



Gambolò, 23 gennaio 2024

Oggetto: presentazione evento e richiesta patrocinio evento :

CHOCOMOMENTS ROMA

Festa del cioccolato artigianale con Fabbrica del Cioccolato

22/23/24 marzo 2024

GROTTE CELONI

Una formula consolidata che porta nelle Piazze l'arte dei **maestri cioccolatieri e la cultura del cioccolato artigianale**. Chocomoments si propone di realizzare un evento di straordinaria attrattiva per il pubblico di ogni età. Una festa del cioccolato artigianale con un ricco programma di appuntamenti ed una vasta gamma di artigiani del cioccolato proveniente da ogni parte d'Italia.

Obiettivo primario della manifestazione è quello di diffondere la **conoscenza del cioccolato artigianale**, saranno presenti infatti Maestri Cioccolatieri italiani che proporranno solo cioccolato artigianale.

Inoltre verrà posizionata in Piazza un'area didattica denominata "**Fabbrica di Cioccolato**" dove saranno presenti macchinari, banner informativi, video che permetteranno al pubblico di vedere dal vivo la lavorazione del cioccolato partendo dalle fave di cacao fino ad arrivare al cioccolatino finito. Oltre alle dimostrazioni volte alla conoscenza del mondo del cioccolato verranno attivate collaborazioni con chef, pasticciere e barman locali per scoprire abbinamenti classici quanto curiosi volti a valorizzare i sapori del territorio in abbinamento al cioccolato.

Infine Chocomoments da alcuni anni si impegna a creare una serie di eventi collaterali volti a legare il cioccolato al territorio con un particolare riguardo alla solidarietà. Quest'anno il programma si arricchisce di alcuni importanti eventi volti a coinvolgere realtà locali cercando di raccogliere fondi per Onlus locali e donare dolci momenti a chi è più in difficoltà.

Segue presentazione evento.



FABBRICA DI CIOCCOLATO

E' il luogo dove è possibile conoscere tutte le fasi della lavorazione del cioccolato. Ospita alcuni macchinari necessari a mostrare al pubblico come nasce un cioccolatino. Un vero e proprio laboratorio a cielo aperto dell'arte dei maestri cioccolatieri. All'interno di questa area, non solo espositiva ma anche operativa, avranno luogo gli eventi a contorno della mostra/mercato. A seguire una breve panoramica che può essere arricchita con partecipazioni di chef, pasticceri, barman locali.

-> Banner (per un totale di 8x3 mt) che spiegano la storia e la lavorazione del cioccolato in maniera diretta e interattiva.



-> Macchinari che mostrano in presa diretta la lavorazione del cioccolato a partire dalla fava.



fave di cacao



temperatrice



cioccolato



MOSTRA MERCATO DEL CIOCCOLATO ARTIGIANALE

Una mostra mercato interamente dedicata al cioccolato artigianale. Tutti gli stand saranno occupati da artigiani del cioccolato provenienti da diverse parti d'Italia a pronti a soddisfare tutti i gusti. Una vasta gamma di cioccolato interamente realizzato a mano dai cioccolatieri che sono tutti iscritti alla prestigiosa ACAI (Associazione Cioccolatieri Artigiani Italiani). Durante la manifestazione sarà possibile trovare ogni prelibatezza: praline, cremi, creme spalmabili di tutti i gusti, tavolette, liquori al cioccolato, soggetti artistici, frutta ricoperta, cioccolato di Modica, e tantissimi altre golose ed uniche specialità.

EVENTI CHOCOMOMENTS

CHOCO-SCUOLA

Riserviamo agli Istituti della Città la possibilità di organizzare visite didattiche gratuite presso la Fabbrica. Gli alunni sono invitati a visitare la Fabbrica ed a seguire una lezione tenuta da un Maestro Cioccolatiere della durata di circa 30 minuti. Un vero e proprio percorso didattico per conoscere il cioccolato artigianale dedicato a scuole materne ed elementari dove saranno distribuiti segnalibri omaggio.

CHOCOBABY - LABORATORI PER BAMBINI

Durante i giorni della manifestazione sono previsti laboratori per i bambini che, muniti degli strumenti dei maestri cioccolatieri, potranno realizzare cioccolatini da assaporare in famiglia. Il ChocoBaby si svolge tutti i giorni della manifestazione dalle 15:30 alle 17:30, il laboratorio dura circa 10/15 minuti e viene ripetuto nell'arco delle due ore. Il costo intero è di 7 euro, ridotto con segnalibro 6 euro. Ai piccoli cioccolatieri verrà lasciato il lavoro svolto, circa 100 gr di cioccolato.





LEZIONI DI CIOCCOLATO PER ADULTI

Saranno previsti anche momenti didattici per i più grandi, vere e proprie lezioni di cioccolato, tenute da Maestri Cioccolatieri della durata di 2 ore. Solitamente questa attività viene svolta il sabato e/o la domenica dalle 10 alle 12.

COOKING SHOW



Durante la manifestazione sono previsti momenti per scoprire i segreti della lavorazione del cioccolato, ecco alcuni esempi:

- > come nasce una sacher?
- > come nasce una pralina?

a seguire degustazione gratuita per tutti.

EVENTI IN COLLABORAZIONE CON ATTIVITA' LOCALI

PREMIAZIONI ASSOCIAZIONI SPORTIVE DI ZONA

Durante la manifestazione andremo ad invitare le associazioni sportive di zona, con maggior riguardo per le sezioni giovanili, per premiare tutti i piccoli atleti con una targa in cioccolato.



COOKING SHOW - PRALINA della CITTA'

Verrà inoltre realizzazione live la Pralina della Città che ci ospita con un prodotto tipico della zona. A seguire la pralina verrà offerta in degustazione gratuita. E' possibile personalizzare questa pralina oppure creare un sondaggio e far scegliere al pubblico quale pralina dovrà essere realizzata



COOKING SHOW - in collaborazione con CHEF, PASTICCIERI E BARMAN LOCALI

Uno spazio importante verrà lasciato ad professionisti locali che avranno a disposizione lo spazio Fabbrica del cioccolato per realizzare dimostrazioni di loro creazioni. Un momento unico che permette visibilità e lega la manifestazione al territorio locale che ci ospita.





EVENTI CHOCO-SOLIDALI

Ampio spazio verrà lasciato agli eventi con finalità benefica, a seguire alcune proposte da sviluppare

TAVOLETTA DA GUINNES

Realizzazione di una tavoletta di cioccolato da Guinness di 20 metri. La tavoletta verrà realizzata e data in degustazione ad offerta per tutti. Le offerte possono essere raccolte da una una Associazione / Onlus di zona da individuare con l'amministrazione Comunale.



WILLI WONKA ALL'OSPEDALE PEDIATRICO



Un nostro operatore per l'occasione vestito da Willi Wonka farà visita ai bambini dell'ospedale pediatrico di zona e porterà loro tantissime choco sorprese per regalare anche a chi sta passando momenti difficili una dolce-momento.



COMUNICAZIONE E PUBBLICITA'

Per la promozione dell'evento verrà realizzato il seguente materiale che segue:

- manifesti per affissione 70x100 e 100x140
 - locandine A3
 - brochures con il programma dettagliato
 - segnalibri per Istituti della Città
 - Sacchetti del pane da distribuire le settimane prima dell'evento.
- ed inoltre: ufficio stampa, social network, evento su facebook sponsorizzato
- Inoltre verrà stabilito un piano di comunicazione su: stampa/tv/radio locali.



A fronte dell'impegno sociale e della valenza culturale dell'evento con la presente siamo a chiedere :

- Abbattimento / concessione gratuita del suolo pubblico
- Patrocinio del Comune
- Supporto comunicazione

Il presente progetto è da intendersi come bozza, potrà quindi subire variazioni secondo le esigenze e le disponibilità da concordare insieme.

Per informazioni o chiarimenti:

Cecilia Canella - +39 348 7335157 - cecilia.canella@gmail.com - cecilia.canella@pec.it

Per Chocomoments Srl

Cecilia Canella

cecilia.canella@gmail.com

+39 348 7335157

***Tutti i diritti sono riservati.** Qualsiasi riproduzione, anche parziale della presente presentazione, senza autorizzazione scritta è vietata.