

Nasce a Perugia Cecilia e Paul - cioccolato originale Il laboratorio sarà inaugurato per Eurochocolate 2016

Nasce nel centro storico di Perugia **Cecilia e Paul - cioccolato originale**: un laboratorio in cui **Paul e Cecilia de Bondt** proseguiranno la loro abituale produzione di cioccolato di qualità, introducendo anche la novità del *Bean to Bar*, letteralmente "dalla fava di cacao alla barretta di cioccolato".

Paul e Cecilia sono inseriti tra i primi 20 cioccolatieri al mondo, hanno iniziato la loro attività a Pisa nel 1993 e ora hanno scelto di trasferirsi a Perugia raccogliendo la sfida lanciata da **Eugenio Guarducci**: realizzare nel centro storico perugino una "fabbrica" di cioccolato artigianale.

La collaborazione risale già alla prima edizione di Eurochocolate quando Cecilia contattò Eurochocolate per candidare le loro praline ad una degustazione guidata. *"Era il 1994 - ricorda il presidente **Eugenio Guarducci** - Pensai allora che c'era poco da fidarsi, ma lanciai la mia sfida e dissi: 'Bene, allora mandatemi una campionatura di ciò che producite e poi vi farò sapere...'. Ero convinto che quella campionatura non sarebbe mai arrivata. Invece a fine agosto arrivò un contenitore in polistirolo con dentro alcuni assaggi. Allora, come in parte ancora oggi, non ero un esperto di cioccolato, ma la prepotente qualità di quello che stavo assaggiando mi convinse nel dargli fiducia e a invitarli, insieme a produttori molto più conosciuti e già blasonati, ad Eurochocolate. Diventammo amici, portammo avanti insieme i primi appuntamenti de La Compagnia del Cioccolato e nel 1996 mi aiutarono a realizzare il primo Chocolate Show in via Mazzini. Fu un successo! Da lì iniziò la rapida crescita di Eurochocolate e, parallelamente, quella dei de Bondt che divennero in poco tempo i protagonisti del rinascimento culturale del Cioccolato Made in Italy".*

I **de Bondt** hanno ora deciso di accettare una sfida straordinaria e dall'alto valore simbolico e culturale riaprendo a Perugia, nella Città del Cioccolato per eccellenza, il loro laboratorio. **A pochissimi passi da piazza IV Novembre, in via della Gabbia 3**, si insidierà il sito produttivo di **Cecilia e Paul - cioccolato originale** in collaborazione con **FBM**, azienda leader nel settore dei macchinari per la realizzazione del cioccolato, e il coinvolgimento **UNOX** e **CasaLucker**.

*"Continuare a produrre cioccolato di qualità, senza alcun compromesso nella scelta della materia prima, farlo a Perugia, Città del Cioccolato - commentano **Paul e Cecilia de Bondt** - rappresenta per noi un nuovo e stimolante punto di partenza".*

In occasione di **Eurochocolate**, il laboratorio, ancora **work in progress**, ospiterà **in anteprima i visitatori della dolce kermesse**.

**BEAN
TO BAR**



Dietro prenotazione, saranno accolti da **Cecilia e Paul** per scoprire tutti i **segreti della produzione del cioccolato** grazie ad un **percorso guidato gratuito attivo tutti i giorni, dalle 10 alle 13 e dalle 15 alle 19**. Prenotazioni in loco dal 14 al 23 ottobre 2016.

Ufficio stampa Sedicventi

Luca Fiorucci, Angela Torelli

Tel. 075 5003848 | 338 8540192

**BEAN
TO BAR**

