

17 novembre 2014

Cioccoshow una decima edizione da record!

Il brutto tempo non ha fermato l'affluenza dei cittadini e dei turisti nelle cinque giornate di manifestazione. Tutto esaurito agli appuntamenti in programma, 300.000 i visitatori, battuto il record dello scorso anno.

Hanno fatto registrare il tutto esaurito i 59 **appuntamenti** della manifestazione, dai corsi della scuola di cioccolato alle dimostrazioni del laboratorio in Piazza Galvani, agli incontri organizzati presso il "Caffè Letterario", lo spazio polifunzionale in via Indipendenza, ai laboratori dedicati ai bambini presso gli spazi della Fondazione Golinelli e le visite guidate per la città con degustazione finale di cioccolato.

Lunghe file per accedere agli showcooking dello Chef Ernest Knam durante le giornate di sabato e domenica.

Ecco in sintesi i numeri di questa decima edizione

300.000 record di visitatori nelle cinque giornate della manifestazione;

1 mostra sul cioccolato in collaborazione con il "Centro Studi Pasticceria Internazionale";

299 i progetti esposti nella mostra collettiva del contest "Crea la Mascotte di Cioccoshow";

4 showcooking dello Chef Ernest Knam;

1 mascotte - Mr. Cioccoshow;

1 vincitore del Cioccoshow Award Usa 2014: David Gómez;

42 i ristoranti coinvolti durante la ciocconight;

1 cioccoshow store la nuova piattaforma di e-commerce;

2 nuovi spazi espositivi nel centro storico - via Rizzoli e via Indipendenza;

1 nuova area dedicata al gelato artigianale;

3 vincitori del contest "Crea la Mascotte di Cioccoshow"

50 premi assegnati per il concorso "Vinci il Tuo peso in cioccolato";

5 vincitori del cioccoshow Award.

I maestri pasticceri Zoia, Derniolo e Falcone hanno dichiarato i vincitori del Cioccoshow Award:

il miglior prodotto alle spezie da degustazione va alla **ditta Gardini Cioccolato** di Forlì con una tavoletta di finissimo cioccolato al latte (40% di cacao) e anice stellato in polvere.

La miglior pralina stampata alle spezie è invece **del Cioccolato Di Maria** di Ripalimosani (CB), un cioccolato fondente (75% di cacao Carenero del Venezuela) al caffè, cannella e anice stellato.

La miglior pralina manuale alle spezie è della ditta **Officina del Cioccolato** di Mondavio (PU), il tartufo al Cioccolato fondente (72% di cacao) alla cannella, noce moscata, peperoncino, chiodi di garofano e rum.

L'agenzia Absout e XT RETAIL ha invece assegnato gli annuali premi per il miglior allestimento espositivo che quest'anno è stato vinto da **Colazione da Bianca** e il miglior progetto grafico per packaging assegnato a **Torta Pistocchi** di Firenze.

I vincitori del **Cioccoshow Award** appariranno sulla **prestigiosa rivista** di settore "**Pasticceria Internazionale**" di Chiriotti Editore.

Ufficio Comunicazione
Cna Bologna
Maurizio Collina
Tel. 348/602.3310
E-mail: m.collina@bo.cna.it

Ufficio Stampa
BF Servizi S.r.l.
Elena Sabbatini
Tel 347/3186223
E-mail: ufficiostampa@bfservizi.it

Promosso da



Con il contributo di



Con il patrocinio di



In collaborazione con



Segreteria Organizzativa
e Ufficio Stampa

