



Università dei Sapori partner di Eurochocolate nel Polo MasterChoc

56 eventi, tra cooking show, master class, laboratori didattici per adulti e bambini, degustazioni guidate e percorsi sperimentali

Perugia, 9 ottobre 2014 – **Università dei Sapori (UDS)** consolida la sua collaborazione con Eurochocolate. Dal 17 al 26 Ottobre, quale partner della Kermesse, animerà la tensostruttura che ospiterà il **Polo MasterChoc**, allestito in Piazza IV Novembre e firmato dal *main partner* Expo Milano 2015.

Vario ed articolato il calendario messo a punto dall'Università dei Sapori che si presenta all'appuntamento con **56 eventi**, tra cooking show, master class, laboratori didattici per adulti e bambini di pasticceria, gelateria, cioccolateria e cucina tradizionale piacevolmente contaminata dal "cioccolato". E poi ancora degustazioni guidate e percorsi sperimentali come "**Stuzzichiamo**", laboratori per creare bon bon di Parmigiano Reggiano e cioccolato con la famosa "cioccolatiera" in vetro borosilicato, magnifico oggetto hi-tech nato in seno ad **UDS Professional** e frutto della collaborazione tra **UDS e Blueside emotional**. Altro imperdibile appuntamento sarà il percorso di **degustazione di Sagrantino** in abbinamento con il cioccolato, frutto della collaborazione con **Riedel Crystal**. Fra gli ospiti d'eccezione, lo Chef dell'Amore **Giancarlo Polito** con "**Choco love**", un laboratorio didattico per 12 coppie. Tra gli appuntamenti più attesi, quelli con la **Masterclass di MasterChoc**, uno speciale laboratorio didattico in cui gli allievi aspiranti professionisti del corso di pasticceria dell'Università dei Sapori accompagnati da abilissimi Maestri pasticceri e cioccolatieri si esibiranno nella preparazione di torte classiche italiane, biscotteria, mignon e piccola pasticceria. Sperimentazione in primo piano anche con l'utilizzo delle innovative piastre di cottura della linea **Prokuck**, linea presentata ufficialmente di recente e nata dalla importante collaborazione con **Università dei Sapori**. Promosse da EXPO 2015, con il coordinamento di UDS, **tutte le attività ludico/didattiche destinate ai bambini delle scuole primarie**, che potranno apprendere l'ABC del cacao, la storia ed il

percorso produttivo che porta poi alla distinzione fra cioccolato fondente, al latte e bianco.

Altri laboratori stimolanti sono quelli promossi dalla camera di Commercio di Perugia **“Cioch è bello Cioch è buono”** in cui il cacao sposa le produzioni tipiche del territorio, o come quello **“Panna & Cioccolato”** in cui i partecipanti verranno guidati nella realizzazione di facili ricette ma dal gusto irresistibile.

I Maestri gelatieri della **Scuola Italiana di Gelateria**, altro brand dell'Università dei Sapori, guideranno i fortunati partecipanti negli appuntamenti del **“Gelato ad Occhi Chiusi** e il **“percorso sensoriale”** alla scoperta di tanti gusti al cioccolato, buoni, nutrienti e funzionali all'organismo.

Da non perdere l'appuntamento con il campione mondiale **Christian Ullrich** che con il suo **“Latte Art Show”** svelerà le tecniche ed i segreti per decorare caffè e cappuccini .

Università dei Sapori (UDS)

Nasce a Perugia nel 1996 come Centro nazionale di formazione e cultura dell'alimentazione con l'obiettivo di creare, sviluppare e diffondere competenze, professionalità e cultura dell'alimentazione in Umbria, in Italia e nel mondo. Tra i soci fondatori di UDS ci sono: **CONFCOMMERCIO, PROVINCE DI PERUGIA E TERNI, CAMERA DI COMMERCIO DI PERUGIA, COMUNE DI PERUGIA, SVILUPPUMBRIA.**

L'Università dei Sapori è fortemente impegnata nelle produzioni tipiche e di qualità, con una grande attenzione alla cucina italiana e alla dieta mediterranea. Punto di riferimento per la formazione dei professionisti e degli aspiranti professionisti della ristorazione, dell'accoglienza turistica e della distribuzione alimentare, UDS si sta affermando sempre più nel panorama internazionale, con attività svolte in ogni continente. La struttura è inoltre protagonista di accordi di collaborazione con aziende, professionisti, Università Italiane e Straniere e di partnership con realtà europee ed extraeuropee. Ha attivato un'area di sviluppo, UDS Professional, che ha incontrato il parere favorevole di molte aziende artigiane e manifatturiere e di designer e che, in breve tempo, ha portato alla realizzazione di prototipi ed oggetti che sono passati al vaglio critico di chef e professionisti e di chi desidera la perfezione massima in un ambito di lavoro sempre più hi-tech e funzionale. Grazie a network, partnership importanti ed altrettanto importanti riconoscimenti (come l'accreditamento americano ACFEF, unica struttura italiana a possederlo) sta sviluppando UDS World, un'area che guarda oltre i confini nazionali proiettando altrove l'esperienza italiana quale indiscussa opportunità per gli allievi, ma anche per le aziende ambasciatrici del made in Italy nel mondo. Oltre che a **Perugia (sede centrale)** UDS opera nelle sedi distaccate di **Narni (TR)** all'interno della Rocca Alborno e ad **Orvieto (TR)** nel Palazzo di San Giovanni, sede anche dell'Enoteca Regionale.

Per ulteriori informazioni :

Alessandra Radicioni

Resp. Ufficio Comunicazione e Stampa Università dei Sapori scarl

Cell. 334 8507496

Via Montecorneo, 45 - 06126 Perugia

Tel. +39 075 7828634 - fax +39 075 38146

alessandra.radicioni@universitadeisapori.it

www.universitadeisapori.it

www.udsworld.com

Facebook Università dei Sapori Twitter @unisapori Instagram #universitadeisapori