

VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

A Cannobbio la prima edizione di Chocomoments

Alessandro Guglielmi · Tuesday, September 8th, 2020

Debutta a **Cannobbio Chocomoments**, l'evento itinerante che porta in ogni angolo d'Italia l'arte dei maestri cioccolatieri. La grande festa del cioccolato artigianale approderà sulle sponde del Lago Maggiore **venerdì 11 settembre**, e vi resterà fino a **domenica 13 settembre**. Tre giorni di iniziative per ogni gusto e ogni fascia d'età. Tutti gli eventi in programma si svolgeranno nel Borgo Antico, in via Antonio Giovanola.

Patrocinata dal Comune di Cannobbio, la manifestazione prevede infatti le attività della Fabbrica di cioccolato e gli stand della Mostra mercato (aperti venerdì dalle 15:30 alle 20, sabato e domenica dalle 10 alle 20); e un programma ricco di **laboratori per bambini, lezioni per adulti e spettacoli di cucina**.

Ben 15 metri di delizioso cioccolato. Tanto misurerà la **maxi tavoletta** che sarà realizzata dai maestri cioccolatieri di Chocomoments, a **partire dalle 18 di sabato**. Uno spettacolo da vedere, ma anche assaporare: al termine dell'impresa da Guinness dei primati, infatti, al pubblico verrà offerta una degustazione gratuita.

Sotto la guida degli artigiani della Fabbrica di cioccolato, **i bambini potranno imparare a realizzare con le proprie mani squisiti cioccolatini da gustare a casa**: un'opportunità per apprendere giocando che verrà replicata tutti i giorni dalle 15:30 alle 17:30. A disposizione dei più piccoli vi sarà tutto l'occorrente per dare sfogo alla creatività, vale a dire grembiuli, cappellini, guanti e attrezzi per la lavorazione. Il costo di partecipazione è di 5 euro, non è necessaria la prenotazione.

Saranno due i momenti dedicati alla realizzazione dal vivo di prodotti a base di cacao: alle 18 di venerdì è previsto **“Come nasce una Sacher?”**, mentre domenica, alle 18, i sapori del territorio diventeranno protagonisti con **“Facciamo la pralina di Cannobbio”**: evento seguito da una degustazione gratuita.

Sabato e domenica dalle 10 alle 12, sarà inoltre possibile partecipare al **“Corso base di lavorazione del cioccolato”**. Un incontro formativo che permetterà di apprendere i primi “trucchi del mestiere” dagli esperti cioccolatieri. Il costo di partecipazione è di 30 euro: è obbligatoria la prenotazione, effettuabile scrivendo all'indirizzo di posta elettronica giancarlo.maestrone@gmail.com.

This entry was posted on Tuesday, September 8th, 2020 at 1:49 pm and is filed under [Lago Maggiore](#),

Piemonte

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. Responses are currently closed, but you can [trackback](#) from your own site.