



eurochocolate
indoor special edition
15|24 october 2021

COMUNICATO STAMPA

Le eccellenze agroalimentari umbre protagoniste a Eurochocolate.

I prodotti tipici umbri, di qualità e certificati, pronti a sedurre il pubblico con originali installazioni e golosi abbinamenti al cioccolato.

Quale migliore occasione per valorizzare le **eccellenze agroalimentari umbre** se non prendendo i visitatori per la gola con **originali e golosi abbinamenti a tema cioccolato**? Pronta a cogliere questa opportunità, la **Regione Umbria** sarà tra i principali protagonisti della 27esima edizione di **Eurochocolate** che si terrà **dal 15 al 24 Ottobre** prossimi presso il centro fieristico **Umbriafiere** di Bastia Umbra, Perugia.

Sono ben tre i progetti, **voluti dall’Autorità di gestione del Programma di sviluppo rurale per l’Umbria**, che accenderanno i riflettori sui **prodotti tipici umbri, di qualità e certificati e le eccellenze umbre**: l’esclusiva installazione **Andiamo al Nocciòlo**, un ricco programma di **degustazioni guidate** e la mostra relativa al **contest fotografico Angolo di Campo**.

Novità assoluta di quest’anno a Eurochocolate, **l’installazione di un piccolo nocciòlo**, volta a valorizzare un prodotto italiano di eccellenza fortemente legato al mondo del cioccolato e che negli ultimi anni ha iniziato a ricoprire un ruolo interessante anche all’interno della filiera produttiva agroalimentare umbra: **la nocciola**, incentivata dalla Regione attraverso il Programma di sviluppo rurale. Posto esternamente, all’ingresso dell’evento, un percorso tra vere piante di Nocciòlo - dagli 80 cm di altezza fino al loro massimo sviluppo che può superare i 3 metri - fungerà da corridoio di accesso principale alla manifestazione. L’allestimento sarà realizzato in collaborazione con **Umbriflor e Fondazione per l’Istruzione Agraria in Perugia**. Una vera scoperta per i visitatori di Eurochocolate che potranno approfondire le varie fasi produttive della nocciola grazie a **pannelli didattici** completi di nozioni botaniche sulla pianta, zone geografiche di coltivazione, processo di raccolta e lavorazione della nocciola, fino al suo impiego nel mondo del cioccolato. Un **focus speciale** sarà dedicato alla nuova varietà di nocciola *made in Umbria*: la **Tonda Francescana®**, frutto della ricerca del **Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell’Università degli Studi di Perugia** e prodotta dal vivaio della Fondazione per l’Istruzione Agraria in Perugia.

Vedere e toccare, ma anche l’immane piacere di gustare, la valorizzazione delle eccellenze umbre passerà infatti anche attraverso un ricco **percorso di degustazioni guidate** nell’ambito del quale troveranno un goloso spazio i principali **prodotti tipici umbri, di qualità e certificati** che la Regione, con i fondi europei a sostegno dello sviluppo rurale, contribuisce a tutelare. Si va così **dall’Olio extravergine di oliva DOP Umbria, alla Lenticchia di Castelluccio di Norcia IGP,**



eurochocolate
indoor special edition
15|24 october 2021

passando per il **Farro di Monteleone di Spoleto DOP** e la **Patata di Colfiorito IGP**, fino ai già apprezzatissimi **vini umbri DOC e DOCG**. Condotte dai maestri pasticceri e cioccolatieri di Eurochocolate, saranno **venti le degustazioni in programma**, pronte a proporre imperdibili abbinamenti tutti da assaporare, come le praline al cioccolato ripiene di crema all'olio, i tartufini di cioccolato e lenticchie, le ciambelline di patate al cacao o la crostata di farro con ganache al cioccolato. Tutti gli appuntamenti saranno **gratuiti e prenotabili a breve** sul sito ufficiale dell'evento www.eurochocolate.com/perugia2021.

Sempre presso l'imperdibile **Padiglione Chocolate Experience** sarà inoltre possibile visitare la **mostra dedicata alle foto vincitrici del Contest #AngolodiCampo - Edizione 2021**, promosso dall'**Autorità di gestione del Programma di sviluppo rurale 2014-2022**, accompagnata da un goloso omaggio personalizzato.

Le eccellenze agroalimentari dell'Umbria vi aspettano a Eurochocolate dal 15 al 24 Ottobre!

Continuate a seguirci su web e social:

www.eurochocolate.com

Facebook: **[Eurochocolate.official](https://www.facebook.com/Eurochocolate.official)**

Twitter: **[@faceciok](https://twitter.com/faceciok)**

Instagram: **[@Eurochocolate](https://www.instagram.com/Eurochocolate)**

Ufficio Stampa Eurochocolate

ufficiostampa@eurochocolate.com