



NON FAREMO  
TORTE A NESSUNO!





# eurochocolate.com

## International Chocolate Exhibition

### Perugia • 17 | 26 October 2014

in collaborazione con



MILANO 2015  
1 MAGGIO • 31 OTTOBRE



UNIONE EUROPEA  
FONDO EUROPEO REGIONALE  
PER LO SVILUPPO REGIONALE  
Perugia aderisce alle zone rurali  
Misure 313



Regione Umbria



Provincia di Perugia



Comune di Perugia



perugia2019  
con i luoghi di Patrimonio d'Europa  
dell'Umbria



Camera di Commercio  
Perugia



Associazione degli Artigiani Confezionieri  
e delle Confezioni Internazionali



FAIRTRADE  
ITALIA



www.avsi.org

theChocolateWay



Perugia  
distretto del Cioccolato  
the chocolate district



Università dei Sapori

Centro Nazionale di Formazione e Cultura dell'Alimentazione



Scuola Italiana  
di Gelateria  
Italian School of Gelato



Ricola



CAFFÈ **BIVER**  
UNIQUE COFFEE SOLUTION

BAILEYS<sup>®</sup>  
*Chocolat*  
LUXE



SALUMI  
**VILLANI**



 CASSE DI RISPARMIO  
DELL'UMBRIA



 Banca  
Popolare  
di Spoleto



i Genietti



SAMSUNG



Seguici su





Scopri i segreti dei mitici  
***Baci® Perugina®***

Ti aspettiamo alla  
***Casa del Cioccolato Perugina®***  
con coinvolgenti attività  
e golose degustazioni!

**Stabilimento Perugina®**  
Viale San Sisto 207/C | San Sisto | Perugia  
Tutti i giorni dalle 9.00 alle 17.30

**1860**  
**P**ERNIGOTTI



**Piazza della Repubblica / Corso Vannucci**  
Tutti i giorni | Ore 10.00 / 19.00

# CHOCOCARD: GLI OMAGGI

CHOCOCARD



€5

chocolate.com

Dal 17 al 26 Ottobre ti aspettano vantaggiosi sconti, agevolazioni e tanti golosi omaggi...



Il primo dei **ChocoKomandamenti**, contenente 2 tavolette da 75 g, da ritirare presso lo stand Costruttori di Dolcesse in Corso Vannucci



Un **Mini Stick HELLO** da ritirare presso lo stand Lindt in Piazza della Repubblica



Una **calda cioccolata Ciobar** da ritirare presso lo stand cameo in Piazza Italia.



Una barretta **Pernigotti** da ritirare presso lo stand Pernigotti in Piazza della Repubblica



Un assaggio del prestigioso cioccolato **Domori** presso lo stand in Corso Vannucci



Un friabile biscotto di dolce frolla da ritirare presso lo stand **Eraclea** in Piazza della Repubblica



Una degustazione di **Baileys Chocolat Luxe** da ritirare presso lo stand Baileys in Largo della Libertà



Due confezioni da due caramelle **Ricola** da ritirare presso i ChocoCard Point



Una **moneta di cioccolato** da ritirare presso il negozio Chocostore in Piazza IV Novembre



Un **dolce omaggio Nestlé** da ritirare alla Casa del Cioccolato Perugia® presso lo Stabilimento Nestlé Perugia® di S. Sisto



Il fantastico **Assaggino de i Genietti** da ritirare a solo **1 euro** presso lo stand i Genietti in Piazza Italia



Uria di piacere

**Sconto di 10 euro** su un acquisto del valore minimo di 50 euro da utilizzare presso il sito [www.zalando.it](http://www.zalando.it)



Solo l'Umbria ha la sua Card

**Umbria Green Card**, sconti noleggio per auto elettriche, ristoranti e negozi da ritirare presso il corner Umbria Green Card in Rocca Paolina

# CHOCOCARD: GLI SCONTI

Inoltre la ChocoCard, permetterà ai suoi possessori di beneficiare di fantastici sconti e agevolazioni per tutto il periodo della manifestazione:

**Sconto del 10%** sull'acquisto della prima Cioccolata calda **Ciobar cameo**

**Sconto del 10%** sull'acquisto di tavolette presso lo stand vendita **Caffarel**

Scopri, con la **Mappa ChocoCard**, tutte le agevolazioni proposte dai negozi, bar, ristoranti e alberghi convenzionati.

Con la **ChocoCard** potrai, inoltre, beneficiare di sconti sui prodotti in cioccolato segnalati presso gli stand del **Chocolate Show**.

Consulta la **Mappa ChocoCard** per gli orari di apertura degli stand per il ritiro degli omaggi.

Si ringrazia



Camera di Commercio  
Perugia

In collaborazione con



Acquista la Chococard presso i Chococard Point di Piazza della Repubblica, Piazza Matteotti, Piazza Italia o presso gli stand del Chocolate Show.

Per info +39 075 5025880 | [chococard@eurochocolate.com](mailto:chococard@eurochocolate.com)

# CONCORSO CHOCOCARD: I PREMI

Dal 17 al 26 Ottobre acquistando la ChocoCard potrai partecipare al concorso e vincere uno dei **100 premi** messi in palio da Eurochocolate

**1° premio**  
**NUOVA**  
**CITROËN C1**



5 notti X 2 persone



3 notti X 2 persone



5 notti X 2 persone



7 notti X 2 persone



2 notti X 2 persone



1 notte X 2 persone



2 notti X 2 persone



2 notti X 2 persone



1 notte X 2 persone



2 notti X 2 persone



2 notti X 2 persone



2 notti X 2 persone



2 notti X 2 persone



1 notte X 2 persone



1 notte X 2 persone



1 notte X 2 persone



X 2 persone



X 2 persone



X 2 persone



1 notte X 2 persone

# CONCORSO CHOCOCARD: I PREMI



**30°**  
SOGGIORNO BEST WESTERN ITALIA  
2 notti X 2 persone



**31/33°**  
CORSO CUCINA 3 GIORNI UNIVERSITÀ DEI SAPORI



**34/36°**  
CORSO CUCINA 2 GIORNI UNIVERSITÀ DEI SAPORI



**37/39°**  
CORSO CUCINA 1 GIORNO UNIVERSITÀ DEI SAPORI



**40/49°**  
TROLLEY DA VIAGGIO TURISMO MALESIA



**50/59°**  
GIORNATA TERMALE CASTIGLIONE ISCHIA



**60/69°**  
INGRESSO A GARDALAND PARK



**70/89°**  
CAFFÈ AL VOLO COUNTRY THUN



**90°**  
FORNITURA 10 KG CARAMELLE RICOLA



**91°**  
VALIGETTA PC TRACOLLA ICHOC



**92°**  
OMBRELLO FUNNY CHOC



**93°**  
CHOCOLABATJOUR FUNNY CHOC



**94°**  
OROLOGIO DESIGN CHOCOTIME



**95°**  
ZUCCHIERA FUNNY CHOC



**96°**  
FERMALIBRI MASTERCHOC



**97°**  
PORTAFOTO IN LEGNO MASTERCHOC



**98°**  
VALIGETTA GRANDE MASTERCHOC



**99°**  
CHIAVETTA USB CUORE ICHOC



**100°**  
STAMPO PER PLUMCAKE MASTERCHOC

Per partecipare compila la cartolina in allegato alla ChocoCard e depositala nelle ChocoMail Box presso i ChocoCard Point

In collaborazione con



Le immagini utilizzate non sono rappresentative dei premi ma puramente indicative

Concorso valido dal 17/10/14 al 26/10/14. Estrazione finale entro il 30/11/14. Valore montepremi Euro 37.215,50. Per consultare il regolamento completo visita il sito [www.eurochocolate.com](http://www.eurochocolate.com)



## I PAESI PRODUTTORI DI CACAO



[www.avsi.org](http://www.avsi.org)

**Rocca Paolina | Sala Caminetto**  
**Tutti i giorni | Ore 9.00/19.00**

AVSI accompagna il pubblico in un coinvolgente viaggio tra Brasile e Perù, Paesi leader nella produzione di Cacao in cui la Fondazione è attiva con due significative best practices di Cooperazione allo Sviluppo.

**Rocca Paolina**  
**Tutti i giorni | Ore 9.00/19.00**

Alcuni tra i principali Paesi produttori di Cacao si raccontano al pubblico attraverso suggestivi e golosi percorsi di approfondimento.



Sensacional!



AMBASCIATA DEL BRASILE



Ambasciata della Repubblica Bolivariana del Venezuela



REPUBBLICA DELLA CÔTE D'IVOIRE



Embajada Peruana en Italia  
Comisaría de Comercio en Italia



Gobierno de COLOMBIA



PERÙ



SAO TOMÉ E PRINCIPE

## EQUOSCUOLA



**Rocca Paolina**  
**Dal Lunedì al Venerdì | Ore 9.30**

*Ingresso su prenotazione riservato alle scuole*

**Dal Lunedì al Venerdì | Ore 15.00/19.00**  
**Sabato e Domenica | Ore 9.00/19.00**

Mostra didattica "Dal Cacao al Cioccolato" per vedere da vicino l'importante viaggio che compie un seme di cacao fino a diventare l'amato Cibo degli Dèi! Un viaggio equo e solidale che parte da terre lontane.

## EQUOCHOCOLATE

**Piazza Matteotti**  
**Tutti i giorni | Ore 9.00/20.00 - Sabato | Ore 9.00/ 23.00**

Spazio vendita dedicato al cioccolato del commercio equo, per un acquisto consapevole all'insegna del cioccolato buono e giusto.



HEART · EARTH · ART · HEAR



## SUMMIT INTERNAZIONALE

Palazzo Donini | Salone d'Onore  
Corso Vannucci 96 | Perugia  
Mercoledì 22 Ottobre 2014 | Ore 9.30

### “La Cooperazione allo Sviluppo nei Paesi produttori di Cacao: best practices e prospettive”

La coltivazione e la commercializzazione del Cacao di qualità, fino alla sua trasformazione in cioccolato direttamente nei territori d'origine, rappresentano un'importante leva di sviluppo per molti Paesi della fascia equatoriale, sostenuti in tal senso da istituzioni e organismi, nazionali e internazionali. Dal miglioramento delle condizioni di vita nei villaggi del cacao al potenziamento della resa produttiva delle piantagioni, la cooperazione internazionale si conferma quindi un prezioso strumento di collegamento tra i Paesi produttori di Cacao e i Paesi consumatori di Cioccolato.

#### Intervengono

- Catiuscia Marini, Presidente Regione Umbria
- Giampaolo Cantini, Direttore Generale Cooperazione allo Sviluppo Ministero degli Affari Esteri
- Jean Marc Anga, Direttore ICCO
- José Luis Rhi-Sauzi, Segretario Socio-Economico IILA
- S.E. Julián Isaías Rodríguez Díaz, Ambasciatore Repubblica Bolivariana del Venezuela in Italia
- Paolo Pastore, Direttore Fairtrade Italia
- Miguel Ruiz, Responsabile Esportazioni Fedecacao Colombia
- Andrea Serpagli, Country Manager IFAD per Sao Tomé e Principe
- Giampaolo Silvestri, Segretario Generale Fondazione AVSI
- Corrado Scropetta, Country Manager CEFA per l'Ecuador

#### Moderata

Piersandro Coconcelli  
Direttore ExpoLAB - Università Cattolica del Sacro Cuore

con il patrocinio di



expo2015.org



Ingresso libero previa iscrizione ai recapiti  
T +39 388 779 5305 | d.depaolis@eurochocolate.com

# MASTERCHOC

Expo Chocolate | Piazza IV Novembre

In collaborazione con



MILANO 2015  
1 MAGGIO • 31 OTTOBRE



## PANNA & CIOCCOLATO

Lunedì, Martedì e Mercoledì | Ore 15.00

Esperti pasticceri mostrano al pubblico come realizzare facili ricette dal gusto irresistibile!



## COFFEE and CHOCOLATE

Lunedì e Martedì | Ore 16.00

Imperdibili appuntamenti per scoprire il modo più dolce di utilizzare il caffè in cucina.

CIOCK'È  
BELLO  
CIOCK'È  
BUONO



## CIOCK È BELLO CIOCK È BUONO

Lunedì e Martedì | Ore 17.30

Mercoledì | Ore 16.00

Arditi binomi di gusto in cui il cioccolato sposa le produzioni tipiche del territorio in collaborazione con la Camera di Commercio di Perugia.



## STUZZICHIAMO...

### CON CIOCCOLATO E PARMIGIANO REGGIANO

Tutti i giorni da Domenica 19 a Giovedì 23 | Ore 19.00

Divertenti laboratori per creare originali Bon Bon di Parmigiano Reggiano e altre originali ricette.



[www.avsi.org](http://www.avsi.org)

## IL BUONO DEL CACAO

Mercoledì | Ore 17.30

Giovedì | Ore 15.00

Un affascinante viaggio fra gli aromi e le fragranze della produzione peruviana di cacao e cioccolato alla scoperta dei progetti di cooperazione promossi da Fondazione AVSI.



## LA CUCINA DI EMI

Giovedì | Ore 17.00

Prestigioso Cooking Show condotto da Laura Colaiacovo che svelerà a tutti gli appassionati dei fornelli golose ricette e curiosità a tema cioccolato.

*Tutte le attività sono gratuite con prenotazione on-line  
Info al numero +39 327 6353450*

In collaborazione con



**Università dei Sapori**

Centro Nazionale di Formazione e Cultura dell'Alimentazione

# MASTERCHOC

Expo Chocolate | Piazza IV Novembre

In collaborazione con



MILANO 2015  
1 MAGGIO • 31 OTTOBRE



Cioccolatieri  
1946

Cioco  
Pasticceria



Scuola Italiana  
di Gelateria  
Italian School of Gelato



CAFFÈ RIVER  
UNIQUE COFFEE SOLUTION



BAILEYS  
Chocolat  
LUXE

Lindt

RIEDEL  
THE RIEDEL GLASS COMPANY

CAFFÈ RIVER  
UNIQUE COFFEE SOLUTION



## SPECIALE WEEK-END

### MASTERCHOC

Venerdì 17 Ore 10.00 | Chocosfida: biscotti al cioccolato  
Sabato 18 Ore 9.30 | Chocosfida: mignon e pasticceria  
Domenica 19 Ore 9.30 | Chocosfida: torte classiche italiane  
Sabato 25 Ore 9.30 | Chocosfida: pralineria  
Domenica 26 Ore 9.30 | Chocosfide: I Love Chocolate

### GELATO AL CIOCCOLATO...

Venerdì 17 Ore 16.00 | Il gelato spatolato  
Venerdì 17 Ore 18.00 | Gelato ad occhi chiusi  
Venerdì 24 Ore 15.00 | Tutti i segreti del gelato  
Venerdì 24 Ore 16.30 | I gelati funzionali



### IRRESISTIBILI TENTAZIONI by Caffarel

Sabato 18, Sabato 25 | Ore 12.30 - Domenica 19 | Ore 15.00  
Appuntamento guidato alla scoperta dei sapori più innovativi firmati Caffarel.

### CAFFÈ RIVER

Sabato 18 e Sabato 25 | Ore 15.00  
Degustazioni di Caffè Omukwano, 100% arabica lavato, Fairtrade e Biologico, estratto con la tecnica dell'AeroPress.

### A SCUOLA DI PASTICCERIA

Sabato 18 e Sabato 25 | Ore 16.30  
Il maestro pasticcere Francesco Favorito guida il pubblico nella realizzazione di innovativi dolci al cioccolato.



### A SCUOLA DI CIOCCOLATO CON PERUGINA\*

Sabato 18 e Sabato 25 | Ore 19.00  
La passione e la creatività dei Maestri Cioccolatieri della Scuola del Cioccolato Perugina\* coinvolgeranno il pubblico in un'esperienza unica.

### CHOCOLOVE

Domenica 19 | Ore 16.00  
Domenica 26 | Ore 14.30  
Appassionanti lezioni di cucina dedicate alle coppie guidate da Giancarlo Polito lo chef dell'amore.



### LINDT E RIEDEL

Venerdì 24 | Ore 18.00 e 19.00  
Lindt e Riedel offrono una straordinaria esperienza sensoriale di degustazione che combina il piacere del vino in speciali bicchieri e l'eccellenza del cioccolato sopraffine.

### LATTE ART SHOW

Domenica 26 | Ore 17.30  
Scopri le tecniche ed i segreti dell'arte di decorare i tuoi cappuccini con Caffè River e il campione del mondo 2014 di Latte Art Christian Ullrich.



Tutte le attività sono gratuite con prenotazione on-line  
Info al numero +39 327 6353450

# MASTERCHOC JUNIOR

Expo Chocolate | Piazza IV Novembre

In collaborazione con



MILANO 2015  
1 MAGGIO • 31 OTTOBRE

## MASTERCHOC JUNIOR

Da Lunedì 20 a Venerdì 24 | Ore 9.30/10.45

*Riservato alle Scuole*

Attività didattica per insegnare ai bambini l'importanza di una corretta alimentazione, vivendo in anteprima il tema conduttore dell'Esposizione Universale che si terrà nel 2015 a Milano: Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita.



**Università dei Sapori**

Centro Nazionale di Ricerca e Cultura dell'Alimentazione

## A LEZIONE DI CIOCCOLATO

Da Lunedì 20 a Venerdì 24 | Ore 12.00

*Riservato alle Scuole*

Un laboratorio dedicato ai più piccoli per sentirsi grandi! Ricalcato sulle orme delle degustazioni per adulti, i bambini potranno assaporare e imparare a conoscere i segreti del buon cioccolato.



## IO MANGIO TUTTO. NO AL CIBO NELLA SPAZZATURA

Rocca Paolina | Sala Forno

Venerdì 17 e da Lunedì 20 a Venerdì 24 | Ore 10.45

*Riservato alle Scuole*

Actionaid propone un'attività all'insegna delle buone pratiche contro lo spreco alimentare attraverso il gioco e la fantasia.

**act:ionaid**



## I PASTICCIONI

Rocca Paolina | Sala Forno

Venerdì 17 e da Lunedì 20 a Venerdì 24 | Ore 9.30 e 10.45

*Riservato alle Scuole*

*Tutti i giorni | Ore 15.00/19.00*

*Ingresso libero*

Laboratorio didattico e manipolativo che mette alla prova i bambini nella preparazione di biscotti al cioccolato.

Un connubio perfetto per impiastricciarsi e creare biscottini!



# DEGUSTAZIONI GUIDATE

Centro Servizi Camerali G. Alessi | Via Mazzini



## IL DISTRETTO DEL CIOCCOLATO DI PERUGIA

Tutti i giorni (escluso 23 e 24 Ottobre) | Ore 16.00

L'antica tradizione cioccolatiera della provincia di Perugia protagonista di golosi incontri con le eccellenze del territorio.



## UN VIAGGIO TRA FORME DI PIACERE

Venerdì 17, Sabato 18 e Sabato 25 | Ore 17.00

Domenica 19 e Domenica 26 | Ore 15.00

Ricercate forme di piacere e nuove ricette per una vera esplorazione del gusto.



## LA CULTURA DEL CACAO E DEL CIOCCOLATO DOMORI

Venerdì 17, Sabato 18 e Domenica 19 | Ore 19.00

Domori ha elaborato un codice di degustazione, una magnifica mappa che guida i sensi alla scoperta della pura essenza del cioccolato e ne sublima l'esperienza.



## DOLCE VENEZUELA

Domenica 19 e Martedì 21 | Ore 17.00

Alla scoperta del cioccolato venezuelano per eccellenza: un'occasione unica per assaporare il gusto di una terra lontana.



## FAIRTRADE IN COSTA D'AVORIO

Lunedì 20 | Ore 17.00

Tutto il sapore della Costa d'Avorio nel cioccolato Fairtrade realizzato con il cacao del primo Paese produttore.



## IL CACAO DELLA COLOMBIA

Mercoledì 22 e Domenica 26 | Ore 17.00

Dal frutto del cacao alla tostatura delle fave colombiane: incontri ravvicinati con le origini del cioccolato.

## CAFFÈ di ROMA | Piazza G. Matteotti 32



## MOMENTI DI PIACERE

Sabato 18 e Sabato 25 | Ore 18.30

Percorsi degustativi alla scoperta del cioccolato più amato da grandi e piccini.

Tutte le attività sono gratuite con prenotazione on-line  
Info al numero +39 327 6353450

## COCOA CLUSTER WORKING GROUP MEETING

Centro Servizi Camerali G. Alessi | Via Mazzini



CLUSTER



Venerdì 24 Ottobre | Ore 10.00

Incontro riservato ai Paesi presenti nel Cluster del Cacao, l'area tematica che Expo 2015 dedica al Cibo degli Dèi e per la quale Eurochocolate ricopre il prestigioso ruolo di *Advisor progettuale e culturale*.

In un'ottica di networking, il meeting sarà aperto, in qualità di Osservatori, anche alla partecipazione dei principali Paesi produttori di Cacao e Cioccolato presenti all'Esposizione Universale.

# Choco City Map

## — LEGENDA —

1

Masterchoc  
Expo Chocolate  
By EXPO 2015

2

HELLO!  
Nice to Sweet You!  
By Lindt

3

Banca Popolare  
di Spoleto

4

Sherlock Clock  
By Pernigotti

5

Alfaccioc  
By Costruttori  
di Dolcesse

6

Ciocolata in  
32 gusti!  
By Eraclea

7

Cruciani Chocolate  
By Cruciani

8

Monte dei Paschi  
di Siena

9

ChocoTHUN  
By THUN

10

Giardino  
Naturale Ricola  
By Ricola

11

Citroën  
C4 Cactus  
By Citroën

12

Focaccine  
By Mulino Bianco

13

Vivi il tuo momento  
Ciobar  
By cameo

14

Maxi  
Gianduiotto  
By Caffarel

15

Spalmachoc & Co.  
By I Genietti

16

Baileys  
Chocolat Luxe

17

Camera  
di Commercio  
di Perugia

18

Casetta  
Pan di Stelle  
By Pan di Stelle

19

Pausa Caffè  
By Caffè River

20

Pausa Salata  
By Villani Salumi

21

Superflash  
By Casse  
di Risparmio  
dell'Umbria

22

Gluten Free

23

Equochocolate

24

Domori



Chocolate  
Show



Boutique  
del Cioccolato



Gadget  
Eurochocolate



Chocostore



ChocoCard Point

Chocolate Show  
Largo delle Libertà



Vuoi vivere al meglio  
Eurochocolate?

Scarica l'APP ufficiale  
utilizzando il QR code



IQUI  
FORWARD THINKING



1

2

PERUGINA.

Guarda il mondo da un  
TABLÒ  
con

LE SCULTURE  
DI CIOCCOLATO

CENTRO STORICO

Domenica 19 Ottobre  
dalle Ore 10.00

L'appuntamento  
più amato di  
Eurochocolate!



  
**PERUGINA®**
  
 Ti aspettiamo alla Casa del Cioccolato Perugina®  
 per vivere un'esperienza unica!  
 Stabilimento Perugina® | Viale San Sisto 207/C | San Sisto | Perugia  
 Info e prenotazioni al numero verde 800800907

Rocca Paolina




**CIOCK'È BELLO CIOCK'È BUONO**



Camera di Commercio Perugia



eurochocolate.com  
**CHOCOSTORE**

Nella cornice di Piazza IV Novembre il primo flag store di Eurochocolate.

Una proposta imperdibile di prodotti per soddisfare la propria golosità e una selezione di tante e curiose idee regalo!



iChoc



MASTER  
CHOC



Se sei interessato ad aprire un punto vendita Eurochocolate nella tua città contattaci inviando una e-mail a: [info@chocostore.it](mailto:info@chocostore.it)

# CHOCOLATE SHOW

Centro Storico  
Tutti i giorni | Ore 9.00/20.00  
Sabato | Ore 9.00/23.00

Il più ricco emporio di cioccolato al mondo



AMEDEI  
ANTICA CIOCCOLATERIA DI MONACO  
ANTICA DOLCERIA BONAJUTO  
ANTICA VALLE FRANCESCANA  
AUGUSTA PERUSIA  
CAMEO  
CAFFAREL  
CAFFÈ ROMA  
CENTRO ALIMENTARE COLOMBELLA  
CHOCOLATERIE DE NUZZO  
CHOCOMOMENTS  
CHOCOPASSION  
CIOCCOLATERIA ITALIANA  
CIOCCOLATERIA VITTORIA  
CIOCCOLATO DEL RE  
CIOMOD  
CONTEA NORMANNA  
COSTRUTTORI DI DOLCEZZE  
DISTRETTO DEL CIOCCOLATO DI PERUGIA  
DOLCEVITA DI LOSCALZO LUIGI  
DOLCI LIBERTÀ  
DOMORI  
DULCIAR  
ERACLEA  
GIOIA E CIOCCOLATERIA  
ICAM  
ITALCIOC  
ITALDOLCI  
ITALFOOD  
ITALIANA LIQUORI  
L'ARTIGIANO PERUGINO  
LA SIRENA CIOCCOLATO  
LEO CREPES  
LINDT  
MAINERO  
MELILLO CIOCCOLATO  
MILEPI PERUGIA  
MIV  
MURANO DOLCEZZE  
ORSINI  
PASTICCERIA ANTICO CASTELLO  
PASTICCERIA ETRUSCA  
PASTICCERIA MELA  
PASTICCERIA SANDRI  
PERNIGOTTI  
PERUGINA  
RITTER  
SANDRI DAL 1860  
SORRISI DI TORINO  
SPERLARI  
STAINER  
T'A MILANO  
TERRE UMBRE  
TO-CIOCK  
TURINGIANDUIA  
VANNUCCI

## EQUOCHOCOLATE



ALCE NERO  
CACAO CRUDO  
CAVALIER  
DOLCI AURORA  
VANINI  
OTTO CHOCOLATE  
SCAPIGLIATI  
SPERLARI  
ZOTTER

## GLUTEN FREE



AMEDEI  
ANTICA TORRONERIA PIEMONTESE  
COSTRUTTORI DI DOLCEZZE  
ICAM  
LA SIRENA CIOCCOLATO  
T'A MILANO

# BOUTIQUE & INTERNAZIONALI

Rocca Paolina | Sala Cannoniera

Tutti i giorni | Ore 9.00/20.00

Sabato | Ore 9.00/23.00

Una raffinata selezione per i palati più esigenti

A.P. DISTRIBUZIONE  
AMARELLI VIRGINIA  
AMEDEI  
ANTICA DOLCERIA BONAJUTO  
ANTICA TORRONERIA PIEMONTESE  
BALANCE (BELGIO)  
BARU CHOCOLATE (BELGIO)  
BOMBON DE HIGO (SPAGNA)  
BOVETTI CHOCOLATIER (FRANCIA)  
CAFÉ-TASSE (BELGIO)  
CATINARI  
CHOC STAR (REGNO UNITO)  
CIOCCOLATO AUGUSTA PERUSIA  
DOMORI  
DOTI (POLONIA)  
DREMEISTER (GERMANIA)  
GIRAUDI  
IANNINO CIOCCOLATO  
ICKX (BELGIO)  
L'ARTIGIANO DEI FRATELLI GARDINI  
SLITTI  
T'A MILANO  
VANINI  
VICTOR SCHMIDT CHOCOLATE(AUSTRIA)  
ZOTTER (AUSTRIA)



## EUROCHOCOLATE TWEET AWARDS

Condividi i tuoi Tweet con l'hashtag

**#ECTA14**

e puoi essere tu il ChocoTwitter  
più simpatico, più sexy, più goloso,  
più satirico e più popolare.

Una esperta ChocoGiuria di TweetStar  
decreterà i 5 vincitori.

**Giuria**

@LDDIO, @DLAVOLO, @MATTEOGRANDI,  
@LUCA\_PREZIOSI, @VADODIFRITTO

*Scopri come partecipare*



# CIOCK'è BELLO CIOCK'è BUONO

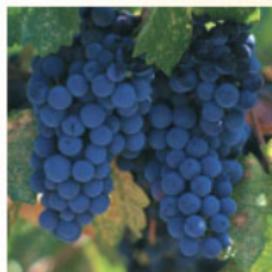
Rocca Paolina | Sala Cannoniera  
Tutti i giorni | Ore 10.00/19.00  
Venerdì e Sabato | Ore 10.00/20.00

**Vuoi rifarti gli occhi e la bocca  
dopo tanta dolcezza?!**

Per te torna **Ciock'è Bello Ciock'è Buono**: iniziativa della **Camera di Commercio di Perugia** che valorizza i prodotti enogastronomici e dell'artigianato della provincia.

Formaggi, salumi, legumi, tartufi, biscotti, olio, birra vino, liquori ma anche ceramiche tradizionali ti attendono in Rocca Paolina per un viaggio tra le bontà e le bellezze Umbre!

Cerca in Largo delle Libertà  
lo stand della **Camera di Commercio di Perugia**  
per ricevere tutte le informazioni sul territorio.



Camera di Commercio  
Perugia



NOVITÀ

Lindt 

HELLO



NICE TO  
SWEET YOU



SIAMO LA NUOVA LINEA LINDT.  
SCOPRI LE NOSTRE GOLOSE RICETTE!  
NICE TO SWEET YOU!



LINDT HELLO ITALIA



**Chocolate Show | Largo delle Libertà**  
**Tutti i giorni | Ore 9.00/20.00**  
**Sabato | Ore 9.00/23.00**

Il **Distretto del Cioccolato di Perugia** è un progetto della **Camera di Commercio di Perugia**, nato nel 2009 per promuovere la tradizione cioccolatiera del territorio, valorizzando l'eccellenza di un tessuto di piccole imprese e di laboratori artigianali che assicurano un prodotto genuino di alta qualità.

**Le aziende del Cioccolato di Perugia  
presenti a Eurochocolate**

COSTRUTTORI DI DOLCEZZE

ITALFOOD

L'ARTIGIANO PERUGINO

MILEPI PERUGIA

TERRE UMBRE SAGI

VANNUCCI IL CIOCCOLATO

**GLI APPUNTAMENTI**

**Centro Servizi Camerali G. Alessi | Via Mazzini**  
**Degustazioni guidate**  
*Attività gratuite su prenotazione*  
*Info al numero +39 327 6353450*

**Vetrine al Sapor di Cioccolato!**

All'insegna di vere e proprie **griffes**, i prodotti delle aziende del **Distretto del Cioccolato di Perugia** animeranno alcune tra le principali vetrine del Centro Storico.

Cimentati in simpatici scatti di fronte a una o più vetrine firmate **Distretto del Cioccolato di Perugia** e posta le tue foto sulla pagina Facebook o Twitter di Eurochocolate con gli **#hashtag** che troverai esposti accanto ai prodotti. I post e i tweet che al termine del Festival avranno collezionato più like o retweet riceveranno dei golosi omaggi firmati Distretto del Cioccolato di Perugia!



**Camera di Commercio  
Perugia**

dal  1907

# PERUGINA®

Tutti i giorni dalle 9.00 alle 17.30

Stabilimento *Perugina*®

Viale San Sisto 207/C | San Sisto | Perugia



Visita il **Museo Storico**, la **Fabbrica dei Baci**®  
e partecipa alle **golose iniziative**  
della **Casa del Cioccolato Perugina**®!

**Lasciati trasportare dall'intenso piacere del  
cioccolato Perugina®**

**La Casa del Cioccolato ti aspetta per un  
affascinante percorso tra arte, gusto e  
creatività accompagnato da ricche  
degustazioni e dalle dimostrazioni dei Maestri  
della Scuola del Cioccolato Perugina®.**



**Partecipa alle golose iniziative!  
Prenota la tua visita al numero verde**

Numero Verde  
**800800907**

**Ingresso gratuito fino a 5 anni.  
Ridotto per gruppi a partire da 10 persone.**



## cioccolata con l'autore

Centro Servizi Camerali G. Alessi | Via Mazzini  
Ingresso libero | ore 18.00

**Venerdì 17**

Lodovica Cima | Chubby & Sticky | Trenta Editore

**Sabato 18**

Irene Vella | Nati sotto il segno del cavolo | Novecento Editore

**Domenica 19**

Gianluca Franzoni | Alla ricerca del cacao perduto | Gribaudo

**\*Lunedì 20**

Giacomo Sintini | Forza e coraggio | Mondadori

**Martedì 21**

Gian Carlo Di Renzo e Manuela Marchi | Le declinazioni del gusto  
Aracne

**\*\*Mercoledì 22**

Simonetta Sciandivasci | La domenica lasciarmi sola  
Baldini & Castoldi

**\*\*Giovedì 23**

Cinzia Fico | Mimosa nel regno di sottosopra | Intermedia Edizioni

**Venerdì 24**

Francesco Favorito e Lara Balleri | La gioia del mangiarsano  
Pastry Chef di Francesco Favorito

**Sabato 25**

Francesco Lucania | Il Cioccolato Storia, Curiosità, Ricette, Maestri  
Miraggi edizioni

**Domenica 26**

Francesco Gullà | Perugia Polaroid | Fagiolari Bottega Editrice

*La presentazione degli autori è a cura di Piacere Magazine*



Novecento Editore



MONDADORI



BALDINI & CASTOLDI

INTERMEDIA Edizioni

miraggi edizioni



*Durante gli appuntamenti verrà offerta cioccolata calda in tazza*





**Ugo Nespolo**  
per il 150° Anniversario  
del Gianduiotto CAFFAREL

150°



*Nespolo*



Vieni a trovarci allo stand Maxi Gianduiotto  
in Piazza Italia!!



# CHOCO GADGET

Corso Vannucci / Giardini Carducci



Vieni a scoprire gli originali gadget di Eurochocolate!

Dolcissime idee per la casa, stravaganti idee per l'ufficio, oggettistica e tanto altro ancora da regalare e da regalarsi!



Corso Vannucci

## iChoc

Quando la tecnologia si unisce al cioccolato!

Nella linea iChoc trovi Usb da 4GB, custodie per pc, tablet, smartphone, la linea iChoc colors e tanti divertenti accessori.





LE NOVITÀ

costruttori  
di  
dolcezze.it



SAC À POCHE



CHOCOBURGER



CHOCOSHoes



MASTERCHOC  
PREPARATO PER DOLCI



CHOCOKOMANDAMENTI



MODICA QUANTITÀ

creatività e design nel cioccolato

# FINALMENTE UNA CASA TUTTA SCAVOLINI

OPEN design Vuesse



living  
**kitchens**

**bathrooms**

**SCAVOLINI**

La più amata dagli italiani



cioccola-to.it

21 | 30

NOVEMBRE '14

TORINO

PIAZZA  
SAN CARLO

 @LivingCioccolaTo

 @CioccolaTO



TUTTI  
PUZZLE  
PER IL  
CIOCCOLATO



chocoModica  
eurochocolate.com  
5 | 8 Dicembre 2014



LA GRANDE  
DOLCEZZA

 @chocomodica

 @chocomodica



# A EUROCHOCOLATE CI SONO ANCH'IO!

Vieni a scoprire un assaggio di Expo Milano 2015,  
il grande evento mondiale sull'alimentazione,  
che l'anno prossimo porterà il Mondo a Milano.  
Un viaggio tra i sapori e le tradizioni di oltre 140 Paesi,  
per vivere un'esperienza unica, straordinaria  
e indimenticabile.

TI ASPETTIAMO A PERUGIA  
IN PIAZZA IV NOVEMBRE  
DAL 17 AL 26 OTTOBRE.



MILANO 2015  
NUTRIRE IL PIANETA  
ENERGIA PER LA VITA

CI VEDIAMO A EXPO MILANO 2015  
1 MAGGIO - 31 OTTOBRE

expo2015.org     

Soci				
				
Official Global Partners				
				
				
Official Global Airline Carriers		Official Premium Partners		Official Global Rail Carrier
				
Official Partners				
				
				
				
				