prodotti nello Stato di Aragua, tra i territori per eccellenza per la produzione di **cacao**.

Ecco i premiati con la Tavoletta d'Oro 2024 con, tra parentesi, i vincitori del Premio del Ventennale, assegnato nel 2022: prodotti esclusi dalla competizione in quanto già pluripremiati in passato.

Tavolette d'Oro 2024

Fondente

(Premio del ventennale: **SLITTI** Gran Cacao 70%)
Amedei - Tuscany Black 80%

Fondente monorigine

(Premio del ventennale: **DOMORI** Cacao Choco 70%)
Domori - Cacao 70% Dandelino
Maglie - Compagnia Ocumare Selection 80%

Massa di cacao 100%

MASBA DI CACAO 100%
Maglie - Compagnia Ocumare Selection 100%

Latte

(Premio del ventennale: **AMEDEI** Tuscany Ivoire al latte 55%)
Mondadori Cacao - Latte 50%

Latte Monorigine

Maglie - O. Latte Bar del Lago 50%

Latte alta %

(Premio del ventennale: **SLITTI** Lattemare 40%)
Gardini - Latte 40% Cacao

Latte alta % monorigine

Maglie - Compagnia Ocumare Selection 55% acil

Gianduia

(Premio del ventennale: **DOMORI** Macchio 40%)
Gobino - Gianduinio (cacao Indonésia)
Venchi - Gianduinio 37%

Cremine

(Premio del ventennale: **GARDINI** cremine all'ananas)
Vignone - Cremine di latte con gianduia, 30% acil

Pralino

(Premio del ventennale: **DE BONIS** pralina al Reo 80%)
Risi - Pralina Irish coffee

Ripieno

Gardini - Tavoletta per primo 40%

Frutta ricoperta

(Premio del ventennale: **MARCONI** Chocolinee ricoperta di cioccolato)
Maglie - Amoreo ricoperta
Risi - Fudge Calabaita Ispirato con sambuca

Aromatizzati

Salada - Affinato Ieri di cacao 60%

Venchi - Nocciolato Fondente 50%

Spalmabili

(Premio del ventennale: **SLITTI** Marmel)

Mareo Calant - Nocciolo e cacao

Risi - Cioccolato

Cioccolati greci

(Premio del ventennale: **SARADE** Giocinetti)
Salada - Lo sciroppo di zucchero Macchiato 70%

Cioccolati emergenti

Casoli (Armatato, 50%)

Cioccolatiere internazionale

Enric Rovira (Barcellona, Spagna)



I CIOCCOLATI
DEL MEDITERRANEO

<https://www.lacucinaitaliana.it/article/tavoletta-doro-2024-vincitori-premi-miglior-cioccolato-italiano/>

RASSEGNA STAMPA 2024



IL PREMIO

Tavoletta d'Oro 2024: i migliori cioccolati d'Italia

di GIULIA ARNALDI

Mastri cioccolatieri da tutta Italia si sfidano ogni anno per ottenere l'ambito titolo. Ecco chi ha trionfato nell'edizione Tavoletta d'Oro 2024

Tavoletta d'Oro 2024, i migliori cioccolati d'Italia

Più di 1.200 assaggi tra tavolette di cioccolato, dragées, cremi, gianduiotti, creme spalmabili, canditi ricoperti, praline e molti altri. Così, il 17 febbraio scorso, a Maglie (in provincia di Lecce, nel Salento) sono stati assegnati i premi **Tavoletta d'Oro 2024** che Compagnia del Cioccolato conferisce, ogni anno, ai migliori prodotti italiani nell'ambito della manifestazione **Cioccolati del Mediterraneo**. Le principali novità di questa edizione, la ventiduesima, sono state la distinzione delle categorie dei **cioccolati al latte**, che ora si dividono considerando quelli con cacao d'origine, e la distinzione tra i gianduiotti per estrusioni e quelli per stampo. Ma i premi più ambiti sono le **Tavolette d'Oro**. Uno tra i più autorevoli riconoscimenti in questo ambito in Italia, si pone come obiettivo l'analisi sistematica dei cioccolati in vendita in Italia, al fine di servire un orientamento ai consumatori. In finale, dopo l'analisi effettuate dalle commissioni composte agli esperti degustatori della Compagnia, sono arrivati i prodotti che hanno superato una valutazione di 85 centesimi e che quindi rappresentano l'eccellenza italiana.

Cioccolato fondente; i migliori

Fondente:

Amedei Toscano Black 80%
(Premio del ventennale: Slitti Gran Cacao 73%)

Monorigine:

Domori - Criollo 70%
Porcelana Maglio - Cuyagua Ocumare Selection 90%
(Premio del ventennale: Domori Criollo Chuao 70%)

Massa di cacao 100%:

Maglio - Cuyagua Ocumare Selection 100%



Cioccolato al latte

I cioccolati al latte premiati

Manufatto Cacao - Latte sapido 38%

Monorigine:

Majani - O, Latte Sur del Lago 33%

(Premio del ventennale cioccolato al latte: Amedei Toscano brown al latte 32%)

Alta percentuale:

Gardini Latte 42% Cacao
(Premio del ventennale latte alta percentuale: Slitti Lattezero 45%)

Alta percentuale monorigine:

Maglio Cuyagua Ocumare Selection 55% Milk



Le altre categorie

Gianduia: Gobino - Gianduiotto classico Indonesia; Venchi - Gianduia n. 3

Premio del ventennale gianduia: Gobino Massimo - 20

Pralina: Slitti - Pralina Irish Coffee

Premio del ventennale pralina: De Bonis pralina al Ben Ryé

Cremi: Varvaro - Cremi al latte con gianduia, 3 strati

Premio del ventennale cremi: Gardini cremi all'amarena

Frutta ricoperta: Maglio - Amarena Ricoperta; Slitti - Fichi Calabacita farciti con Sambuca

Premio del ventennale frutta ricoperta: Maglio Clementine ricoperte di cioccolato

Aromatizzati: Sabadi - Affinato Fiori d'Arancio 68%; Venchi - Nocciolo Fondente 70%

Spalmabili: Marco Colzani - Nocciolo e Cacao; Slitti - Ganeria

Premio del ventennale spalmabili: Slitti Ricossa

Grezzi: Sabadi - Lo Scuro con Zucchero Mascobado 70%

Premio del ventennale grezzi: Sabadi Giovinetta

Ripieno: Gardini Tavoletta Gin Primo 62%

Cioccolateria emergente: Coccolà (Arcore, Milano)

Premio internazionale: Enrie Rovira (Barcellona, Spagna)

https://www.corriere.it/cook/news/cards/tavoletta-d-oro-2024-migliori-cioccolati-d-italia/tavoletta-d-oro-2024-migliori-cioccolati-d-italia_principale.shtml

RASSEGNA STAMPA 2024



"Cioccolati del Mediterraneo", a Maglie torna la seconda edizione del cioccolato di qualità



Pugliosità

La Redazione

Sabato 17 febbraio e domenica 18 febbraio 2024 si terrà la seconda edizione del Salone "I Cioccolati del Mediterraneo", presso il Museo Archeoindustriale di Terra d'Otranto nella città di Maglie.

Uno dei cibi più amati, il cioccolato, è il protagonista di questo evento a lui dedicato, sarà possibile approfondire la conoscenza di questo alimento così prezioso e unico, attraverso degustazioni guidate da esperti chocotester e da cioccolatieri di fama internazionale.

Il Salone ha l'ambizione di **promuovere e diffondere la cultura del cacao e del cioccolato** con un focus sui grandi produttori di cioccolato del Mediterraneo. Non una fiera, bensì un vero e proprio show event per avvicinare chocolate lovers e pubblico a un mondo straordinario attraverso attività ed esperienze, condotte da professionisti e nomi di spicco del settore, finalizzate a orientare le scelte dei consumatori verso prodotti d'eccellenza. Il cioccolato, infatti, così come il vino, merita di essere compreso per poterne apprezzare la complessità e riconoscerne la qualità.

Durante il weekend del Salone saranno in programma numerose **degustazioni**, a cura della **Compagnia del Cioccolato**, che illustreranno le specialità di alcune **prestigiose aziende** tra cui la toscana Slitti, la piemontese Venchi, la maltese Chocolate District, la siciliana Sabadi e la salentina Maglio. Il pubblico avrà l'opportunità di conoscere da vicino i rappresentanti delle realtà ospiti – Andrea Slitti, Giovanni Battista Mantelli, Simone Sabaini, Mark e Dennis Aquilina – tra cui anche **Enric Rovira maître chocolatier di Barcellona**, una vera star del settore, noto per il suo cioccolato di alta qualità dal design contemporaneo. **Ospite d'onore della seconda edizione sarà l'agronomo venezuelano Pedro Churiòn**, responsabile del Centro di beneficio di Ocumare della Costa, che interverrà nel corso della degustazione di cioccolati coltivati e prodotti nello Stato di Aragua. Il Venezuela sarà oggetto dell'approfondimento dedicato ai luoghi del cacao, ossia territori vocati alla produzione del Cibo degli Dei per eccellenza.

La struttura del Museo Archeoindustriale di Terra d'Otranto, consentirà la programmazione di appuntamenti in contemporanea lungo tutto il corso delle giornate: due le sale destinate alle degustazioni e agli incontri divulgativi e una agli abbinamenti con grappe, distillati, vermouth a cura di Compagnia del Cioccolato, Anag Puglia e Donne della Grappa. **La celebre azienda piemontese Giulio Cocchi sarà presente** con i suoi pregiati vermouth e il suo barolo chinato. Lo store del cioccolato permetterà ai visitatori di poter acquistare i prodotti delle aziende ospiti e prolungare l'esperienza vissuta anche una volta tornati a casa: l'intero incasso dello store sarà devoluto in beneficenza a Tria Corda Odv per il Polo pediatrico del Salento. **Il Salone "Cioccolati del Mediterraneo" quest'anno ospiterà per la prima volta la premiazione della Tavoleta d'Oro**, importante riconoscimento assegnato dalla Compagnia del Cioccolato: un momento di grande valore per la manifestazione che mira a diventare, nel tempo, un appuntamento di riferimento nel mondo del cioccolato italiano.

<https://pugliosità.it/2024/02/16/cioccolati-del-mediterraneo-a-maglie-torna-la-seconda-edizione-del-cioccolato-di-qualita/>



I CIOCCOLATI
DEL MEDITERRANEO

RASSEGNA STAMPA 2024

oli**o**fficina
CONDIMENTI PER IL PALATO & LA MENTE

MAGLIE DIVENTA CAPITALE DEL CIOCCOLATO DI QUALITÀ

Nel weekend del 17 e del 18 febbraio, tutti i *chocolate lovers* potranno prendere parte alla seconda edizione del Salone "I cioccolati del Mediterraneo", presso il Museo Archeoindustriale di Terra d'Otranto. Nato con l'obiettivo di promuovere e diffondere la cultura del cacao, l'evento si concentrerà sui grandi produttori italiani e internazionali, traducendosi così nell'occasione perfetta per andare alla scoperta di specialità attraverso workshop e degustazioni

MAR 13 FEBBRAIO 2024 | MAGAZINE > TERRA NUDA > TERRA NUDA



Sabato 17 febbraio e domenica 18 febbraio 2024 si terrà la seconda edizione del Salone "I Cioccolati del Mediterraneo", presso il Museo Archeoindustriale di Terra d'Otranto nella città di Maglie che per la prima volta apre al pubblico. Nato da un'idea della Compagnia del Cioccolato, autorevole associazione italiana no profit di consumatori esperti, con il sostegno della Camera di Commercio Lecce, il Salone ha l'ambizione di promuovere e diffondere la cultura del cacao e del cioccolato con un focus sui grandi produttori italiani e internazionali di cioccolato del Mediterraneo.



Non una fiera, bensì un vero e proprio show event per avvicinare chocolate lovers e pubblico a un mondo straordinario attraverso attività ed esperienze, condotte da professionisti e nomi di spicco del settore, finalizzate a orientare le scelte dei consumatori verso prodotti d'eccellenza.

Il cioccolato, infatti, così come il vino, merita di essere compreso per poterne apprezzare la complessità e riconoscerne la qualità.

Durante il weekend del Salone saranno in programma numerosi workshop e degustazioni, a cura della Compagnia del Cioccolato, che illustreranno le specialità di alcune prestigiose aziende tra cui la toscana Siliti, la piemontese Venchi, la maltese Chocolate District, la siciliana Sabadi e la salentina Maglio.



Il pubblico avrà l'opportunità di conoscere da vicino i rappresentanti delle realtà ospiti - Andrea Siliti, Giovanni Battista Mantelli, Simone Sabaini, Mark e Dennis Aquilina - tra cui anche Enrico Rovira maître chocolatier di Barcellona, una vera star del settore, noto per il suo cioccolato di alta qualità dal design contemporaneo. Ospite d'onore della seconda edizione sarà l'agronomo venezuelano Pedro Churion, responsabile del Centro di beneficio di Ocumare della Costa, che interverrà nel corso della degustazione di cioccolati coltivati e prodotti nello Stato di Aragua.

Il Venezuela sarà oggetto dell'approfondimento dedicato ai luoghi del cacao, ossia territori vocati alla produzione del Cibo degli Dei per eccellenza. La struttura del Museo Archeoindustriale di Terra d'Otranto, consentirà la programmazione di appuntamenti in contemporanea lungo tutto il corso delle giornate: due le sale destinate alle degustazioni e agli incontri divulgativi e una agli abbinamenti con grappe, distillati, vermouth a cura di Compagnia del Cioccolato, Anag Puglia e Donne della Grappa.

La celebre azienda piemontese Giulio Cocchi sarà presente con i suoi pregiati vermouth e il suo barolo chinato. Lo store del cioccolato permetterà ai visitatori di poter acquistare i prodotti delle aziende ospiti e prolungare l'esperienza vissuta anche una volta tornati a casa: l'intero incasso dello store sarà devoluto in beneficenza a Tria Corda Odv per il Polo pediatrico del Salento.

Il Salone "Cioccolati del Mediterraneo", FuoriSalone di Agropaciok, quest'anno ospiterà per la prima volta la premiazione della Tavoletta d'Oro, importante riconoscimento assegnato dalla Compagnia del Cioccolato: un momento di grande valore per la manifestazione che mira a diventare, nel tempo, un appuntamento di riferimento nel mondo del cioccolato italiano. L'organizzazione tecnico-logistica dell'evento è a cura di Eventi Marketing & Communication di Carmine Notaro, che da anni organizza le iniziative di enogastronomia più importanti sul territorio e non solo.

In apertura e all'interno, foto di Antonio Monte

Olio Officina



I CIOCCOLATI
DEL MEDITERRANEO

<https://www.olioofficina.it/magazine/terra-nuda/terra-nuda-2/maglie-diventa-capitale-del-cioccolato-di-qualita.htm>

RASSEGNA STAMPA 2024



Eventi • Puglia

Un weekend a Maglie tra dolci degustazioni e workshop: torna "I Cioccolati del Mediterraneo"

16/02/2024 17:30 • Redazione • 2 minuti di lettura



La seconda edizione del Salone dedicato al cioccolato di alta qualità, quest'anno si svolge nel bellissimo Museo Archeoindustriale di Terra d'Otranto. Sabato 17 e domenica 18 febbraio 2024, tanti appuntamenti incentrati sul Cibo degli Dei

La seconda edizione del Salone "I Cioccolati del Mediterraneo" torna a Maglie (LE) dal 17 al 18 febbraio 2024, presso il Museo Archeoindustriale di Terra d'Otranto.

Nato da un'idea dell'associazione Compagnia del Cioccolato, con il sostegno della Camera di Commercio Lecce, il Salone intende promuovere e diffondere la cultura del cacao e del cioccolato di pregio, con un focus sui grandi produttori italiani e internazionali di cioccolato del Mediterraneo.

I Cioccolati del Mediterraneo 2024

In una prestigiosa sede, che apre al pubblico per la prima volta, si potranno vivere molte esperienze legate al cioccolato, dai workshop alle degustazioni a cura della Compagnia del Cioccolato. Saranno presentati le referenze di importanti realtà del settore tra cui la toscana Slitti, la piemontese Venchi, la maltese Chocolate District, la siciliana Sabadi e la salentina Maglio, che ha fortemente promosso il progetto e la sua organizzazione nel Salento.



Oltre ai rappresentanti delle aziende ospiti, saranno presenti Enric Rovira, maître chocolatier di Barcellona noto per il suo cioccolato di alta qualità dal design contemporaneo, e l'agronomo venezueliano Pedro Churiñ, responsabile del Centro di beneficio di Ocumare della Costa, che interverrà nel corso della degustazione di cioccolati coltivati e prodotti nello Stato di Aragua. Proprio il Venezuela sarà oggetto dell'approfondimento dedicato ai luoghi del cacao, ossia territori vocati alla produzione del Cibo degli Dei per eccellenza.

Due le sale destinate alle degustazioni e agli incontri divulgativi e una agli abbinamenti con grappe, distillati e vermouth a cura di Compagnia del Cioccolato, Anag Puglia e Donne della Grappa. L'azienda piemontese Giulio Cocchi parteciperà con i suoi vermouth e il suo barolo chinato.

Uno store per acquistare cioccolato

I visitatori potranno anche acquistare il cioccolato in un'apposita area e l'intero incasso sarà devoluto in beneficenza a Tria Corda Odv per il Polo pediatrico del Salento.

La Tavoletta d'Oro per premiare l'eccellenza

Il Salone "Cioccolati del Mediterraneo", FuoriSalone di Agrogeopaciok, quest'anno ospiterà per la prima volta la premiazione della Tavoletta d'Oro, riconoscimento assegnato dalla Compagnia del Cioccolato.

I Cioccolati del Mediterraneo

Dove: Maglie (LE), c/o Museo Archeoindustriale di Terra d'Otranto (via G. Matteotti)

Quando: 17 e 18 febbraio 2024

Ingresso: gratuito, fino ad esaurimento posti

Programma: www.cioccolatidelmediterraneo.com

<https://www.gazzettadelgusto.it/eventi/i-cioccolati-del-mediterraneo-maglie-17-e-18-febbraio-2024/#:~:text=Sabato%2017%20e%20domenica%2018,Archeoindustriale%20di%20Terra%20d'Otranto>

RASSEGNA STAMPA 2024

PIACERI DELLA VITA

L'arte del saper vivere italiano

CIOCCOLATI DEL MEDITERRANEO, II^a EDIZIONE A MAGLIE (LE) IL 17 E 18 FEBBRAIO

Pubblicato Giovedì, 15 Febbraio 2024 09:59 |   



Nel weekend del 17 e 18 febbraio 2024, Maglie diventa capitale del cioccolato di alta qualità: due giorni di degustazioni, workshop ed eventi dedicati al Cibo degli dei.

Sabato 17 febbraio e domenica 18 febbraio 2024 si terrà la seconda edizione del Salone "I Cioccolati del Mediterraneo", presso il Museo Archeoindustriale di Terra d'Otranto nella città di Maglie che per la prima volta apre al pubblico. Nato da un'idea della Compagnia del Cioccolato, autorevole associazione italiana no profit di consumatori esperti, con il sostegno della Camera di Commercio Lecce, il Salone ha l'ambizione di promuovere e diffondere la cultura del cacao e del cioccolato con un focus sui grandi produttori italiani e internazionali di cioccolato del Mediterraneo. Non una fiera, bensì un vero e proprio show event per avvicinare chocolate lovers e pubblico a un mondo straordinario attraverso attività ed esperienze, condotte da professionisti e nomi di spicco del settore, finalizzate a orientare le scelte dei consumatori verso prodotti d'eccellenza.



Il cioccolato, infatti, così come il vino, merita di essere compreso per poterne apprezzare la complessità e riconoscerne la qualità. Durante il weekend del Salone saranno in programma numerosi workshop e degustazioni, a cura della Compagnia del Cioccolato, che illustreranno le specialità di alcune prestigiose aziende tra cui la toscana Slitti, la piemontese Venchi, la maltese Chocolate District, la siciliana Sabadi e la salentina Maglio Arte Dolciaria. Il pubblico avrà l'opportunità di conoscere da vicino i rappresentanti delle realtà ospiti - Andrea Slitti, Giovanni Battista Mantelli, Simone Sabaini, Mark e Dennis Aquilina - tra cui anche Enric Rovira maître chocolatier di Barcellona, una vera star del settore, noto per il suo cioccolato di alta qualità dal design contemporaneo. Ospite d'onore della seconda edizione sarà l'agronomo venezuelano Pedro Churiòn, responsabile del Centro di beneficio di Ocumare della Costa, che interverrà nel corso della degustazione di cioccolato coltivati e prodotti nello Stato di Aragua.

Il Venezuela sarà oggetto dell'approfondimento dedicato ai luoghi del cacao, ossia territori vocati alla produzione del Cibo degli Dei per eccellenza. La struttura del Museo Archeoindustriale di Terra d'Otranto, consentirà la programmazione di appuntamenti in contemporanea lungo tutto il corso delle giornate: due le sale destinate alle degustazioni e agli incontri divulgativi e una agli abbinamenti con grappe, distillati, vermouth a cura di Compagnia del Cioccolato, Anag Puglia e Donne della Grappa. La celebre azienda piemontese Giulio Cocchi sarà presente con i suoi pregiati vermouth e il suo barolo chinato. Lo store del cioccolato permetterà ai visitatori di poter acquistare i prodotti delle aziende ospiti e prolungare l'esperienza vissuta anche una volta tornati a casa: l'intero incasso dello store sarà devoluto in beneficenza a Tria Corda Odv per il Polo pediatrico del Salento.



Il Salone "Cioccolati del Mediterraneo", FuoriSalone di Agrogepaciok, quest'anno ospiterà per la prima volta la premiazione della Tavoletta d'Oro, importante riconoscimento assegnato dalla Compagnia del Cioccolato: un momento di grande valore per la manifestazione che mira a diventare, nel tempo, un appuntamento di riferimento nel mondo del cioccolato italiano. L'organizzazione tecnico-logistica dell'evento è a cura di Eventi Marketing & Communication di Carmine Notaro, che da anni organizza importanti iniziative di enogastronomia.

Ingresso alla manifestazione gratuito-posti limitati.
Museo Archeoindustriale di Terra d'Otranto: via G. Matteotti - Maglie (Le)
Programma: www.cioccolatidelmediterraneo.com

<http://www.piaceridellavita.com/eventi/6727-cioccolati-del-mediterraneo,-ii%C2%AA-edizione-a-maglie-le-il-17-e-18-febbraio.html>

RASSEGNA STAMPA 2024

Giornale di Puglia

Home page > Gastronomia

A Maglie 'I Cioccolati del Mediterraneo'

di **Giornale di Puglia** - febbraio 06, 2024



MAGLIE - Sabato 17 febbraio e domenica 18 febbraio 2024 si terrà la seconda edizione del Salone "I Cioccolati del Mediterraneo", presso il Museo Archeoindustriale di Terra d'Otranto nella città di Maglie che per la prima volta apre al pubblico. Nato da un'idea della Compagnia del Cioccolato, autorevole associazione italiana no profit di consumatori esperti, con il sostegno della Camera di Commercio Lecce, il Salone ha l'ambizione di promuovere e diffondere la cultura del cacao e del cioccolato con un focus sui grandi produttori italiani e internazionali di cioccolato del Mediterraneo. Non una fiera, bensì un vero e proprio show event per avvicinare chocolate lovers e pubblico a un mondo straordinario attraverso attività ed esperienze, condotte da professionisti e nomi di spicco del settore, finalizzate a orientare le scelte dei consumatori verso prodotti d'eccellenza.

Il cioccolato, infatti, così come il vino, merita di essere compreso per poterne apprezzare la complessità e riconoscerne la qualità. Durante il weekend del Salone saranno in programma numerosi workshop e degustazioni, a cura della Compagnia del Cioccolato, che illustreranno le specialità di alcune prestigiose aziende tra cui la toscana Slitti, la piemontese Venchi, la maitese Chocolate District, la siciliana Sabadi e la salentina Maglio Arte Dolciaria.

Il pubblico avrà l'opportunità di conoscere da vicino i rappresentanti delle realtà ospiti - Andrea Slitti, Giovanni Battista Mantelli, Simone Sabaini, Mark e Dennis Aquilina - tra cui anche Enric Rovira maître chocolatier di Barcellona, una vera star del settore, noto per il suo cioccolato di alta qualità dal design contemporaneo. Ospite d'onore della seconda edizione sarà l'agronomo venezuelano Pedro Churián, responsabile del Centro di beneficio di Ocumare della Costa, che interverrà nel corso della degustazione di cioccolati coltivati e prodotti nello Stato di Aragua. Il Venezuela sarà oggetto dell'approfondimento dedicato ai luoghi del cacao, ossia territori vocati alla produzione del Cibo degli Dei per eccellenza.

La struttura del Museo Archeoindustriale di Terra d'Otranto, consentirà la programmazione di appuntamenti in contemporanea lungo tutto il corso delle giornate: due le sale destinate alle degustazioni e agli incontri divulgativi e una agli abbinamenti con grappe, distillati, vermouth a cura di Compagnia del Cioccolato, Anag Puglia e Donne della Grappa. La celebre azienda piemontese Giulio Cocchi sarà presente con i suoi pregiati vermouth e il suo barolo chinato. Lo store del cioccolato permetterà ai visitatori di poter acquistare i prodotti delle aziende ospiti e prolungare l'esperienza vissuta anche una volta tornati a casa: l'intero incasso dello store sarà devoluto in beneficenza a Tria Corda Ody per il Polo pediatrico del Salento.

Il Salone "Cioccolati del Mediterraneo", FuoriSalone di Agrogepaciok, quest'anno ospiterà per la prima volta la premiazione della Tavoletta d'Oro, importante riconoscimento assegnato dalla Compagnia del Cioccolato: un momento di grande valore per la manifestazione che mira a diventare, nel tempo, un appuntamento di riferimento nel mondo del cioccolato italiano. L'organizzazione tecnico-logistica dell'evento è a cura di Eventi Marketing & Communication di Carmine Notaro, che da anni organizza importanti iniziative di enogastronomia.

Ingresso alla manifestazione gratuito-posti limitati. Programma:
www.cioccolatidelmediterraneo.com

<https://www.giornaledipuglia.com/2024/02/a-maglie-i-cioccolati-del-mediterraneo.html>

RASSEGNA STAMPA 2024



Nel weekend del 17 e 18 febbraio 2024, Maglie diventa capitale del cioccolato di alta qualità: due giorni di degustazioni, workshop ed eventi dedicati al Cibo degli dei



Sabato 17 febbraio e domenica 18 febbraio 2024 si terrà la seconda edizione del Salone "I Cioccolati del Mediterraneo", presso il Museo Archeoindustriale di Terra d'Otranto nella città di Maglie che per la prima volta apre al pubblico. **Nato da un'idea della Compagnia del Cioccolato**, autorevole associazione italiana no profit di consumatori esperti, con il sostegno della Camera di Commercio Lecce, il Salone ha l'ambizione di **promuovere e diffondere la cultura del cacao e del cioccolato** con un focus sui grandi produttori italiani e internazionali di cioccolato del Mediterraneo. Non una fiera, bensì un vero e proprio show event per avvicinare chocolate lovers e pubblico a un mondo straordinario attraverso attività ed esperienze, condotte da professionisti e nomi di spicco del settore, finalizzate a orientare le scelte dei consumatori verso prodotti d'eccellenza. Il cioccolato, infatti, così come il vino, merita di essere compreso per poterne apprezzare la complessità e riconoscerne la qualità. Durante il weekend del Salone saranno in programma **numerosi workshop e degustazioni, a cura della Compagnia del Cioccolato**, che illustreranno le specialità di alcune prestigiose aziende tra cui la **toscana Slitti, la piemontese Venchi, la maltese Chocolate District, la siciliana Sabadi e la salentina Maglio Arte Dolciaria**. Il pubblico avrà l'opportunità di conoscere da vicino i rappresentanti delle realtà ospiti - **Andrea Slitti, Giovanni Battista Mantelli, Simone Sabaini, Mark e Dennis Aquilina** - tra cui anche **Enric Rovira maitre chocolatier di Barcellona**, una vera star del settore, noto per il suo cioccolato di alta qualità dal design contemporaneo.

Ospite d'onore della seconda edizione sarà l'**agronomo venezuelano Pedro Churiòn**, responsabile del Centro di beneficio di Ocumare della Costa, che interverrà nel corso della degustazione di cioccolati coltivati e prodotti nello Stato di Aragua. Il Venezuela sarà oggetto dell'approfondimento dedicato ai luoghi del cacao, ossia territori vocati alla produzione del Cibo degli Dei per eccellenza. La struttura del Museo Archeoindustriale di Terra d'Otranto, consentirà la programmazione di appuntamenti in contemporanea lungo tutto il corso delle giornate: due le sale destinate alle degustazioni e agli incontri divulgativi e una agli abbinamenti con grappe, distillati, vermouth a cura di Compagnia del Cioccolato, **Anag Puglia e Donne della Grappa**. La celebre **azienda piemontese Giulio Cocchi** sarà presente con i suoi pregiati vermouth e il suo barolo chinato. Lo store del cioccolato permetterà ai visitatori di poter acquistare i prodotti delle aziende ospiti e prolungare l'esperienza vissuta anche una volta tornati a casa: l'intero incasso dello store sarà devoluto in beneficenza a **Tria Corda Odv per il Polo pediatrico del Salento**. Il Salone "Cioccolati del Mediterraneo", FuoriSalone di Agrogepaciok, quest'anno ospiterà per la prima volta la **premiazione della Tavoletta d'Oro, importante riconoscimento assegnato dalla Compagnia del Cioccolato**: un momento di grande valore per la manifestazione che mira a diventare, nel tempo, un appuntamento di riferimento nel mondo del cioccolato italiano. L'organizzazione tecnico-logistica dell'evento è a cura di **Eventi Marketing & Communication** di Carmine Notaro, che da anni organizza importanti iniziative di enogastronomia.

<https://www.puglialive.net/maglie-lecce-ii-edizione-cioccolati-del-mediterraneo/>

RASSEGNA STAMPA 2024



“I Cioccolati del Mediterraneo”, il 17 e 18 febbraio 2024 a Maglie

Da Redazione - 11 Febbraio 2024

58

Mi piace 0



Presso il nuovo Museo Archeoindustriale di Terra d'Otranto, due giorni di degustazioni, workshop ed eventi dedicati al cioccolato di alta qualità

MAGLIE (LE) – Sabato 17 febbraio e domenica 18 febbraio 2024 si terrà la seconda edizione del Salone “**I Cioccolati del Mediterraneo**”, presso il **Museo Archeoindustriale di Terra d'Otranto nella città di Maglie** che per la prima volta apre al pubblico. Nato da un'idea della Compagnia del Cioccolato, autorevole associazione italiana no profit di consumatori esperti, con il sostegno della Camera di Commercio Lecce, il Salone ha l'ambizione di promuovere e diffondere la cultura del cacao e del cioccolato con un focus sui grandi produttori italiani e internazionali di cioccolato del Mediterraneo. Non una fiera, bensì un vero e proprio show event per avvicinare chocolate lovers e pubblico a un mondo straordinario attraverso attività ed esperienze, condotte da professionisti e nomi di spicco del settore, finalizzate a orientare le scelte dei consumatori verso prodotti d'eccellenza. Il cioccolato, infatti, così come il vino, merita di essere compreso per poterne apprezzare la complessità e riconoscerne la qualità. Durante il weekend del Salone saranno in programma numerosi workshop e degustazioni, a cura della Compagnia del Cioccolato, che illustreranno le specialità di alcune prestigiose aziende tra cui la toscana Siliti, la piemontese Venchi, la maltese Chocolate District, la siciliana Sabadi e la salentina Maglio Arte Dolciaria. Il pubblico avrà l'opportunità di conoscere da vicino i rappresentanti delle realtà ospiti – Andrea Siliti, Giovanni Battista Mantelli, Simone Sabaini, Mark e Dennis Aquilina – tra cui anche Enric Rovira maître chocolatier di Barcellona, una vera star del settore, noto per il suo cioccolato di alta qualità dal design contemporaneo. Ospite d'onore della seconda edizione sarà l'agronomo venezuelano Pedro Churiòn, responsabile del Centro di beneficio di Ocumare della Costa, che interverrà nel corso della degustazione di cioccolati coltivati e prodotti nello Stato di Aragua. Il Venezuela sarà oggetto dell'approfondimento dedicato ai luoghi del cacao, ossia territori vocati alla produzione del Cibo degli Dei per eccellenza. La struttura del Museo Archeoindustriale di Terra d'Otranto, consentirà la programmazione di appuntamenti in contemporanea lungo tutto il corso delle giornate: due le sale destinate alle degustazioni e agli incontri divulgativi e una agli abbinamenti con grappe, distillati, vermouth a cura di Compagnia del Cioccolato, Anag Puglia e Donne della Grappa. La celebre azienda piemontese Giulio Cocchi sarà presente con i suoi pregiati vermouth e il suo barolo chinato. Lo store del cioccolato permetterà ai visitatori di poter acquistare i prodotti delle aziende ospiti e prolungare l'esperienza vissuta anche una volta tornati a casa: l'intero incasso dello store sarà devoluto in beneficenza a Tria Corda Odv per il Polo pediatrico del Salento. Il Salone “**I Cioccolati del Mediterraneo**”, FuoriSalone di

Agrogeopaciok, quest'anno ospiterà per la prima volta la premiazione della Tavoleta d'Oro, importante riconoscimento assegnato dalla Compagnia del Cioccolato: un momento di grande valore per la manifestazione che mira a diventare, nel tempo, un appuntamento di riferimento nel mondo del cioccolato italiano. L'organizzazione tecnico-logistica dell'evento è a cura di Eventi Marketing & Communication di Carmine Notaro, che da anni organizza importanti iniziative di enogastronomia.

Ingresso alla manifestazione gratuito-posti limitati.

Programma: www.cioccolatidelmediterraneo.com

Museo Archeoindustriale di Terra d'Otranto: via G. Matteotti - Maglie (LE)

Profilo Instagram @cioccolatidelmediterraneo - Pagina Facebook I Cioccolati del Mediterraneo

<https://www.puglianews24.eu/cioccolati-mediterraneo-17-18-febbraio-2024-maglie-84902.html>

RASSEGNA STAMPA 2024

LECCEPRIMA

EVENTI / MOSTRE

I cioccolati del Mediterraneo, appuntamento a Maglie



DOVE

Museo Archeoindustriale di Terra d'Otranto

Via Giacomo Matteotti

Maglie

PREZZO

GRATIS

QUANDO

Dal 17/02/2024 al 18/02/2024

10.30/20.30

ALTRE INFORMAZIONI

Sito web cioccolatidelmediterraneo.com

MAGLIE - Sabato 17 febbraio e domenica 18 febbraio 2024 si terrà la seconda edizione del Salone "I Cioccolati del Mediterraneo", presso il Museo Archeoindustriale di Terra d'Otranto nella città di Maglie che per la prima volta apre al pubblico. Nato da un'idea della Compagnia del Cioccolato, autorevole associazione italiana no profit di consumatori esperti, con il sostegno della Camera di Commercio Lecce, il Salone ha l'ambizione di promuovere e diffondere la cultura del cacao e del cioccolato con un focus sui grandi produttori italiani e internazionali di cioccolato del Mediterraneo. Non una fiera, bensì un vero e proprio show event per avvicinare chocolate lovers e pubblico a un mondo straordinario attraverso attività ed esperienze, condotte da professionisti e nomi di spicco del settore, finalizzate a orientare le scelte dei consumatori verso prodotti d'eccellenza. Il cioccolato, infatti, così come il vino, merita di essere compreso per poterne apprezzare la complessità e riconoscerne la qualità.

Durante il weekend del Salone saranno in programma numerosi workshop e degustazioni, a cura della Compagnia del Cioccolato, che illustreranno le specialità di alcune prestigiose aziende tra cui la toscana Slitti, la piemontese Venchi, la maltese Chocolate District, la siciliana Sabadi e la salentina Maglio. Il pubblico avrà l'opportunità di conoscere da vicino i rappresentanti delle realtà ospiti - Andrea Slitti, Giovanni Battista Mantelli, Simone Sabaini, Mark e Dennis Aquilina - tra cui anche Enric Rovira maître chocolatier di Barcellona, una vera star del settore, noto per il suo cioccolato di alta qualità dal design contemporaneo. Ospite d'onore della seconda edizione sarà l'agronomo venezuelano Pedro Churiòn, responsabile del Centro di beneficio di Ocumare della Costa, che interverrà nel corso della degustazione di cioccolati coltivati e prodotti nello Stato di Aragua. Il Venezuela sarà oggetto dell'approfondimento dedicato ai luoghi del cacao, ossia territori vocati alla produzione del Cibo degli Dei per eccellenza.

La struttura del Museo Archeoindustriale di Terra d'Otranto, consentirà la programmazione di appuntamenti in contemporanea lungo tutto il corso delle giornate: due le sale destinate alle degustazioni e agli incontri divulgativi e una agli abbinamenti con grappe, distillati, vermouth a cura di Compagnia del Cioccolato, Anag Puglia e Donne della Grappa. La celebre azienda piemontese Giulio Cocchi sarà presente con i suoi pregiati vermouth e il suo barolo chinato. Lo store del cioccolato permetterà ai visitatori di poter acquistare i prodotti delle aziende ospiti e prolungare l'esperienza vissuta anche una volta tornati a casa: l'intero incasso dello store sarà devoluto in beneficenza a Tria Corda Odv per il Polo pediatrico del Salento. Il Salone "Cioccolati del Mediterraneo", FuoriSalone di Agroepaciok, quest'anno ospiterà per la prima volta la premiazione della Tavoleta d'Oro, importante riconoscimento assegnato dalla Compagnia del Cioccolato: un momento di grande valore per la manifestazione che mira a diventare, nel tempo, un appuntamento di riferimento nel mondo del cioccolato italiano. L'organizzazione tecnico-logistica dell'evento è a cura di Event Marketing & Communication di Carmine Notaro. L'ingresso alle degustazioni è libero sino ad esaurimento posti

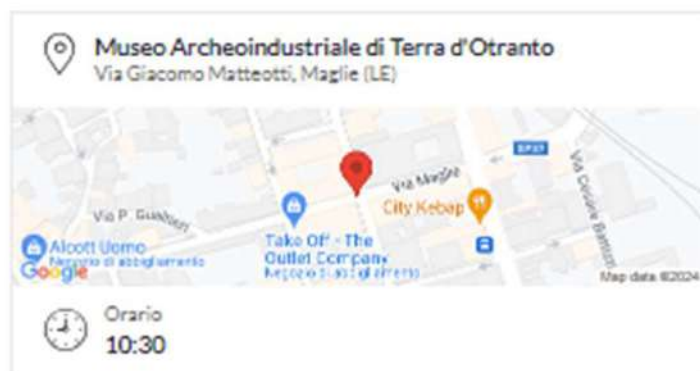
<https://www.lecceprima.it/eventi/i-cioccolati-del-mediterraneo-10849791.html#:~:text=MAGLIE%20%2D%20Sabato%2017%20febbraio%20e,prima%20volta%20apre%20al%20pubblico>

RASSEGNA STAMPA 2024

2night.

"I Cioccolati del Mediterraneo" in degustazione al Museo Archeoindustriale di Terra d'Otranto

Sabato 17 e domenica 18 febbraio a Maglie



Il Museo Archeoindustriale di Terra d'Otranto nella città di Maglie, per la prima volta apre al pubblico in occasione della seconda edizione del Salone "I Cioccolati del Mediterraneo", che va in scena sabato 17 e domenica 18 febbraio 2024.

Nato da un'idea della Compagnia del Cioccolato, autorevole associazione italiana no profit di consumatori esperti, con il sostegno della Camera Di Commercio Lecce, il Salone ha l'ambizione di promuovere e diffondere la cultura del cacao e del cioccolato con un focus sui grandi produttori italiani e internazionali di cioccolato del Mediterraneo.

Non una fiera, bensì un vero e proprio show event per avvicinare chocolate lovers e pubblico a un mondo straordinario attraverso attività ed esperienze, condotte da professionisti e nomi di spicco del settore, finalizzate a orientare le scelte dei consumatori verso prodotti d'eccellenza.

Durante il weekend del Salone in programma numerose degustazioni volte a illustrare le specialità di alcune prestigiose aziende italiane, una delle quali dedicata agli abbinamenti con grappe, distillati, vermouth a cura di Compagnia del Cioccolato, Anag Puglia e Donne della Grappa. Lo store del cioccolato, inoltre, consente ai visitatori di acquistare i prodotti delle aziende ospiti e prolungare l'esperienza vissuta anche una volta tornati a casa: l'intero incasso dello store è devoluto in beneficenza a Tria Corda Odv per il Polo pediatrico del Salento.

Altre info [qui](#)

17 febbraio — 18 febbraio

FESTIVAL DEGUSTAZIONE

<https://2night.it/3c710a-/cioccolati-del-mediterraneo-in-scena-al-museo-archeoindustriale-di-terra-ottranto.html>

RASSEGNA STAMPA 2024

Salento REVIEW

Cultura

A Maglie la II edizione di “I cioccolati del Mediterraneo”: due giorni di degustazioni, workshop ed eventi dedicati al Cibo degli dei

Di Redazione - 6 febbraio 2024

35



Sabato 17 febbraio e domenica 18 febbraio 2024 si terrà la seconda edizione del Salone “I Cioccolati del Mediterraneo”, presso il Museo Archeoindustriale di Terra d’Otranto nella città di Maglie che per la prima volta apre al pubblico.

Nato da un’idea della **Compagnia del Cioccolato**, autorevole associazione italiana no profit di consumatori esperti, con il sostegno della Camera di Commercio Lecce, il Salone ha l’ambizione di **promuovere e diffondere la cultura del cacao e del cioccolato** con un focus sui grandi produttori italiani e internazionali di cioccolato del Mediterraneo. Non una fiera, bensì un vero e proprio show event per avvicinare chocolate lovers e pubblico a un mondo straordinario attraverso attività ed esperienze, condotte da professionisti e nomi di spicco del settore, finalizzate a orientare le scelte dei consumatori verso prodotti d’eccellenza. Il cioccolato, infatti, così come il vino, merita di essere compreso per poterne apprezzare la complessità e riconoscerne la qualità. Durante il weekend del Salone saranno in programma **numerosi workshop e degustazioni, a cura della Compagnia del Cioccolato**, che illustreranno le specialità di alcune prestigiose aziende tra cui la **toscana Siliti, la piemontese Venchi, la maltese Chocolate District, la siciliana Sabadi e la salentina Maglio**, che ha fortemente promosso il progetto e la sua organizzazione nel Salento, già meta gourmet grazie a eventi enogastronomici di grande successo. Il pubblico avrà l’opportunità di conoscere da vicino i rappresentanti delle realtà ospiti – **Andrea Siliti, Giovanni Battista Mantelli, Simone Sabadi, Mark e Dennis Aquilina** – tra cui anche **Enric Rovira maître chocolatier di Barcellona**, una vera star del settore, noto per il suo cioccolato di alta qualità dal design contemporaneo. Ospite d’onore della seconda edizione sarà l’**agronomo venezuelano Pedro Churiòn**, responsabile del Centro di beneficio di Ocumare della Costa, che interverrà nel corso della degustazione di cioccolati coltivati e prodotti nello Stato di Aragua. Il Venezuela sarà oggetto dell’approfondimento dedicato ai luoghi del cacao, ossia territori vocati alla produzione del Cibo degli Dei per eccellenza. La struttura del Museo Archeoindustriale di Terra d’Otranto, consentirà la programmazione di appuntamenti in contemporanea lungo tutto il corso delle giornate: due le sale destinate alle degustazioni e agli incontri divulgativi e una agli abbinamenti con grappe, distillati, vermouth a cura di Compagnia del Cioccolato, **Anag Puglia e Donne della Grappa**. La celebre **azienda piemontese Giulio Cocchi** sarà presente con i suoi pregiati vermouth e il suo barolo chinato. Lo store del cioccolato permetterà ai visitatori di poter acquistare i prodotti delle aziende ospiti e prolungare l’esperienza vissuta anche una volta tornati a casa: l’intero incasso dello store sarà devoluto in beneficenza a **Tria Corda Odv per il Polo pediatrico del Salento**. Il Salone “Cioccolati del Mediterraneo”, FuoriSalone di Agrogeopadok, quest’anno ospiterà per la prima volta la **premiazione della Tavoletta d’Oro, importante riconoscimento assegnato dalla Compagnia del Cioccolato**: un momento di grande valore per la manifestazione che mira a diventare, nel tempo, un appuntamento di riferimento nel mondo del cioccolato italiano. L’organizzazione tecnico-logistica dell’evento è a cura di **Eventi Marketing & Communication** di Carmine Notaro, che da anni organizza le iniziative di enogastronomia più importanti sul territorio e non solo.

<https://salentoreview.com/a-maglie-la-ii-edizione-di-i-cioccolati-del-mediterraneo-due-giorni-di-degustazioni-workshop-ed-eventi-dedicati-al-cibo-degli-dei/>



A tavola con Fosca

A tavola con Fosca: a Maglie il premio Tavoletta d'Oro 2024

di Fosca Maurizzi | 14 Febbraio 2024 | 0 commento

I migliori cioccolati italiani saranno premiati a Maglie nel Salento, sabato 17 febbraio 2024 alle ore 12.00.

Compagnia del Cioccolato assegnerà le Tavolette d'Oro in occasione della manifestazione "Cioccolati del Mediterraneo" che si svolgerà nel nuovo Museo Archeoindustriale della città il 17 e 18 febbraio 2024.

La premiazione potrà essere seguita in diretta sulla pagina di Compagnia del Cioccolato al seguente link:
www.facebook.com/compagniadecioccolato



cioccolati del mediterraneo

Le Tavolette d'Oro, veri oscar del cioccolato, rappresentano i più autorevoli premi al cioccolato di qualità in Italia. I giudici degustativi sono assegnati secondo le schede di valutazione ideate da Compagnia del Cioccolato, associazione attiva da più di 25 anni, composta da degustatori professionali, giornalisti del settore ed esperti a vario titolo. Attraverso i suoi Premi, Compagnia vuole fornire un'analisi completa dei cioccolati in vendita in Italia e un orientamento per i suoi soci e per tutti i consumatori attenti.

Il riconoscimento per i migliori prodotti sarà assegnato alle seguenti categorie:

latte e latte ad alta percentuale di cacao, giandua, fondente e origini, aromatizzati e speziati, praline, frutta ricoperta, spalmabili, cremini, cioccolati grezzi e le Tavolette speciali consistenti in cioccolatiere emergente, cioccolatiere internazionale, massa di cacao, Premi speciali.

Quest'anno sono state sdoppiate le categorie dedicate ai cioccolati al latte distinguendo, da ora innanzi, quelli da cui si evidenzia la provenienza del cacao d'origine da quelli prodotti con cacao generico.

Anche il giandua ha evidenziato i gianduiotti per estrusione e i gianduiotti per stampo.

Dopo un'attenta ricerca tra i più interessanti cioccolati mondiali si è deciso di assegnare il Premio di Cioccolatiere Internazionale a Enric Rovira di Barcellona.

Durante i "Cioccolati del Mediterraneo" saranno presentati i finalisti di ogni categoria e nella Premiazione finale saranno assegnate le Tavolette d'Oro per l'anno 2024 e la qualifica "i cioccolati d'eccellenza" ai restanti cioccolati finalisti con un Premio dedicato alla efficacia comunicativa a cura di Spaghetti & Mandolino e Gruppo Volta in collaborazione con Compagnia del Cioccolato.

Segue l'elenco dei Finalisti della Tavoletta d'Oro 2024.

FINALISTI TAVOLETTA D'ORO 2024

FONDENTE

(Premio del ventennale: SUTTI Grancacao 72%)
 Amadei - 20%
 Cioccolato al 22 - Fondente blend
 Demori - Fondente 20% orlato
 Sisti - Grancacao 22%
 Venchi - Fondente 70%

PONDERE MONORIGINE

(Premio del ventennale: DOMORI Chilo Chuso 70%)
 Amaro - Venezuela 20% Chilo Merida Fina Arrieta
 Demori - Chilo Guasare 70%
 Demori - Chilo Penonara 70%
 Maglio - Chumak Samalita 55%
 Maglio - Cusquea 90% Ocumare
 Maglio - Cane Tigre Merida Superior 20%
 Majani - Bianco de Casa 75%
 Sisti - Fico de aroma Hispaniola Organico 75%
 MASSA DI CACAO
 Amaro - Ecuador 100% Amiba Hacienda Victoria
 Amadei - 100%
 Maglio - Cusquea 100%

Sabadi - 100 C LOCE 100% Cacao di Casa (Venezuela)

LATTE

(Premio del ventennale: AMEDEI Tiscano brivini al latte 22%)
 La Perla - Finissimo cioccolato al latte 22%
 Maniutto/Cacao - latte sapido 26%
 Sisti - Latte 28%
 LATTE MONORIGINE
 Majani - Latte Sur del Lago 22%
 Maglio - Pucallpa 26%
 Demori/Latte 26% Costa d'avorio

LATTE ALTA %

(Premio del ventennale: SUTTI Lattezero 45%)
 Gardini - latte 42%
 Vaniero - Intenso latte 55%
 Sisti - Lattezero 51%

LATTE ALTA% MONORIGINE

Amaro - 45% Runa Perù
 Maglio - Cusquea latte 55% cacao orlato ocumare
 Venchi - Venezuela orlato 47%
 Velasco - Mesa Macarena 45%

GIANDUA

(Premio del ventennale: GOSINO Mailing +23)
 Castagna - Giandot
 Gobino - Tournein maximo
 Gobino - Gianduletto Indonesia
 Venchi - Giandua +2

CREMINO

(Premio del ventennale: GARDINI Cremino al lambrusco)
 Gardini - Trilago
 Gobino - Cremino al pistacchio
 Majani - Cremino Inca Maracabo
 Bringhesi - Cremino al latte con nocciolo intero
 Vaniero - Cremino a 2 strati

PRALINE

(Premio del ventennale: DE BONDY pralina al Ben Ryli)
 Bernardi - Tartinio prunello
 Gardini - Pralina pasta inglese
 Sisti - pralina passion fruit
 Sisti - Pralina cacao/rosmarino
 Sisti - Pralina Irish coffee
 Venchi - Cioccolato arancia
 Villa - Pralina al rum

Velline - Massa hispaniola pralinata nocciola
 RUPINI

Gardini - Inastio giandua salata 62%
 Gardini - Tavoletta gin primo
 Lavarotti - Ripieno al mandarino tardivo di Ciaculli
 Magliano - Latte caramello e pistacchio di Bionte
 FRUTTA RICOPERTA

(Premio del ventennale: MAGLIO Caramello ricoperto di cioccolato)

Colanzi - Nocciolo ricoperto
 Maglio - Amarene ricoperte

Maglio - Ficus d'arancia ricoperte
 Maglio - Tartinio, Mandorle ricoperte

Sisti - Fichi Calabrota fritti alla sambuca

AROMATIZZATI

(Premio del ventennale: AMARO Milano bitter)
 Amadei - bianco con pistacchi
 Gardini - Speciali caffè e cardamomo F 62%

Gardini - Anice stellato, Anacardo, vaniglia Madagascar 70%

Sabadi - Affinati arancio amaro

Sabadi - Affinati arancio

Venchi - Nocciolatoio Fondente 70%

CIOCCOLATI GREZZI

(Premio del ventennale: SABADI Giovinetti)
 Bernadi - Venezuela

Donna Silvia - Cannella

Gardini - Rustico con zucchero massacrato

Sabadi - TRITONE Fior di sale 35%

Sabadi - OSSELLA Arancia Rossa 60%

Sabadi - SQUO Zucchero macerato 70%

SPALMABILI

(Premio del ventennale: SUTTI Rossini)

Colanzi - Nocciolo e cacao

Cosatti - Ecuador Puerto Quiso Fina las Delicias

Gobino - Crema tournein

Maglio - Spalmabile arancia e cioccolato

Sisti - Granera 57% nocciolo

CIOCCOLATI EMERGENTE

Cosatti

CIOCCOLATI INTERNAZIONALE

Enric Rovira (Barcellona)



TAVOLETTA
D'ORO 2024



I CIOCCOLATI
DEL MEDITERRANEO

<https://www.viaggiatoridelgusto.it/a-tavola-con-fosca-a-maglie-il-premio-tavoletta-d-oro-2024/>



Attualità

Assegnato il Premio Tavoletta d'Oro 2024

di Massimo Tommasini | 17 Febbraio 2024 | 0 commento

Dopo le intense fasi di selezione delle produzioni nazionali di cioccolato che hanno portato i degustatori di Compagnia del Cioccolato a valutarne oltre 1200 tipologie, raccolte in 15 categorie, si è giunti alla premiazione dei loro produttori.

La premiazione è avvenuta sabato 17 alle 12.00 durante la manifestazione "I Cioccolati del Mediterraneo", in fase di svolgimento in questa fine settimana a Maglie, in Salento, provincia di Lecce.

Compagnia del Cioccolato



L'associazione è attiva da più di 25 anni, vanta più di mille associati con una composizione che va

dagli amanti del "cibo degli dèi" a degustatori professionali, giornalisti del settore, esperti a vario

titolo del food e raffinati gourmet.

Compagnia del Cioccolato, sempre attenta alle problematiche legate al cioccolato di qualità, vuole con questi Premi, fornire un'analisi completa dei cioccolati in vendita in Italia e un orientamento per i suoi soci e per tutti i

consumatori.

Sono giunti a questa finale i cioccolati che nella prima fase di selezioni hanno superato gli 85 centesimi e che, nella loro complessità, rappresentano l'eccellenza del cioccolato italiano. I giudizi sono stati assegnati dalle commissioni composte dai Chocolate Taster, gli esperti degustatori di Compagnia.



I premiati

I riconoscimenti di migliori prodotti sono stati assegnati alle seguenti categorie:

Latte a Manufatto cacao con il latte saporito 28%.

Latte monorigine con Majani Sur del lago 32%.

Latte ad alta percentuale di cacao a Gardini con latte 42%.

Latte ad alta percentuale con cacao monorigine a Maglio Cuvagna 55%.

Giandua a Gobino Indonesia e Venchi N.2.

Fondente ad Amedei 80%.

Fondente monorigine a Criollo Porcellana 70% di Domori e Cuvagna 90% di Maglio.

Massa di cacao al Cuvagna 100% di Maglio.

Aromatizzati a Nocciolo fondente 70% di Venchi e Sabadi affinato aranda amara.

Praline all'Irish Coffee di Silei.

Frutture ricoperte alla Amarena di Maglio e ai Fichi Calabrocci forati alla sambuca di Silei.

Spalmabili a nocciolo e cacao di Coton e alla Ganeria di Silei.

Cremine a quello a tre strati di Varvaro.

Cioccolati grezzi allo Scuro di Sabadi.

Ripieni alla tavoletta al Gin Prime di Gardini.

La Tavoletta speciale: Cioccolatiere emergente a Cossali Di Aronate, Cioccolatiere Internazionale a Enric Rovira di Barcellona.

Quest'anno sono state ideate le categorie dedicate al latte per considerare quelli con cacao d'origine, anche nella categoria giandua si sono differenziate le produzioni di gianduiotti per estrusione e gianduiotti per stampo.



Il premio speciale



Un premio speciale è stato dedicato alla "Comunicazione efficace" promosso da **Spaghetti&Mandolino** e Gruppo Volta in collaborazione con Compagnia del Cioccolato che è andato a Gardini Cioccolato.

Tutti i finalisti che vincono il titolo di Cioccolato d'eccellenza rappresentano la fascia di alta qualità del cioccolato italiano e il Premio nella sua complessità vuole esserne la fotografia reale.

I cioccolati vincitori del Premio del Ventennale, dedicato a quelli più apprezzati dal 2002 al 2022, restano esclusi dalle selezioni del premio Tavoletta d'Oro per tre anni e rientreranno nel 2026.

Il Premio Tavoletta d'Oro da più di vent'anni vuole riconoscere, degustare e segnalare ai consumatori i prodotti che maggiormente riflettono una qualità intrinseca, un filiero controllato dalle migliori materie prime e la grande arte cioccolatiere dei produttori italiani. Ha dichiarato Gilberto Mora, Presidente di Compagnia del Cioccolato, il Premio, totalmente gratuito, che impegna nelle degustazioni una buona parte dei soci e dei degustatori di Compagnia del Cioccolato continuo a presentarsi come un concorso autoritativo e serio. Siamo poi particolarmente contenti di essere riusciti anche quest'anno a premiare un giovane cioccolatiere emergente.

Anche quest'anno, Domori si è aggiudicata il primo premio in due diverse categorie, confermando la propria leadership nel cioccolato pregiato fondente: Miglior Cioccolato Fondente per la tavoletta Blend Criollo 80% e Miglior Cioccolato Fondente d'Origine per il Criollo Porcellana 70%.

Entrambe le menzioni sono un riconoscimento a Domori nell'ambito del Criollo, la varietà di cacao più preziosa al mondo, dalle caratteristiche sensoriali uniche, di grande dolcezza e rotondità.

Sin dalla sua fondazione, Domori ha sviluppato il Progetto Criollo, un progetto sul campo di recupero e valorizzazione di questa varietà rara e delicata. Domori è infatti anche coltivatore diretto, con due famose piantagioni in Venezuela (Hacienda San José) e in Ecuador (Hacienda San Cristobal).



<https://www.viaggiatoridelgusto.it/assegnato-il-premio-tavoletta-doro-2024/>

RASSEGNA STAMPA 2024



CIOCCOLATI DEL MEDITERRANEO. A MAGLIE LA 2A EDIZIONE IL 17 E 18 FEBBRAIO

Inserito da Michele Traversa | 15 Feb, 2024 | Gusto | 0 ● | ★★★★★



CIOCCOLATI DEL MEDITERRANEO. A MAGLIE LA 2A EDIZIONE IL 17 E 18 FEBBRAIO

di Michele Traversa | 15 Feb, 2024 | Gusto | 0 ● | ★★★★★

Sabato 17 febbraio e domenica 18 febbraio 2024 si terrà la seconda edizione del Salone "I Cioccolati del Mediterraneo", presso il Museo Archeoindustriale di Terra d'Otranto nella città di Maglie che per la prima volta apre al pubblico. Nato da un'idea della Compagnia del Cioccolato, autorevole associazione italiana no profit di consumatori esperti, con il sostegno della Camera di Commercio Lecce, il Salone ha l'ambizione di promuovere e diffondere la cultura del cacao e del cioccolato con un focus sui grandi produttori italiani e internazionali di cioccolato del Mediterraneo.

PER SAPERNE DI PIÙ

Sabato 17 febbraio e domenica 18 febbraio 2024 si terrà la seconda edizione del Salone "I Cioccolati del Mediterraneo", presso il Museo Archeoindustriale di Terra d'Otranto nella città di Maglie che per la prima volta apre al pubblico. Nato da un'idea della Compagnia del Cioccolato, autorevole associazione italiana no profit di consumatori esperti, con il sostegno della Camera di Commercio Lecce, il Salone ha l'ambizione di promuovere e diffondere la cultura del cacao e del cioccolato con un focus sui grandi produttori italiani e internazionali di cioccolato del Mediterraneo. Non una fiera, bensì un vero e proprio show event per avvicinare chocolate lovers e pubblico a un mondo straordinario attraverso attività ed esperienze, condotte da professionisti e nomi di spicco del settore, finalizzate a orientare le scelte dei consumatori verso prodotti d'eccellenza. Il cioccolato, infatti, così come il vino, merita di essere compreso per poterne apprezzare la complessità e riconoscerne la qualità. Durante il weekend del Salone saranno in programma numerosi workshop e degustazioni, a cura della Compagnia del Cioccolato, che illustreranno le specialità di alcune prestigiose aziende tra cui la toscana Sitti, la piemontese Venchi, la maltese Chocolate District, la siciliana Sabadi e la salentina Maglio, che ha fortemente promosso il progetto e la sua organizzazione nel Salento, già meta gourmet grazie a eventi enogastronomici di grande successo. Il pubblico avrà l'opportunità di conoscere da vicino i rappresentanti delle realtà ospiti - Andrea Sitti, Giovanni Battista Mantelli, Simone Sabaini, Mark e Dennis Aquilina - tra cui anche Enric Rovira maître chocolatier di Barcellona, una vera star del settore, noto per il suo cioccolato di alta qualità dal design contemporaneo. Ospite d'onore della seconda edizione sarà l'agronomo venezuelano Pedro Churián, responsabile del Centro di beneficio di Ocumare della Costa, che interverrà nel corso della degustazione di cioccolato coltivati e prodotti nello Stato di Aragua. Il Venezuela sarà oggetto dell'approfondimento dedicato ai luoghi del cacao, ossia territori vocati alla produzione del Cibo degli Dei per eccellenza. La struttura del Museo Archeoindustriale di Terra d'Otranto, consentirà la programmazione di appuntamenti in contemporanea lungo tutto il corso delle giornate: due le sale destinate alle degustazioni e agli incontri divulgativi e una agli abbinamenti con grappe, distillati, vermouth a cura di Compagnia del Cioccolato, Anag Puglia e Donne della Grappa. La celebre azienda piemontese Giulio Cocchi sarà presente con i suoi pregiati vermouth e il suo barolo chinato. La store del cioccolato permetterà ai visitatori di poter acquistare i prodotti delle aziende ospiti e prolungare l'esperienza vissuta anche una volta tornati a casa: l'intero incasso dello store sarà devoluto in beneficenza a Tria Corda Odv per il Polo pediatrico del Salento. Il Salone "Cioccolati del Mediterraneo", FuoriSalone di Agrogeopazic, quest'anno ospiterà per la prima volta la premiazione della Tavolletta d'Oro, importante riconoscimento assegnato dalla Compagnia del Cioccolato: un momento di grande valore per la manifestazione che mira a diventare, nel tempo, un appuntamento di riferimento nel mondo del cioccolato italiano. L'organizzazione tecnico-logistica dell'evento è a cura di Event Marketing & Communication di Carmine Notaro, che da anni organizza le iniziative di enogastronomia più importanti sul territorio e non solo.

Ingresso alla manifestazione gratuito-posti limitati. Programma: www.cioccolatidelmediterraneo.com

<https://www.lsdmagazine.com/2024/02/15/cioccolati-del-mediterraneo-a-maglie-la-2a-edizione-il-17-e-18-febbraio/>

News Puglia

A Maglie, al via la II edizione de "I Cioccolati del Mediterraneo"

di 215

MAGLIE (Lecce) – Domani, sabato 17 febbraio 2024, alle ore 10.30 si apre ufficialmente la seconda edizione del Salone "I Cioccolati del Mediterraneo" a Maglie, presso il Museo ArcheoIndustriale di Terra d'Otranto. Un appuntamento imperdibile per tutti gli amanti del cioccolato, ma anche per chi vuole approfondire la conoscenza di questo alimento così prezioso e unico, attraverso degustazioni guidate da esperti choco tester e da cioccolatieri di fama internazionale. L'evento, FuoriSalone e anteprima di Agrogepaciok 2024, è organizzato da Eventi Marketing & Communication, con il sostegno della Camera di Commercio di Lecce, la collaborazione di Confcommercio Lecce, Confesercenti Lecce, Confartigianato Lecce, CNA Lecce, Coldiretti Lecce, CIA Agricoltori Italiani Salento e Confagricoltura Lecce.

La prima degustazione in programma sabato sarà a cura della salentina Maglio Arte Dolciaria; Maurizio Maglio farà gli onori di casa trovandosi nella sua Maglie e avendo profondamente creduto nel progetto sin dal primo anno. A seguire, introdotto dal Presidente di Compagnia del Cioccolato Gilberto Mora, ci sarà l'intervento dell'ospite d'onore Pedro Churiòn, responsabile del Centro di beneficio di Ocumare della Costa: la partecipazione di Churiòn consentirà di parlare dei territori del cacao, in particolare di quello del Venezuela che, grazie alle sue caratteristiche pedoclimatiche, offre una produzione di pregio. In mattinata ci sarà anche la consegna delle Tavolette D'Oro 2024, un momento molto importante per la manifestazione "I Cioccolati del Mediterraneo", che è stata designata quest'anno sede ufficiale della cerimonia: il premio è il più alto riconoscimento al cioccolato di qualità in Italia e i giudizi degustativi sono assegnati secondo le schede di valutazione di Compagnia del Cioccolato. In contemporanea, in uno dei tre ambienti destinati alle degustazioni, ci saranno Mark e Dennis Aquilina, fondatori di Chocolate District, che presenteranno la loro collezione di cioccolato, realizzata attingendo ai sapori tradizionali di Malta, isola dove vivono e lavorano. Dopo la pausa, le attività riprenderanno alle ore 16 con tre tasting in contemporanea suddivisi in sala Centrale, sala Degustazione e sala Abbinamenti.

Nella sala Centrale il pomeriggio inizierà con Giovanni Battista Mantelli, socio e anima creativa di Venchi, con una degustazione dedicata ai prodotti al gianduia dell'azienda; a seguire un grande maestro della cioccolateria internazionale, il barcelonés Enric Rovira, che svelerà il suo mondo creativo al pubblico. Nella seconda parte del pomeriggio spazio all'illustre cioccolatiere toscano Andrea Slitti con i suoi dragées ricoperti. A chiudere, ci sarà l'intervento di Roberto Bava, General Manager dell'azienda Giulio Cocchi, nome di riferimento mondiale per i vermouth premium e i vini aromatizzati: sotto la sua guida saranno proposti i migliori abbinamenti tra cioccolato e vermouth.

Nella sala Degustazione andrà in scena il cioccolato di Modica di Sabadi, con Simone Sabaini che dedicherà l'intervento al pairing tra i suoi cioccolati e i vermouth siciliani da lui prodotti. Alle 17.15 Maglio Arte Dolciaria svelerà ai partecipanti un'anteprima delle novità aziendali per poi lasciare spazio all'assaggio dei nocciolati e gianduiotti Venchi. Nella sala Abbinamenti, a cura di Anag e delle Donne della Grappa, il cioccolato sarà accompagnato da una selezione di grappe, distillati e vermouth.

Tutte le degustazioni sono a ingresso libero: al desk d'ingresso è possibile comunicare la propria preferenza.

Per tutti coloro che vorranno acquistare alcuni dei dolci prodotti provati nel corso dell'evento, sarà disponibile lo shop gestito da Tria Corda Odv e l'intero incasso sarà devoluto in beneficenza per il Polo pediatrico del Salento. In occasione della sua seconda edizione, I Cioccolati del Mediterraneo ha avviato inoltre una collaborazione l'ISS Egidio Lanoce, che ha coinvolto alcuni dei suoi studenti per affiancare lo staff della manifestazione nelle attività di servizio e accoglienza. Il primo giorno dei Cioccolati del Mediterraneo si concluderà con un momento festoso, nella sala Centrale del Museo, dove, dalle 21.30, la band BeDixie accompagnerà l'assaggio di cocktail a base di cioccolato, con il suo sound ispirato alle sonorità stile Dixieland della New Orleans degli anni '20, (appuntamento a pagamento).



<https://www.pugliaplanet.com/2024/02/16/a-maglie-al-via-la-ii-edizione-de-i-cioccolati-del-mediterraneo/>

RASSEGNA STAMPA 2024



News Puglia

Domani 18 febbraio, seconda giornata del Salone "I Cioccolati del Mediterraneo" a Maglie

49

MAGLIE (Lecce) – Tutto pronto per il secondo e ultimo giorno della seconda edizione del Salone "I Cioccolati del Mediterraneo" a Maglie, presso il Museo ArcheoIndustriale di Terra d'Otranto. L'evento, FuoriSalone e anteprima di Agrogepaciok 2024, è organizzato da Eventi Marketing & Communication, con il sostegno della Camera di Commercio di Lecce, la collaborazione di Confcommercio Lecce, Confesercenti Lecce, Confartigianato Lecce, CNA Lecce, Coldiretti Lecce, CIA Agricoltori Italiani Salento e Confagricoltura Lecce.

Il programma di degustazioni interesserà tutta la giornata e consentirà ai partecipanti di approcciarsi al mondo del cioccolato in un modo nuovo e coinvolgente; grazie alla squadra dei chocolate tester della Compagnia del Cioccolato, associazione di consumatori esperti e appassionati di cioccolato, si potrà comprendere e apprezzare meglio il valore e la complessità di un prodotto tanto buono quanto prezioso. Gli appuntamenti saranno distribuiti nelle tre sale che, all'interno del Museo, sono state destinate all'iniziativa.

In sala Centrale si inizierà alle 11 con i cioccolati affinati della siciliana Sabadi (Modica):

Simone Sabaini, proprietario dell'azienda, racconterà l'affascinante tecnica con cui produce questi particolari cioccolati; a seguire saranno protagoniste le monorigini Venchi, introdotte da Gilberto Mantelli. Nel pomeriggio si tornerà a parlare di monorigini con Andrea Slitti, uno tra i più importanti cioccolatieri artigiani al mondo. Dalla Toscana a Malta per la degustazione dei cioccolati della maltese Chocolate District, con Dennis e Mark Aquilina.



In sala Degustazione la mattina si aprirà con l'eccezionale barolo chinato della storica Giulio Cocchi, azienda che ha contribuito al rilancio di questo storico vermouth piemontese: sarà un momento a più voci, con il contributo non solo di Roberto Bava general manager Cocchi, ma anche dei produttori Maglio, Slitti, e Venchi che presenteranno una selezione dei loro cioccolati in abbinamento. La frutta ricoperta, prodotto iconico di Maglio Arte Dolciaria, sarà il tema del secondo appuntamento del mattino: a raccontare la storia e le caratteristiche di questa specialità sarà Vincenzo Maglio, sesta generazione di una grande tradizione familiare. Nel pomeriggio l'ospite d'onore della manifestazione Pedro Churiòn, responsabile del Centro di beneficio di Ocumare della Costa presenterà il rarissimo Cacao di Cata, un cacao in purezza che rappresenta al meglio la produzione della piantagione di Cata in Venezuela. L'ultimo appuntamento farà la gioia dei golosi, con le creme spalmabili di Maglio, Slitti, Venchi e Sabadi.

Nella sala Abbinamenti, a cura di Anag e delle Donne della Grappa, il cioccolato sarà accompagnato da una selezione di grappe, distillati e vermouth.

Tutte le degustazioni sono a ingresso libero (posti limitati): al desk d'ingresso sarà possibile comunicare la propria preferenza.

Per tutti coloro che vorranno acquistare alcuni dei dolci prodotti provati nel corso dell'evento, sarà disponibile lo shop gestito da Tria Corda Odv e l'intero incasso sarà devoluto in beneficenza per il Polo pediatrico del Salento.

<https://www.pugliaplanet.com/2024/02/17/domani-18-febbraio-seconda-giornata-del-salone-i-cioccolati-del-mediterraneo-a-maglie/>

RASSEGNA STAMPA 2024

CorriereSalentino.it
un passo avanti

Attualità | Economia

Al via la II Edizione de "I Cioccolati del Mediterraneo" a Maglie

di Clarissa Rizzo



MAGLIE (Le) – Maglie si appresta ad aprire le porte alla seconda edizione del tanto atteso Salone de "I Cioccolati del Mediterraneo", evento FuoriSalone di Agrogepaciok, dedicato al mondo e alla cultura del cioccolato, che si terrà il 17 e 18 febbraio 2024, a partire dalle ore 10.30, presso il suggestivo Museo ArcheoIndustriale di Terra d'Otranto.

L'evento, organizzato da Eventi Marketing & Communication, con il sostegno di istituzioni e associazioni locali, si prospetta come un appuntamento imperdibile per gli amanti del cioccolato e per coloro desiderosi di approfondire la cultura legata a questo prelibato alimento.

La giornata inaugurerà con una degustazione a cura della rinomata salentina Maglio Arte Dolciaria, seguita da interventi di esperti del settore, tra cui il prestigioso cioccolatiere Pedro Churiòn, responsabile del Centro di beneficio di Ocumare della Costa. La presenza di Churiòn consentirà un'affascinante incursione nei territori del cacao, con particolare enfasi sul Venezuela e le sue peculiarità pedoclimatiche.

Un momento clou sarà la consegna delle Tavolette D'Oro 2024, il più alto riconoscimento al cioccolato di qualità in Italia, seguita dalla presentazione della collezione di cioccolato dei fondatori di Chocolate District, Mark e Dennis Aquilina, che attingono ai sapori tradizionali di Malta, isola in cui vivono e lavorano.

Dopo la pausa, le attività riprenderanno alle ore 16 con tre tasting in contemporanea suddivisi in sala Centrale, sala Degustazione e sala Abbinamenti.

Nella sala Centrale il pomeriggio inizierà con Giovanni Battista Mantelli, socio e anima creativa di Venchi, con una degustazione dedicata ai prodotti al gianduia dell'azienda; a seguire un grande maestro della cioccolateria internazionale, il barcelonés Enric Rovira, che svelerà il suo mondo creativo al pubblico.

Nella seconda parte del pomeriggio spazio all'illustre cioccolatiere toscano Andrea Slitti con i suoi dragées ricoperti.

A chiudere, ci sarà l'intervento di Roberto Bava, General Manager dell'azienda Giulio Cocchi, nome di riferimento mondiale per i vermouth premium e i vini aromatizzati: sotto la sua guida saranno proposti i migliori abbinamenti tra cioccolato e vermouth.

Nella sala Degustazione andrà in scena il cioccolato di Modica di Sabadi, con Simone Sabaini che dedicherà l'intervento al pairing tra i suoi cioccolati e i vermouth siciliani da lui prodotti.

Alle 17.15 Maglio Arte Dolciaria svelerà ai partecipanti un'anteprima delle novità aziendali per poi lasciare spazio all'assaggio dei nocciolati e gianduiotti Venchi.

Nella sala Abbinamenti, a cura di Anag e delle Donne della Grappa, il cioccolato sarà accompagnato da una selezione di grappe, distillati e vermouth.

Tutte le degustazioni sono a ingresso libero: al desk d'ingresso è possibile comunicare la propria preferenza.

Inoltre, la manifestazione si distingue anche per il suo impegno sociale e educativo, con la collaborazione dell'IISS Egidio Lanoce, che vede coinvolgimento degli studenti nelle attività di servizio e accoglienza. Per coloro desiderosi di portare a casa un assaggio dei prelibati prodotti in degustazione, sarà disponibile uno shop gestito da Tria Corda Odv, con l'intero ricavato devoluto in beneficenza per il Polo pediatrico del Salento.

La giornata si concluderà con un momento di festa nella sala Centrale del Museo, accompagnato dalle note della band BeDixie, che proporrà un'esperienza unica con cocktail a base di cioccolato e un sound ispirato allo stile Dixieland della New Orleans degli anni '20.

L'ingresso alla manifestazione è gratuito, ma i posti sono limitati. È possibile consultare il programma completo dell'evento sul sito www.cioccolatidelmediterraneo.com.

Maglie si appresta dunque ad immergersi in un'esperienza multisensoriale, tra sapori, cultura e solidarietà, all'insegna del cioccolato più pregiato del Mediterraneo.

Clarissa Rizzo



<https://www.corrieresalentino.it/2024/02/al-via-la-ii-edizione-de-i-cioccolati-del-mediterraneo-a-maglie/>

RASSEGNA STAMPA 2024



MAGLIE (LECCE) – Tutto pronto per il secondo e ultimo giorno della seconda edizione del Salone "I Cioccolati del Mediterraneo" a Maglie, presso il Museo ArcheoIndustriale di Terra d'Otranto. L'evento, FuoriSalone e anteprima di Agrogepaciok 2024, è organizzato da Eventi Marketing & Communication, con il sostegno della Camera di Commercio di Lecce, la collaborazione di Confcommercio Lecce, Confesercenti Lecce, Confartigianato Lecce, CNA Lecce, Coldiretti Lecce, CIA Agricoltori Italiani Salento e Confagricoltura Lecce. Il programma di degustazioni interesserà tutta la giornata e consentirà ai partecipanti di approcciarsi al mondo del cioccolato in un modo nuovo e coinvolgente; grazie alla squadra dei chocolate tester della Compagnia del Cioccolato, associazione di consumatori esperti e appassionati di cioccolato, si potrà comprendere e apprezzare meglio il valore e la complessità di un prodotto tanto buono quanto prezioso. Gli appuntamenti saranno distribuiti nelle tre sale che, all'interno del Museo, sono state destinate all'iniziativa. In sala Centrale si inizierà alle 11 con i cioccolati affinati della siciliana Sabadi (Modica): Simone Sabaini, proprietario dell'azienda, racconterà l'affascinante tecnica con cui produce questi particolari cioccolati; a seguire saranno protagoniste le monorigini Venchi, introdotte da Gilberto Mantelli. Nel pomeriggio si tornerà a parlare di monorigini con Andrea Slitti, uno tra i più importanti cioccolatieri artigiani al mondo. Dalla Toscana a Malta per la degustazione dei cioccolati della maltese Chocolate District, con Dennis e Mark Aquilina.

In sala Degustazione la mattina si aprirà con l'eccezionale barolo chinato della storica Giulio Cocchi, azienda che ha contribuito al rilancio di questo storico vermouth piemontese: sarà un momento a più voci, con il contributo non solo di Roberto Bava general manager Cocchi, ma anche dei produttori Maglio, Slitti, e Venchi che presenteranno una selezione dei loro cioccolati in abbinamento. La frutta ricoperta, prodotto iconico di Maglio Arte Dolciaria, sarà il tema del secondo appuntamento del mattino: a raccontare la storia e le caratteristiche di questa specialità sarà Vincenzo Maglio, sesta generazione di una grande tradizione familiare. Nel pomeriggio l'ospite d'onore della manifestazione Pedro Churiòn, responsabile del Centro di beneficio di Ocumare della Costa presenterà il rarissimo Cacao di Cata, un cacao in purezza che rappresenta al meglio la produzione della piantagione di Cata in Venezuela. L'ultimo appuntamento farà la gioia dei golosi, con le creme spalmabili di Maglio, Slitti, Venchi e Sabadi.

Nella sala Abbinamenti, a cura di Anag e delle Donne della Grappa, il cioccolato sarà accompagnato da una selezione di grappe, distillati e vermouth.

Tutte le degustazioni sono a ingresso libero (posti limitati): al desk d'ingresso sarà possibile comunicare la propria preferenza. Per tutti coloro che vorranno acquistare alcuni dei dolci prodotti provati nel corso dell'evento, sarà disponibile lo shop gestito da Tria Corda Odv e l'intero incasso sarà devoluto in beneficenza per il Polo pediatrico del Salento.



<https://www.corrieresalentino.it/2024/02/domani-18-febbraio-seconda-giornata-del-salone-i-cioccolati-del-mediterraneo-a-maglie/>

RASSEGNA STAMPA 2024

belpaese



"I cioccolati del Mediterraneo", gustoso weekend a Maglie

IN COPERTINA / 16 Febbraio 2024 / lascia un commento

Sabato 17 e domenica 18 febbraio al Museo Archeoindustriale di Terra d'Otranto degustazioni, workshop ed eventi... in un mare di cacao

Tutto pronto al Museo Archeoindustriale di Terra d'Otranto di Maglie (via Giacomo Matteotti) per accogliere "I cioccolati del Mediterraneo", prestigiosa rassegna che vede la partecipazione di aziende e cioccolatieri di fama internazionale. Non mancherà il contributo degli esperti chocolate taster della Compagnia del Cioccolato, in un appuntamento ideale per conoscere da vicino lo straordinario mondo del cacao, apprendere le tecniche di degustazione del cioccolato e sperimentare abbinamenti con distillati, vini dolci e vermouth. Ospite d'onore dell'edizione 2024 è l'agronomo venezuelano Pedro Churión. Il Salone dei Cioccolati del Mediterraneo quest'anno ha tra l'altro l'onore di essere sede ufficiale della consegna delle Tavolette D'Oro 2024, il più alto riconoscimento al cioccolato di qualità in Italia assegnato secondo schede di valutazione di Compagnia del Cioccolato, autorevole associazione no-profit di consumatori ed esperti.

Durante la manifestazione sarà anche possibile acquistare alcuni dei prodotti delle aziende e dei cioccolatieri ospiti presso il Chocolate Shop dell'evento. Lo spazio è gestito direttamente da Tris Corda Odr: l'intero ricavato delle vendite è destinato a sostenere i progetti dell'associazione a favore del Polo Pediatrico del Salento.

L'ingresso alle degustazioni è libero fino a esaurimento posti (ulteriori informazioni: www.cioccolatidelmediterraneo.com)

IL PROGRAMMA

SABATO 17 FEBBRAIO

SALA CENTRALE H. 10.30/11.45 OPENING SALONE DEI CIOCCOLATI MEDITERRANEI 2024

Ciberto Mora, Presidente Compagnia del Cioccolato

Istituzioni

Cioccolatieri Ospiti

Degustazione

Maglio Arte Dolciaria

Maurizio Maglio, Owner Azienda Maglio Arte Dolciaria

12.00/13.30 PRESENTAZIONE PEDRO CHURIÓN, OSPITE D'ONORE DEL SALONE DEI CIOCCOLATI MEDITERRANEI 2024

Pedro Churión, agronomo venezuelano e responsabile del centro di beneficio di Ocumare della Costa

CONSEGNA PREMI TAVOLETTA D'ORO 2024 a cura della Compagnia del Cioccolato

Degustazione dei cioccolati finalisti Tavoletta D'Oro 2024

16.00/17.00 LE NOCCIOLE DELLE LANGHE E I NUOVI PRODOTTI AL CIANDUJA VENCHI

Giovanni Battista Mantelli, Socio e anima creativa Azienda Venchi (Castelletto Stura - CN)

Analisi e degustazione prodotti Venchi

17.15/18.15 IL MONDO DEL CIOCCOLATO DI ENRIC ROVIRA

Enric Rovira, Maître Chocolatier e Owner Azienda Enric Rovira (Barcellona)

Analisi e degustazione prodotti Enric Rovira

18.30/19.30 DRACÉES, CAFFÈ E FRUTTA RICOPESTA SLITTI

Andrea Sisti, Maître Chocolatier e Owner Azienda Sisti (Montemurro Terme - PT)

Analisi e degustazione prodotti Sisti

19.45/20.30 IL VERMOUTH INCONTRA IL CIOCCOLATO

Roberto Beva, General Manager Azienda Cocchi

Dalle H. 21.30 JAZZ, COCKTAIL & CIOCCOLATE

Cioccolato, cocktail e la musica della BeDixie Band

SALA DEGUSTAZIONE H. 12.00/13.00

LE PROPOSTE DI CIOCCOLATE DISTRICT

Mark e Dennis Aquilina, Owner Azienda Chocolate District (La Valletta - Malta)

16.00/17.00 I CIOCCOLATI DI SABADI CON I VERMOUTH SICILIANI

Simone Sabadi, Owner Azienda Sabadi (Modica - RG)

17.15/18.15 ANTEPRIMA NOVITÀ MAGLIO

Vincenzo Maglio, General Manager

Azienda Maglio Arte Dolciaria (Maglie - LE)

18.30/19.30 I NOCCIOLATI E I CIANDUOTTI VENCHI

Giovanni Battista Mantelli, Socio e anima creativa Azienda Venchi (Castelletto Stura - CN)

SALA ABBINAMENTI 16.00/17.00 - 17.30/18.30 - 19.00/20.00

ABBINAMENTI CON GRAPPE, DISTILLATI, VERMOUTH a cura di Compagnia del Cioccolato, Anag Puglia, Azienda Giulio Cocchi.

DOMENICA 18 FEBBRAIO 2024

SALA CENTRALE H. 11.00/12.00 I CIOCCOLATI AFFINATI DI SABADI

Simone Sabadi, Owner Azienda Sabadi (Modica - RG)

12.15/13.30 LO STILE E LE PROPOSTE DELLE MONOBIONI VENCHI

Giovanni Battista Mantelli, Socio e anima creativa Azienda Venchi (Castelletto Stura - CN)

16.00/17.15 LE NUOVE MONOBIONI SLITTI

Andrea Sisti, Maître Chocolatier e Owner Azienda Sisti (Montemurro Terme - PT)

17.30/18.30 ALLA SCOPERTA DEI CIOCCOLATI DI CIOCCOLATE DISTRICT

Mark e Dennis Aquilina, Owner Azienda Chocolate District (La Valletta - Malta)

18.00/19.00 I CIOCCOLATI MONOBIONI DI CUPACIA MAGLIO

Maurizio Maglio, Owner Azienda Maglio Arte Dolciaria (Maglie - LE)

Pedro Churión, agronomo venezuelano e responsabile del centro di beneficio di Ocumare della Costa

SALA DEGUSTAZIONE 11.00/12.00 SAROLO CHIRATO IN ABBINAMENTO CON I CIOCCOLATI SLITTI,

MAGLIO E VENCHI

Roberto Beva, General Manager Azienda Cocchi

Vincenzo Maglio, General Manager Azienda Maglio Arte Dolciaria (Maglie - LE)

Andrea Sisti, Maître Chocolatier e Owner Azienda Sisti (Montemurro Terme - PT)

Giovanni Battista Mantelli, Socio e anima creativa Azienda Venchi (Castelletto Stura - CN)

12.15/13.30 LA FRUTTA RICOPESTA DI MAGLIO

Vincenzo Maglio, General Manager Azienda Maglio Arte Dolciaria (Maglie - LE)

16.00/17.15 IL CACAO DI CATA

Pedro Churión, agronomo venezuelano e responsabile del centro di beneficio di Ocumare della Costa

17.30/18.45 SPALMABILI ALLA NOCCIOLA: DIFFERENTI PROPOSTE

Azienda Maglio, Sisti, Venchi, Sabadi

SALA ABBINAMENTI 12.00/13.00 - 16.00/17.00 - 17.30/18.30 - 19.00/20.00

ABBINAMENTI CON GRAPPE, DISTILLATI, VERMOUTH a cura di Compagnia del Cioccolato, Anag

Puglia, Azienda Giulio Cocchi.



I CIOCCOLATI
DEL MEDITERRANEO

<https://belpaeseweb.it/i-cioccolati-del-mediterraneo-gustoso-weekend-a-maglie/>

Il «re» cioccolato, eventi e degustazioni

A Maglie oggi gran chiusura con ospiti internazionali



Gli eventi che celebrano durante tutto l'anno sua maestà il cioccolato non si contano. Dal Nord al Sud d'Italia, il "Re della dolcezza" è protagonista assoluto di numerosissime manifestazioni destinate agli operatori del settore e agli appassionati della materia. A febbraio, complice anche la festa degli innamorati, si registra però un'eccezionale concentrazione di momenti legati al prodotto dolciario più amato al mondo, tanto da essere considerato il mese più dolce dell'anno. Nel Salento, ad esempio, si stanno svolgendo i "Cioccolati del Mediterraneo", che si chiuderanno oggi al "Museo ArcheoIndustriale di Terra d'Otranto. L'evento dedicato alla cultura del

cioccolato, fuori salone e anteprima di "Agrogepaciok", ha reso Maglie per due giorni "capitale del cioccolato", regalando imperdibili appuntamenti a chi vuole approfondire la conoscenza di questo alimento così prezioso e unico: numerose le esperienze, fra degustazioni guidate da esperti "chocotester" e da cioccolatieri di fama internazionale, focus a cura della Compagnia del Cioccolato e prestigiose aziende presenti, tra cui la toscana Slitti, la piemontese Venchi, la maltese Chocolate District, la siciliana Sabadi e la salentina Maglio. Ospite d'onore di questa seconda edizione, l'agronomo venezuelano Pedro Churiòn, responsabile del Centro di beneficio di Ocumare della Costa, con il suo intervento sui cioccolati coltivati e prodotti nello Stato di Aragua. Due le sale destinate alle degustazioni e agli incontri divulgativi, un'altra è dedicata agli abbinamenti con grappe, distillati, vermouth a cura della Compagnia del Cioccolato, di Anag Puglia e delle Donne della Grappa. Lo store del cioccolato consente ai visitatori di poter acquistare i prodotti delle aziende ospiti e di prolungare l'esperienza vissuta anche una volta tornati a casa: l'intero incasso sarà devoluto in beneficenza a Tria Corda Odv per il Polo pediatrico del Salento. Il Salone "Cioccolati del Mediterraneo" quest'anno ospita per la prima volta, inoltre, la premiazione della Tavoletta d'Oro, importante riconoscimento assegnato dalla Compagnia del Cioccolato: un momento di grande valore per la manifestazione che mira a diventare, nel tempo, un appuntamento di riferimento nel mondo del cioccolato italiano. Un altro festival all'aperto dedicato al cioccolato è andato in scena in questi giorni a Bari, in piazza Umberto I, dove sono stati allestiti una ventina di stand tra artigiani e cioccolatieri locali, nazionali e internazionali.

Organizzata da Alfredo Orofino, giovane imprenditore torinese noto ai più come "il Re dello Street Food", la manifestazione del capoluogo barese si chiuderà oggi per poi mettersi in viaggio verso Firenze (23-25 febbraio), Giovinazzo, Bari (1-3 marzo), Lignano Pineta (8-10 marzo) e Roma (15-17 marzo). Al via nel mese di febbraio, con tutti i festeggiamenti del caso, anche la dolcissima edizione di "Eurochocolate", il festival internazionale del cioccolato nato a Perugia nel 1994 e che quest'anno celebra l'importante traguardo del trentennale. Ricco il calendario della kermesse che, dopo aver aperto i battenti ad Avellino nella settimana di San Valentino e delle celebrazioni dei santi patroni della città con l'illustre presenza del maestro Iginio Massari, si sposterà a Perugia per il doppio appuntamento primaverile e autunnale (15-24 marzo, 18-27 ottobre), per poi concludere il tour a dicembre in Ecuador e Gabon, rispettivamente nei villaggi di Plaza de Oro e Mveil. Anche nella capitale per eccellenza degli eventi internazionali, Milano, il cioccolato ha conquistato migliaia di palati: "ChocoLove", l'evento ospitato da Palazzo Bovara, ha messo l'alimento fra i più apprezzati a livello planetario al centro di diverse esperienze dedicate agli adulti e ai ragazzi.

<https://www.lagazzettadelmezzogiorno.it/news/tour-del-gusto/1477338/il-re-cioccolato-eventi-e-degustazioni.html>

RASSEGNA STAMPA 2024



Maglie: Seconda Giornata De “I Cioccolati Del Mediterraneo”

Eventi

Primo Piano

17 Febbraio 2024



Tutto pronto per il secondo e ultimo giorno della seconda edizione del Salone “I Cioccolati del Mediterraneo” a Maglie, presso il Museo ArcheoIndustriale di Terra d'Otranto. L'evento, FuoriSalone e anteprima di Agrogepaciok 2024, è organizzato da Eventi Marketing & Communication, con il sostegno della Camera di Commercio di Lecce, la collaborazione di Confcommercio Lecce, Confesercenti Lecce, Confartigianato Lecce, CNA Lecce, Coldiretti Lecce, CIA Agricoltori Italiani Salento e Confagricoltura Lecce.

Il programma di degustazioni interesserà tutta la giornata e consentirà ai partecipanti di approcciarsi al mondo del cioccolato in un modo nuovo e coinvolgente: grazie alla squadra dei **chocolate tester della Compagnia del Cioccolato**, associazione di consumatori esperti e appassionati di cioccolato, si potrà comprendere e apprezzare meglio il valore e la complessità di un prodotto tanto buono quanto prezioso. Gli appuntamenti saranno distribuiti nelle tre sale che, all'interno del Museo, sono state destinate all'iniziativa.

In **sala Centrale** si inizierà alle 11 con i cioccolati affinati della siciliana **Sabadi** (Modica): Simone Sabaini, proprietario dell'azienda, racconterà l'affascinante tecnica con cui produce questi particolari cioccolati; a seguire saranno protagoniste le monorigini **Venchi**, introdotte da Gilberto Mantelli. Nel pomeriggio si tornerà a parlare di monorigini con Andrea **Slitti**, uno tra i più importanti cioccolatieri artigiani al mondo. Dalla Toscana a Malta per la degustazione dei cioccolati della maltese **Chocolate District**, con Dennis e Mark Aquilina.

In **sala Degustazione** la mattina si aprirà con l'eccezionale **barolo chinato della storica Giulio Cocchi**, azienda che ha contribuito al rilancio di questo storico vermouth piemontese: sarà un momento a più voci, con il contributo non solo di Roberto Bava general manager Cocchi, ma anche dei produttori **Maglio, Slitti, e Venchi** che presenteranno una selezione dei loro cioccolati in abbinamento. La frutta ricoperta, prodotto iconico di **Maglio Arte Dolciaria**, sarà il tema del secondo appuntamento del mattino: a raccontare la storia e le caratteristiche di questa specialità sarà Vincenzo Maglio, sesta generazione di una grande tradizione familiare. Nel pomeriggio l'ospite d'onore della manifestazione **Pedro Churiñ**, responsabile del Centro di beneficio di Ocumare della Costa presenterà il rarissimo Cacao di Cata, un cacao in purezza che rappresenta al meglio la produzione della piantagione di Cata in Venezuela. L'ultimo appuntamento farà la gioia dei golosi, con le creme spalmabili di Maglio, Slitti, Venchi e Sabadi.

Nella **sala Abbinamenti, a cura di Anag e delle Donne della Grappa**, il cioccolato sarà accompagnato da una selezione di grappe, distillati e vermouth.

Tutte le degustazioni sono a ingresso libero (posti limitati): al desk d'ingresso sarà possibile comunicare la propria preferenza. Per tutti coloro che vorranno acquistare alcuni dei dolci prodotti provati nel corso dell'evento, sarà disponibile lo shop gestito da Tria Corda Odv e l'intero incasso sarà devoluto in beneficenza per il Polo pediatrico del Salento.

Programma: www.cioccolatidelmediterraneo.com

<https://www.idealadionelmondo.it/2024/02/17/maglie-seconda-giornata-de-i-cioccolati-del-mediterraneo/>

RASSEGNA STAMPA 2024

il Tacco di Bacco

da sabato 17 a domenica 18 febbraio 2024

INGRESSO LIBERO

Maglie

I Cioccolati del Mediterraneo

ENOGASTRONOMIA



Sabato 17 febbraio e domenica 18 febbraio 2024 si terrà la seconda edizione del Salone "I Cioccolati del Mediterraneo", presso il Museo Archeoindustriale di Terra d'Otranto nella città di Maglie che per la prima volta apre al pubblico. Nato da un'idea della Compagnia del Cioccolato, autorevole associazione italiana no profit di consumatori esperti, con il sostegno della Camera di Commercio Lecce, il Salone ha l'ambizione di promuovere e diffondere la cultura del cacao e del cioccolato con un focus sui grandi produttori italiani e internazionali di cioccolato del Mediterraneo. Non una fiera, bensì un vero e proprio show event per avvicinare chocolate lovers e pubblico a un mondo straordinario attraverso attività ed esperienze, condotte da professionisti e nomi di spicco del settore, finalizzate a orientare le scelte dei consumatori verso prodotti d'eccellenza. Il cioccolato, infatti, così come il vino, merita di essere compreso per poterne apprezzare la complessità e riconoscerne la qualità. Durante il weekend del Salone saranno in programma numerosi workshop e degustazioni, a cura della Compagnia del Cioccolato, che illustreranno le specialità di alcune prestigiose aziende tra cui la toscana Slitti, la piemontese Venchi, la maltese Chocolate District, la siciliana Sabadi e la salentina Maglio. Il pubblico avrà l'opportunità di conoscere da vicino i rappresentanti delle realtà ospiti - Andrea Slitti, Giovanni Battista Mantelli, Simone Sabatini, Mark e Dennis Aquilina - tra cui anche Enrie Rovira maître chocolatier di Barcellona, una vera star del settore, noto per il suo cioccolato di alta qualità dal design contemporaneo. Ospite d'onore della seconda edizione sarà l'agronomo venezuelano Pedro Churián, responsabile del Centro di beneficio di Otumare della Costa, che interverrà nel corso della degustazione di cioccolati coltivati e prodotti nello Stato di Aragua. Il Venezuela sarà oggetto dell'approfondimento dedicato ai luoghi del cacao, ossia territori vocati alla produzione del Cibo degli Dei per eccellenza. La

struttura del Museo Archeoindustriale di Terra d'Otranto, consentirà la programmazione di appuntamenti in contemporanea lungo tutto il corso delle giornate: due le sale destinate alle degustazioni e agli incontri divulgativi e una agli abbinamenti con grappe, distillati, vermouth a cura di Compagnia del Cioccolato, Anag Puglia e Donne della Grappa. La celebre azienda piemontese Giulio Cocchi sarà presente con i suoi pregiati vermouth e il suo barolo chinato. Lo shop del cioccolato permetterà ai visitatori di poter acquistare i prodotti delle aziende ospiti e prolungare l'esperienza vissuta anche una volta tornati a casa: l'intero incasso dello store sarà devoluto in beneficenza a Tria Corda Ody per il Polo pediatrico del Salento. Il Salone "Cioccolati del Mediterraneo", FuoriSalone di Agrogepaciok, quest'anno ospiterà per la prima volta la premiazione della Tavoleta d'Oro, importante riconoscimento assegnato dalla Compagnia del Cioccolato: un momento di grande valore per la manifestazione che mira a diventare, nel tempo, un appuntamento di riferimento nel mondo del cioccolato italiano. L'organizzazione tecnico-logistica dell'evento è a cura di Eventi Marketing & Communication di Carmine Notaro. Web: www.cioccolatidelmediterraneo.it

da sabato 17 a domenica 18 febbraio 2024
Maglie (Lecce)
Via Matteotti
10.30/20.30
ingresso libero

<https://iltaccodibacco.it/puglia/eventi/270028.html#:~:text=Sabato%2017%20febbraio%20e%20domenica,prima%20volta%20apre%20al%20pubblico>

RASSEGNA STAMPA 2024

Cursi e Salento

Tutto su Cursi e sul Salento

SALENTO

I cioccolati del Mediterraneo, appuntamento a Maglie



MAGLIE - Sabato 17 febbraio e domenica 18 febbraio 2024 si terrà la seconda edizione del Salone "I Cioccolati del Mediterraneo", presso il Museo Archeoindustriale di Terra d'Otranto nella città di Maglie che per la prima volta apre al pubblico. Nato da un'idea della Compagnia del Cioccolato...

<https://www.cursisalento.it/i-cioccolati-del-mediterraneo-appuntamento-a-maglie/>



Salone dei cioccolati del Mediterraneo

Aggregazioni: raccolto dolcemente i meloni con una antiprima... la seconda edizione de "I Cioccolati del Mediterraneo" si aspetta a Maglie presso il Museo Archeoindustriale.

Con il sostegno della Camera di Commercio di Lecce, l'evento è organizzato da Eventi Marketing & Communication in collaborazione con Compagnia del Cioccolato. Riceve il programma della due giorni che prevede degustazioni gratuite di cioccolato in abbinamento a gneppe e distillati. Programma completo dell'evento su <https://www.cioccolatidelmediterraneo.com>.

Eventi Marketing & Communication - Agro Get Pa Cioch

INFORMAZIONI	
Email	info@cioccolatidelmediterraneo.com
Sito internet	www.cioccolatidelmediterraneo.com
Luogo	Via Giacomo Matteotti, Maglie, Lecce, Puglia 73024, Italia

<https://www.istintoprimitivo.it/index.php/tutti-gli-eventi/743-salone-dei-cioccolati-del-mediterraneo>



I CIOCCOLATI
DEL MEDITERRANEO

17-18
FEBBRAIO 2024

SECONDA
edizione

MAGLIE

MUSEO
ARCHEOINDUSTRIALE
DI TERRA D'OTRANTO

Rassegna stampa 2024

www.cioccolatidelmediterraneo.com

FUORI SALONE
AGROGEPACIOK
SALONE INTERNAZIONALE DELLA
GELATERIA, PASTICCERIA, CIOCCOLATERIA
E DELL'ARTIGIANATO AGROALIMENTARE

A cura di



COMPAGNIA DEL
CIOCCOLATO

un
mare
di cacao



Con il sostegno di



Con il patrocinio di



In collaborazione con



Partner



Special thanks to



Organizzazione



Lecco provincia 16

Dopo 20 anni nasce "Mai"

«Un museo che racconta il patrimonio industriale»

► Domani l'inaugurazione con l'evento sui cioccolati. Presente il ministro Fitto

► Lo stabilimento ultimato nel 1922

Ministero TARANTINO
A Taranto si apre una nuova pagina della storia industriale della Puglia. Dopo 20 anni di lavoro, nasce il Museo Archeoindustriale di Terra d'Otranto, un luogo dove raccontare la storia del lavoro e della cultura di una città che ha dato il suo contributo alla storia italiana e mondiale.

Il museo, che si trova nell'ex stabilimento della Mai, è stato progettato e realizzato da un team di architetti e storici dell'arte, guidati dal professor Roberto De Luca, direttore del museo. L'edificio, che ha una superficie di oltre 10.000 metri quadrati, è stato restaurato e trasformato in uno spazio espositivo moderno e accogliente.

Il museo sarà aperto al pubblico da domenica 10 marzo, con una serie di iniziative e eventi che accompagneranno l'inaugurazione. Tra le attività previste, ci sarà una mostra fotografica che racconta la storia della Mai, una serie di laboratori per i bambini e una serie di incontri con esperti del settore.

Il museo è un luogo dove raccontare la storia del lavoro e della cultura di una città che ha dato il suo contributo alla storia italiana e mondiale. È un luogo dove scoprire la storia di una città che ha dato il suo contributo alla storia italiana e mondiale.

Il programma
Taglio del nastro con l'evento "I Cioccolati del Mediterraneo"

Il museo sarà aperto al pubblico da domenica 10 marzo, con una serie di iniziative e eventi che accompagneranno l'inaugurazione. Tra le attività previste, ci sarà una mostra fotografica che racconta la storia della Mai, una serie di laboratori per i bambini e una serie di incontri con esperti del settore.

Il museo è un luogo dove raccontare la storia del lavoro e della cultura di una città che ha dato il suo contributo alla storia italiana e mondiale. È un luogo dove scoprire la storia di una città che ha dato il suo contributo alla storia italiana e mondiale.

Chiesa lesionata e piazza ancora chiusa: è polemica tra minoranza e sindaco

NOTIZIE
Francesco De Pascalis

La chiesa di Santa Maria della Pace, situata in piazza San Francesco, è stata colpita da un terremoto che ha causato danni strutturali. Il sindaco, Francesco De Pascalis, ha annunciato che la piazza sarà chiusa per alcuni giorni per permettere i lavori di restauro.

La minoranza politica, che si oppone al sindaco, ha criticato la decisione di chiudere la piazza, sostenendo che ciò causerà disagi ai cittadini. Il sindaco ha risposto che la sicurezza è la priorità e che la chiusura è necessaria per garantire la qualità dei lavori.

La polemica si è accesa tra i due schieramenti, con accuse e controaccuse. La minoranza ha chiesto che la piazza sia aperta al pubblico, mentre il sindaco ha insistito sulla necessità di completare i lavori di restauro.

La situazione è rimasta tesa, con entrambi i lati che insistono sulle proprie posizioni. Si attende una soluzione che soddisfi entrambe le parti.

Muglie

Segnale Sud Salento: un incontro in Comune

Segnale Sud Salento
Un incontro importante si è svolto in Comune, dove si è discusso della situazione della Segnale Sud Salento. Il sindaco ha ascoltato le preoccupazioni della minoranza e ha promesso di prendere in considerazione le loro proposte.

La Segnale Sud Salento è un'associazione che si occupa di promuovere lo sviluppo economico e sociale del territorio. Ha espresso il suo dissenso verso alcune decisioni del sindaco e ha chiesto maggiore trasparenza e coinvolgimento dei cittadini.

Il sindaco ha risposto che ha ascoltato le loro preoccupazioni e che ha promesso di prendere in considerazione le loro proposte. Ha anche annunciato che si terrà una serie di incontri con i cittadini per discutere delle loro esigenze.

La situazione sembra un po' più serena, ma si attende che la Segnale Sud Salento continui a monitorare la situazione e a esprimere le sue opinioni.

Il programma

Taglio del nastro con l'evento "I Cioccolati del Mediterraneo"

Si aprirà sabato mattina a Maglie, la seconda edizione del Salone "I Cioccolati del Mediterraneo", presso il Museo Archeoindustriale di Terra d'Otranto. Nato da un'idea della Compagnia dei Cioccolati, autorevole associazione italiana no profit di consumatori esperti, con il sostegno della Camera Di Commercio Lecce. Tra sabato e domenica saranno in programma numerose degustazioni che illustreranno le specialità di alcune prestigiose aziende tra cui la toscana Slitti, la

avrà l'opportunità di confrontarsi direttamente con i rappresentanti delle realtà ospiti, cioè Andrea Slitti, Giovanni Battista Mantelli, Simone Sabaini, Mark e Dennis Aquilina, Maurizio e Vincenzo Maglio, tra cui anche Enric Rovira, maître chocolatier di Barce Bona. Invitato speciale della seconda edizione sarà l'agronomo veneziano Pedro Churián, responsabile del Centro di Beneficio di Occumare della Costa. Due le sale destinate alle degustazioni e agli incontri

piemontese Venchi, la salinese Chocolate District, la siciliana Sabadi e la salentina Maglio. Il pubblico



Quotidiano di Puglia

La provincia Q

La giornata

Carnevale, sfilate a Porto Cesareo e a Salice

In occasione del sabato di carnevale, il comitato di Porto Cesareo ha organizzato una sfilata di carri allegorici. A Porto Cesareo, la sfilata parte da piazza del Popolo e si dirige verso il centro storico. A Salice, invece, la sfilata parte da piazza del Popolo e si dirige verso il centro storico.

Taurinano

"La fontana racconta" fa tappa in paese nella casa di Vanini

Da oltre un secolo, al centro della vita culturale e sociale del paese, si trova la casa di Vanini. La fontana racconta la storia del paese e della sua gente.

Bustrogno

Festa per il patrono con l'atteso raduno delle città oronziarie

La festa del patrono è una delle più importanti del paese. Si svolge in piazza del Popolo e si caratterizza per la presenza di molte città oronziarie.

San Gregorio Armeno: celebrazioni a Nardò

Tanti i riti in onore del patrono. Stasera in piazza Salandra che fanno il loro debutto del 1743. c'è Alex Zaccaro con "Diamanti".

Carriante

"Carriante 2014" sfilate carri e gruppi

Il carnevale di Carriante è uno dei più antichi e importanti del paese. Si svolge in piazza del Popolo e si caratterizza per la presenza di molti carri allegorici.

"I Cioccolati del Mediterraneo" tra bontà e maestri cioccolatieri

Manuela TIRABATTI

Un'occasione unica per scoprire la bontà dei cioccolati del Mediterraneo. Tra i maestri cioccolatieri, si trovano i più famosi del mondo. La bontà dei cioccolati del Mediterraneo è una vera e propria arte.



Un'occasione unica per scoprire la bontà dei cioccolati del Mediterraneo. Tra i maestri cioccolatieri, si trovano i più famosi del mondo. La bontà dei cioccolati del Mediterraneo è una vera e propria arte.



Cioccolati del Mediterraneo domani al "MAI" di Maglie

52 | Venerdì 15 febbraio 2024 | www.quotidiano73.it

Giorno & Notte

A Napoli, il Day of Love Street

Il festival, che si svolge a Napoli, è dedicato all'amore e alla sessualità. In programma: concerti, spettacoli teatrali, laboratori e attività per tutti. L'evento si svolge in tutta la città, con punti di incontro in ogni quartiere.

L'evento, firmato da Della Villa, alla Masseria Storica a Lecce

A Caprarico, di scena "Orlando Furioso come Solo Riscaldando". L'evento, firmato da Della Villa, si svolge alla Masseria Storica di Caprarico. In programma: spettacoli teatrali, laboratori e attività per tutti.

Yerna "Impero" offre spettacolo a colpi di risate e di gonne

La Compagnia Teatrale Yerna presenta lo spettacolo "Impero". In programma: spettacoli teatrali, laboratori e attività per tutti.

Cioccolati del Mediterraneo domani al "MAI" di Maglie

Domani, 16 febbraio, il Museo Archeoindustriale di Terra d'Otranto di Maglie ospiterà la manifestazione "Cioccolati del Mediterraneo". In programma: degustazioni, laboratori e attività per tutti.

"Il Grigio": il teatro secondo il signor G

Lo scorso aprile, il teatro "Il Grigio" ha presentato lo spettacolo "Il teatro secondo il signor G". In programma: spettacoli teatrali, laboratori e attività per tutti.

Sarà inaugurato il prossimo 2 marzo, il MAI, il Museo Archeoindustriale di Terra d'Otranto di Maglie, la struttura pensata per ospitare la storia delle aziende del territorio in un suggestivo percorso espositivo, dalle agroalimentari (che per secoli sono state il pilastro dell'economia di Terra d'Otranto) e a quelle manifatturiere che in seguito hanno retto le sorti dell'industria locale: l'industria olearia, del vino, del grano e della pasta, dei dolci. Il museo prenderà vita nelle sale dell'ex fabbrica di mobili dei fratelli Piccinno, che trasformarono la bottega artigiana di famiglia in una vera e propria industria del legno tanto da produrre mobili di pregio per la borghesia locale, per i Savoia, per Benedetto XV e per palazzo Madama. Un progetto nato oltre vent'anni fa e curato nei minimi dettagli dall'architetto Antonio Monte che ebbe l'idea e l'ostinazione nonostante le immani difficoltà operative, di raccogliere, in un luogo simbolico, le esperienze di tante famiglie industriali, dal cappellificio Doria, alla produzione di pasta di Benedetto Cavalieri, fino alle specialità dolciarie di Dante Maglio. Domani, invece, ci sarà la

prima manifestazione dell'Associazione temporanea di Scopo, "I cioccolati del Mediterraneo", che si svolgerà proprio all'interno della struttura museale, in cui per due giorni il pubblico avrà l'opportunità di confrontarsi direttamente con i rappresentanti delle realtà ospiti, cioè Andrea Slitti, Giovanni Battista Mantelli, Simone Sabaini, Mark e Dennis Aquilina, Maurizio e Vincenzo Maglio, tra cui anche Enrie Rovira maître chocolatier di Barcellona. Invitato speciale sarà l'agronomo venezuelano Pedro Churion, responsabile del Centro di beneficio di Ocumare della Costa. Due le sale destinate alle degustazioni e agli incontri divulgativi e una agli abbinamenti con grappe, distillati, vermouth a cura di Compagnia del Cioccolato, Anag Puglia e Donne della Grappa. La celebre azienda piemontese Giulio Cocchi sarà presente con i suoi pregiati vermouth e il suo barolo chinato. Per la prima volta ci sarà la premiazione della Tavoletta d'Oro, il più importante riconoscimento del settore, assegnato dalla Compagnia del Cioccolato.

M.Tar.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



I CIOCCOLATI
DEL MEDITERRANEO

RASSEGNA STAMPA 2024

quiSalento



SAB 17 - DOM 18 MAGLIE CIOCCOLATI DEL MEDITERRANEO

Due giorni di degustazioni, workshop ed eventi dedicati al cioccolato per la seconda edizione de "I Cioccolati del Mediterraneo", rassegna organizzata al Museo archeoindustriale di Terra d'Otranto, a Maglie, dalla Compagnia del cioccolato, per promuovere e diffondere la cultura del cacao e del cioccolato con un focus sui produttori italiani e internazionali. Un'occasione per degustare alcuni dei cioccolati gourmet più noti, come quelli Slitti, Venchi e della salentina Maglio. Tra gli ospiti, Enric Rovira maitre chocolatier di Barcellona e l'agronomo venezuelano Pedro Churiòn. Al cioccolato sono abbinate degustazioni di grappe, distillati, vermouth con la collaborazione di Anag Puglia e Donne della grappa. In programma anche l'assegnazione del premio "Tavolletta d'oro". Info: cioccolatidelmediterraneo.com



Paolo Fresu, Nino Rota, Luigi Tenco, Jovanotti, Franco Battiato e Gianni Vignoli. C'è tutto questo in "Nidoidea", il nuovo progetto discografico di Andrea Salatore, nel quale il jazz creativo e moderno del trombettista salentino si fonde con l'eleganza classica e raffinata del fuorchestralista Vince Abbacchio. I Cantieri Koreja di Lecce accolgono la presentazione dell'album "Nidoidea" in un'occasione di culto come Enrico Rotta nelle note di copertina, che sottolinea "La musica di questo disco è un fiore raro". Inizio ore 20.45. Biglietti 10 euro. Info: 0832/342306.

SAB 17 ARABEO L'ANNO CHE VERRÀ

Lucio Dalla sapeva leggere il futuro, perfezionandolo con le sue canzoni visionarie. Peppe Servillo, Javier Ginto e Natalino Mangano, al Teatro Modugno di Andria, tra voce, satira e piano, rileggono i suoi testi proponendo una rilettura in chiave di critica della vita, del fare poesia. Perché Dalla ha sempre interpellato il comune sentire traducendolo in forma poetica e popolare. L'appuntamento merita nella stagione teatrale di Comune e Teatro Pubblico Pugliese. Inizio ore 21. Biglietti a partire da 14 euro. Info: 328/7149259.

SAB 17 GUAGNANO DOM 18 LEVERANO

TANGRAM

Nasce dal celebre rompicubo cinese lo spettacolo "Tangram", della compagnia bolognese La Baracca-Festini Ragazzi, ospite del nuovo appuntamento della rassegna Ci vuole un fiore. Un quadrato perfetto che si divide in sette forme geometriche, a partire dalle quali è possibile creare una serie infinita di figure. In scena tre personaggi raccontano di un viaggio, costruendolo. Attraversano luoghi sconosciuti e altri inesplicati, incontrano soggetti strani in situazioni ancor più strane, giocano con loro e continuano a viaggiare fino a perdersi. Lo spettacolo sabato 17 è alla Biblioteca del Negramaro a Guagnano, domenica 18 al Teatro Comunale di Leverano. Inizio ore 17.45. Info: 326/7087223, 340/3129388.

SAB 17 - DOM 18 LECCE PAOLO FRESU/BERLINGHETTI

Jazz di ritmo della Beat generation. È Paolo Fresu il grande protagonista del ciclo di concerti organizzati dall'associazione Good Vibes, sempre con la direzione artistica del contrabbassista Marco Radice, ospitati nella sede di Naxos di Terra, a Lecce. Il trombettista sardo, figura di spicco nell'ambito del jazz internazionale, presenta a Lecce il suo ultimo progetto "Berlinghetti", con un ensemble d'eccezione composto da Daniele La Bianca, Ottavio Ruffino e Marco Radice. Il disco è la colonna sonora del decennio "This Beat Rome", del regista Ferdinando Vicentini Orgnani, che racconta la meravigliosa storia di Lavinia Furlinghetti, l'orchestra della Liberty City Light a San Francisco, diventata anche la casa editrice di riferimento della Beat generation. Dopo appuntamento alle 20 e alle 22. Biglietti 15 e 20 euro. Posti limitati con prenotazione obbligatoria. 389/3359159.

SAB 17 - DOM 18 MAGLIE CIOCCOLATI DEL MEDITERRANEO

Due giorni di degustazioni, workshop ed eventi dedicati al cioccolato per la seconda edizione de "I Cioccolati del Mediterraneo", rassegna organizzata al Museo archeoindustriale di Terra d'Otranto, a Maglie, dalla Compagnia del cioccolato, per promuovere e diffondere la cultura del cacao e del cioccolato con un focus sui produttori italiani e internazionali. Un'occasione per degustare alcuni dei cioccolati gourmet più noti, come quelli Slitti, Venchi e della salentina Maglio. Tra gli ospiti, Enric Rovira maitre chocolatier di Barcellona e l'agronomo venezuelano Pedro Churiòn. Al cioccolato sono abbinate degustazioni di grappe, distillati, vermouth con la collaborazione di Anag Puglia e Donne della grappa. In programma anche l'assegnazione del premio "Tavolletta d'oro". Info: cioccolatidelmediterraneo.com

DOM 18 LECCE GIOVANNI SENZA PAROLE

Lo "Stavennim senza parole" si affronta il delicato tema dell'esercizio della forza attraverso la parola, guardando con gli occhi innocenti di un ragazzino che, grazie ai suoi errori, trasforma un intero paese. Perché, si sa, gli errori sono solo un tentativo di fare quello che non si sa. Lo spettacolo di Andrea Petraglia per la compagnia Cret è una sorta di viaggio dal basso alla luce, che testimonia ai personaggi e al loro sogno di libertà la bellezza sconosciuta del cinema, portandosi in un clima evanescente dal deserto, secondo il quale la "C" non serve più. Appuntamento al Teatro Koreja di Lecce, per la rassegna Teatro in tana. Inizio ore 17.30. Biglietti da 5 a 9 euro. Info: 0832/648860.

FRANCESCO DI CANTALICIA/ENZO 153



I CIOCCOLATI
DEL MEDITERRANEO

RASSEGNA STAMPA 2024



Maglie, a febbraio Capitale del cioccolato



Il cioccolato d'ecellenza è il grande protagonista della manifestazione "I Cioccolati del Mediterraneo" in programma a Maglie, sabato 17 e domenica 18 febbraio, nell'ambito del FuoriSalone di Agrogeopaciocock. Dopo il successo della prima edizione, tenutasi a Lecce nel 2022, quest'anno la location che ospiterà l'iniziativa sarà il Museo Archeoindustriale di Terra d'Otranto, uno spazio espositivo che per la prima volta verrà aperto al pubblico, offrendo la possibilità ai visitatori di scoprire l'affascinante storia imprenditoriale del territorio. L'"I Cioccolati del Mediterraneo" nasce da un'idea della Compagnia del Cioccolato,



autorevole associazione di consumatori, che, con il sostegno della Camera di Commercio di Lecce e il patrocinio del Comune di Maglie, intende promuovere la cultura del cioccolato attraverso un ricco programma di degustazioni guidate e l'incontro con cioccolatieri di fama internazionale.

A collaborare all'evento anche le associazioni Concommercio Lecce, Conferenti Lecce, Confartigianato Lecce, Cna Lecce, Coldiretti Lecce, Confagricoltura Lecce, Cia Agricoltori Italiani Salento. Gli appuntamenti previsti durante il weekend del Salone offriranno la possibilità di conoscere da vicino il mondo del cioccolato con la guida di esperti chocotester e di produttori di prima grandezza. In degustazione ci saranno le prelibatezze presentate dalle aziende Maglio Arte Dolciaria (Puglia), Slitti (Toscana), Venchi (Piemonte), Sabadi (Sicilia), Chocolate District (Malta) e Enric Rovira (Spa-



gna). Delle tre sale dedicate all'evento, una avrà come focus gli abbinamenti tra cioccolato e grappe, distillati e vermouth: a curare questa sezione ci saranno Anag - Associazione Nazionale Assaggiatori Grappa e Acquaviti e Donne della Grappa; azienda ospite, la piemontese Giulio Cocchi con i suoi pregiati vermouth e il barolo chinato. Per chi desiderasse concludere l'esperienza acquistando alcuni dei prodotti assaggiati, sarà attivo all'interno del museo, durante la manifestazione, un punto vendita a cura di Tria Corda Odv: l'intero incasso sarà devoluto in beneficenza per il Polo pediatrico del Salento. Invitato speciale di



questa edizione sarà l'agronomo Pedro Churiñ, responsabile del centro di beneficio di Ocumare della Costa, che porterà la sua testimonianza dal Venezuela, terra d'elezione dei più pregiati cacao al mondo. Il Salone "I Cioccolati del Mediterraneo" avrà anche il privilegio di essere la sede della consegna delle Tavolette D'Oro 2024. Nella mattinata di sabato 17 febbraio, verranno proclamati i vincitori di questo premio che è il più alto riconoscimento al cioccolato di qualità in Italia, assegnato dalla Compagnia del Cioccolato. Sempre di sabato, a conclusione della prima giornata, intrattenimento con cocktail, cioccolato e la musica della Dixie Band. L'organizzazione tecnico-logistica dell'evento è a cura di Eventi Marketing & Communication di Carmine Notaro; i partner sono 34° Fuso, LApe Formazione e Gieffe Plus. Per ricevere maggiori informazioni in merito www.cioccolatidelmediterraneo.com



I CIOCCOLATI
DEL MEDITERRANEO



A Maglie un weekend sotto il segno del cioccolato



Il cioccolato è uno degli alimenti più amati, senza distinzione di età. Goloso, energizzante, appagante, irresistibile divide il pubblico: ci sono i fedeli al fondente e quelli che preferiscono senza esitazioni le proposte al latte. Ma le sfumature e le caratteristiche del cioccolato sono molte di più e conoscerle consente di poter apprezzare e scegliere in modo consapevole questo prodotto così prezioso e comples-

so. Da decenni l'associazione nazionale Compagnia del Cioccolato lavora alla promozione e alla diffusione della cultura del cacao, coinvolgendo i più importanti cioccolatieri. Dopo la prima edizione a Lecce nel 2022, sviluppata nell'ambito del FuoriSalone di Agropaciok, quest'anno si rinnova la partnership e il Salone "I Cioccolati del Mediterraneo" torna nel Salento nel weekend del 17 e 18 febbra-

io presso il Museo Archeologico Industriale di Terra d'Otranto di Maglie. "Questo appuntamento - afferma Carmine Notaro a capo dell'agenzia Eventi Marketing & Communication, che cura l'organizzazione tecnico-logistica - è un'anticipazione di Agropaciok 2024 e, visto l'enorme successo dell'edizione passata, svoltasi in concomitanza con la fiera, abbiamo voluto ripetere l'evento in un contesto nuovo e in una città importante come Maglie". Sostenuta dalla Camera di Commercio di Lecce la manifestazione, a ingresso libero, invita i visitatori a partecipare a numerose degustazioni ognuna delle quali è dedicata a un cioccolatiere o a una specialità. Il pubblico non solo può godere dell'assaggio di prodotti d'eccellenza sotto la guida



di esperti chocolate tester, ma ha l'occasione di conoscere e confrontarsi con chi i cioccolati li crea. Tra gli ospiti di questa edizione ci sono Maurizio e Vincenzo Maglio della salentina Maglio Arte Dolciaria, Giovanni Battista Mantelli, anima creativa e socio Venchi, Andrea Slitti della pluripremiata azienda toscana Slitti, Simone Sabaini di Sabadi, un grande cioccolatiere di Modica, Enric Rovira maltre

chocolatier di Barcellona di fama mondiale, Dennis e Mark Aquilina di Chocolate District di Malta e Roberto Bava, managing director di Giulio Cocchi, nome di riferimento internazionale per i vini aromatizzati e i vermouth. Il racconto del Venezuela, terra vocata alla produzione del cacao, è affidato a Pedro Churiòn, agronomo venezuelano e responsabile del centro di beneficio di Ocumare della Costa. A cura di Anag Puglia e Le Donne della Grappa è la sala dedicata agli abbinamenti tra cioccolato, grappe, distillati e vermouth. Sabato 17 febbraio, inoltre, I Cioccolati del Mediterraneo ospita la proclamazione dei vincitori della "Tavoletta d'Oro", massimo riconoscimento del settore, assegnato dalla Compa-



gnia del Cioccolato. "Siamo felici che la manifestazione stia crescendo, acquisendo una sempre più specifica identità in un territorio che, già durante la prima edizione, si è dimostrato sensibile alla tematica - dice Gilberto Mora, presidente di Compagnia del Cioccolato - Siamo certi ci siano tutti i presupposti perché l'evento si affermi a livello nazionale, diventando sempre più attrattivo".





Il cioccolato conquista il Salento: grande successo



Grande successo per la seconda edizione del Salone I Cioccolati del Mediterraneo, tenutosi al Museo Archeologico Industriale di Terra d'Otranto a Maglie sabato 17 e domenica 18 febbraio. Due giornate, diciotto degustazioni tematiche con i prodotti dei cioccolatieri ospiti, otto ore di pairing cioccolato, distillati, grappe e vermouth e oltre 1.800 partecipanti alle attività in programma, senza contare i numerosi visitatori che hanno approfittato dell'iniziativa per attraversare le sale del Museo, che sarà inaugurato il 2 marzo con una cerimonia ufficiale. L'evento, FuorSalone e preview di Agropaciok 2024, è stato organizzato da Even-

ti Marketing & Communication, con il sostegno della Camera di Commercio di Lecce, la collaborazione di Confcommercio Lecce, Confesercenti Lecce, Confartigianato Lecce, Cna Lecce, Coldiretti Lecce, Cia Agricoltori Italiani Salento e Confagricoltura Lecce. Nel week-end, ogni sessione di degustazione ha visto il tutto esaurito a testimonianza di una viva e concreta curiosità del territorio verso un prodotto nobile come il cioccolato. Tanta la soddisfazione dell'organizzazione. Così Carmine Notaro di Eventi Marketing & Communication: "La manifestazione si è confermata un appuntamento di interesse per il grande pubblico e ha dato ufficialmente il via ai lavori di organizzazione di Agropaciok, in programma dal 9 al 13 novembre a Lecce. Un grazie particolare all'Amministrazione comunale che ci ha consentito di utilizzare in anteprima le sale del Museo, all'architetto Monte la



per la 2ª edizione de I Cioccolati del Mediterraneo

cui presenza è stata fondamentale per fare conoscere ai tanti visitatori la bellezza di una struttura che si è dimostrata location ideale per eventi di qualità legati ai settori in esposizione al Museo, con il coinvolgimento di tutte le Associazioni di categoria". Anche la Compagnia del Cioccolato che, con i suoi esperti, ha curato le attività di tasting, si è espressa molto positivamente. "Ci ha davvero entusiasmato riscontrare la risposta attenta e partecipe del Salento a una manifestazione originale nei suoi contenuti, costruita intorno a momenti di racconto, degustazione e analisi tecnico-sensoriale - ha detto Gilberto Mora, presidente dell'associazione - Un segno tangibile che il pubblico ha preso consapevolezza di come il cioccolato di qualità meriti di essere selezionato e approfondito, per poterlo apprezzare pienamente". Durante il Salone, che ha ospitato anche la cerimonia di consegna del premio



nazionale Tavoleta D'Oro, i partecipanti hanno potuto ascoltare e confrontarsi con alcune delle più rilevanti aziende del panorama cioccolatiero del Mediterraneo: Slitti, Venchi, Sabadi, Maglio Arte Dolciaria, Chocolate District e Enrico Rovira, oltre a Giulio Cocchi, celebre brand di

vermouth e barolo chinato. Tra gli eccezionali incontri anche quello con l'agronomo venezuelano Pedro Churiòn. I cioccolati esposti nello shop solidale, curato da Tria Corda Odv, sono andati a ruba: l'incasso contribuirà ai progetti dell'Associazione a favore del Polo Pediatrico del Salento.



RASSEGNA STAMPA 2024

bel paese

13 |

LIVE spettacolo

Maria Mazzotta, l'accoglienza in musica

Il singolo "La Furtuna" anticipa "Orde", nuovo album della cantante salentina tra le voci più intense della world music

Si intitola *La Furtuna*. È un'opera lirica di Maria Mazzotta, di ispirazione dalle musiche rinascimentali di Giovanni da Palestrina, ma con un'aggiunta di un'orchestra sinfonica di cui il compositore per via della sua formazione salentina che in questa occasione ricorda l'emozione dell'isola, di un'emozione e di un'emozione.

Prima, infatti, dal suo album *Orde* in uscita il prossimo 15 febbraio per l'etichetta discografica *Orde*. Maria Mazzotta (Salerno) è una cantante salentina di grande talento, di grande intensità, di grande bellezza. È una cantante che ha una voce che si fonde con la musica salentina, con la musica di sua terra, con la musica di sua casa.

Da questo progetto deriva la sua interpretazione di *Orde*, che è un'opera lirica di grande intensità, di grande bellezza, di grande emozione. È un'opera lirica che ha una voce che si fonde con la musica salentina, con la musica di sua terra, con la musica di sua casa.

Sipario a Maglie con "La locandiera"

La compagnia teatrale Corte de' Miracoli presenta il capolavoro di Goldoni in lingua salentina

Protagonista a Maglie la nuova rassegna teatrale di spettacoli in lingua salentina "Maglie Live" con la compagnia teatrale Corte de' Miracoli, che ha organizzato una serie di spettacoli in lingua salentina. Il primo spettacolo è *La locandiera* di Carlo Goldoni, in lingua salentina.

Il regista è *Antonio Giamberini*, che ha messo in scena *La locandiera* di Carlo Goldoni, in lingua salentina. Il spettacolo è in lingua salentina e ha una durata di 100 minuti.

Il spettacolo è in lingua salentina e ha una durata di 100 minuti. Il spettacolo è in lingua salentina e ha una durata di 100 minuti.

I CIOCCOLATI DEL MEDITERRANEO

17-18 FEBBRAIO 2024

MAGLIE

MUSEO ARCHEOLOGICO INDUSTRIALE DI TERRA D'OTRANTO

INGRESSO GRATUITO

www.cioccolatidelmediterraneo.com

URTI MARE DI CACAO

AGROPACIOK

COMPAGNIA DEL CIOCCOLATO

I CIOCCOLATI DEL MEDITERRANEO

17-18 FEBBRAIO 2024

MAGLIE

MUSEO ARCHEOLOGICO INDUSTRIALE DI TERRA D'OTRANTO

INGRESSO GRATUITO

www.cioccolatidelmediterraneo.com

URTI MARE DI CACAO

AGROPACIOK

COMPAGNIA DEL CIOCCOLATO