



3° EDIZIONE

“I CIOCCOLATI DEL MEDITERRANEO”

14/16 febbraio 2025 a Maglie, Museo ArcheoIndustriale di Terra d’Otranto

14/02 Opening “Choco & Love Dinner”

15-16/02 Programma degustazioni ed experiences

Dal 14 al 16 febbraio 2025, si terrà al Museo Archeoindustriale di Terra d’Otranto, a Maglie, la terza edizione de “**I Cioccolati del Mediterraneo**”, manifestazione che ha come **obiettivo** quello di **promuovere la cultura del cacao e del cioccolato di qualità**.

Organizzato da **Confcommercio Imprese per l’Italia Lecce**, con il **sostegno della Camera di Commercio di Lecce**, il **patrocinio del GAL Valle della Cupa, GAL Terra d’Arneo, GAL Capo di Leuca e dal Comune di Maglie**, con la collaborazione di **Confartigianato Lecce, Confesercenti Lecce, CNA Lecce, Coldiretti Lecce e Confagricoltura Lecce**, l’evento vede la direzione scientifica e la partecipazione dell’associazione nazionale no profit **Compagnia del Cioccolato**, una realtà con trent’anni di attività, che, attraverso il lavoro dei suoi chocotaster, avvicina il grande pubblico alla conoscenza dello straordinario mondo del cacao e premia le eccellenze produttive italiane.

Venerdì 14 febbraio, la serata più romantica dell’anno, sarà l’occasione per l’opening del Salone.

La sala centrale del Museo ospiterà **l’esclusiva Choco & Love Dinner**, una cena di alta cucina ispirata al cacao e al cioccolato, dall’antipasto al dolce; si dice, infatti, che questo sorprendente ingrediente favorisca la “chimica dell’amore”, grazie alla sua capacità di aumentare i livelli di serotonina e di stimolare la produzione di endorfine.

Nel weekend 15 e 16 febbraio si entrerà nel vivo della manifestazione. Lontano dalle tradizionali fiere, il **format** dei Cioccolati del Mediterraneo prevede un ricco **programma giornaliero di degustazioni guidate** a cura della Compagnia del Cioccolato, alla presenza dei **produttori ospiti**, nomi prestigiosi del settore, italiani e internazionali. I cioccolatieri che interverranno alla terza edizione del Salone e presenteranno i loro prodotti iconici saranno **Guido Gobino** dell’omonima azienda piemontese, **Simone Sabaini di Sabadi** dalla Sicilia, **Johanny Spagnolo di Aroko Chocolate** dal Veneto, **Jaume Martorell di Chocolates Maüa** dalle Isole Baleari e **Aris Flokas di Kakau Worship** dalla Grecia. A rappresentare il Salento, Maurizio, Vincenzo e Matteo Maglio di **Maglio Arte Dolciaria**, azienda con sede a Maglie.

Quest’anno la manifestazione avrà il grande onore di ospitare l’ingegnera e agronoma Iraima Chacón de Ramírez da Caracas, che ha dedicato l’intera carriera a progetti di salvaguardia e diffusione del pregiato cacao venezuelano, collaborando con comunità agricole locali per migliorare le pratiche di coltivazione e promuovere il cacao criollo a livello globale. Imperdibile il suo intervento di sabato 15 febbraio a mezzogiorno.

L’accesso del pubblico sarà libero e gratuito, fino ad esaurimento posti nelle sale delle degustazioni: l’intento è permettere agli appassionati, ai curiosi e, più in generale, a tutti i consumatori di potersi avvicinare al mondo del cioccolato in modo più consapevole, attraverso un’attività di formazione piacevole e coinvolgente: il cacao, infatti, è un prodotto unico, che merita di essere scoperto in tutte le sue sfumature. **Una sala del Museo sarà destinata agli abbinamenti tra cioccolato e birre, distillati, vini del territorio** quali B94, Birra Salento, Distilleria Greco Caroppo dal 2022, Gin Gina, Renata Vodka, Produttori Vini Manduria e Azienda Vitivinicola Francesco Candido; sarà uno spazio a cura dei professionisti di Anag Puglia (Associazione Nazionale Degustatori Grappe e Acquaviti) e della Compagnia del Cioccolato.

I Cioccolati del Mediterraneo, per il secondo anno, sarà palcoscenico della **consegna della Tavoletta d’Oro**, che rappresenta il **più alto riconoscimento al cioccolato d’eccellenza in ambito nazionale**.



Nella **mattina del 15 febbraio** i premi saranno assegnati dalla Compagnia del Cioccolato ai prodotti più meritevoli dei migliori cioccolatieri italiani.

Novità 2025. Quest'anno sarà allestita **un'area Eventi**, dove si terranno due iniziative: **l'ora della merenda**, dedicata a bambini delle scuole elementari (dai 6 ai 10 anni) in collaborazione con il team del Museo Archeoindustriale di Terra d'Otranto, e le **masterclass**, una il sabato e una la domenica, con il **pastry chef salentino Alessandro Franchini** che terrà delle dimostrazioni sull'**utilizzo del cioccolato di qualità in pasticceria**, svelando segreti e piccoli trucchi per valorizzare un ingrediente così speciale. Partner tecnico delle masterclass sarà l'azienda Minosi, che ha sposato la mission dell'evento. (iniziative su prenotazione).

Il **Chocolate Shop**, allestito nella location, permetterà ai visitatori di acquistare i cioccolati presentati e assaggiati durante le degustazioni guidate.

Organizzazione Confcommercio Imprese per l'Italia Lecce

Con il sostegno della Camera di Commercio di Lecce

Con il patrocinio di GAL Valle della Cupa, GAL Terra d'Arneo, GAL Capo di Leuca, Comune di Maglie

In collaborazione con Confartigianato Lecce, Confesercenti Lecce, CNA, Coldiretti Lecce, Confagricoltura Lecce

Partner: Anag Puglia, Donne della Grappa, Mai Museo Archeoindustriale Terra d'Otranto, 34° Fuso, Gieffe Plus

Special thanks:

Aroko, Chocolates Maüa, Guido Gobino, Kakau Worship, Maglio Arte Dolciaria, Sabadi B94, Birra Salento, Candido Vini, Cantele, Distilleria Greco Caroppo dal 2022, Gin Gina & Vodka Renata, Produttori Vini Manduria

Sponsor tecnico: Minosi

*Col patrocinio delle **Associazioni Giornalisti dell'AgroAlimentare**: Arga Puglia, Unarga che rappresenta in Italia l'European Network of Agricultural Journalists.*

Press office I Cioccolati del Mediterraneo: Federica Sgrazzutti

Mob. 349 7552890 press.sgrazzutti@gmail.com

Press office Compagnia del Cioccolato: Stefano Bugamelli

Mob. 339 2222095 stefano.bugamelli@gmail.com

www.cioccolatidelmediterraneo.com



PROGRAMMA
CIOCCOLATI DEL MEDITERRANEO Maglie, 14-16 febbraio 2025

VENERDI' 14 FEBBRAIO 2025

Ore 20,00 CHOCO & LOVE DINNER
Evento su prenotazione/Euro 50 a persona
info@cioccolatidelmediterraneo.com

SABATO 15 FEBBRAIO 2025

SALA CENTRALE

h. 10.30/11.45 Apertura Salone dei Cioccolati del Mediterraneo 2025

Gilberto Mora, *Presidente Compagnia del Cioccolato*
Istituzioni e Cioccolatieri Ospiti

Degustazione cioccolati storici Maglio Arte Dolciaria
Maurizio Maglio *Owner Maglio Arte Dolciaria (Maglie, LE)*

h. 12.00/13.30 Presentazione Iraima Chacón de Ramirez, ospite d'onore del Salone I Cioccolati del Mediterraneo 2025

Iraima Chacón de Ramírez *Ingeniero Agrónomo, Especialista en la conservación y propagación del cacao venezolano*

Consegna Premi Tavoletta d'Oro 2025
a cura della Compagnia del Cioccolato

Degustazione dei cioccolati finalisti Tavoletta d'Oro 2025

h. 16.00/17.00 Gianduia, gianduiotti, tourinot

Guido Gobino, *Owner Guido Gobino (Torino)*
Analisi e degustazione gianduiotti

h. 17.15/18.15 Il mondo del cioccolato di Sbadì

Simone Sabaini, *Owner Sbadì (Modica, RG)*
Degustazione verticale di affinati ai pepi

h. 18.30/19.30 Bean to bar da Palma de Mallorca

Jaume Martorell, *Co-founder e Director Chocolates Maüa (Palma de Mallorca)*
Analisi e degustazione monorigine Maüa

h. 19.45/20.30 Bean to bar da Atene

Aris Flokas, *Cacao Specialist Kakau Worship (Atene)*

SALA DEGUSTAZIONE

h. 11.30/12.00 Didattica del Cioccolato: il fondente

a cura di Roberto Caraceni e dei Chocolate Taster di Compagnia del Cioccolato

h. 16.00/17.00 Bean to bar venezuelani in Italia

Johanny Spagnolo, *Owner Aroko Chocolate (Riese Pio X, TV)*
Analisi e degustazione di alcune monorigini venezuelane



I CIOCCOLATI
DEL MEDITERRANEO

h. 17.15/18.15 **Anteprima novità Maglio**

Vincenzo Maglio, *General Manager Maglio Arte Dolciaria (Maglie, LE)*

h. 18.30/19.30 **Le creme spalmabili di Guido Gobino**

Guido Gobino, *Owner Guido Gobino (Torino)*

Analisi e degustazione di tre creme: gianduia, tourinot e cacao

SALA ABBINAMENTI

Tre turni h. 16.00/17.00 – 17.30/18.30 – 19.00/20.00

Abbinamenti con grappe, vini, birre e distillati del territorio

a cura di Compagnia del Cioccolato e Anag Puglia

SALA EVENTI *appuntamenti su prenotazione*

h. 17.00/18.00 **L'ora della merenda**

Riservato a bambini dai 6 ai 10 anni

h. 18.30/19.30 **Masterclass “Cioccolato&Pasticceria: tutti i segreti di un ingrediente prezioso”**

con Alessandro Franchini, *Pastry Chef Pasticceria Alessandro Franchini (Lecce)*

DOMENICA 16 FEBBRAIO 2025

SALA CENTRALE

h. 11.00/12.00 **I am Italiano: una nuova proposta di Sabadi**

Simone Sabaini, *Owner Sabadi (Modica, RG)*

Analisi e degustazione di tre nuovi cioccolati

h. 12.15/13.30 **Lo stile e le proposte delle monorigini Guido Gobino**

Guido Gobino, *Owner Guido Gobino (Torino)*

Analisi e degustazione di cacao dal Guatemala, Colombia e Indonesia

h. 16.00/17.15 **Porcelana e Bocado, due monorigini Maglio**

Tasting con Maurizio Maglio, *owner Maglio Arte Dolciaria (Maglie, LE)*

con Gilberto Mora della Compagnia del Cioccolato e l'agronoma Iraima Chacón de Ramírez

h. 17.30/18.30 **Spalmabili Maglio: latte, fondente e ... salata**

Vincenzo Maglio, *General Manager Maglio Arte Dolciaria (Maglie, LE)*

h. 19.00/20.00 **Porcelana di Aroko Chocolate**

Tasting con Johnny Spagnuolo, *Owner Aroko Chocolate (Riese Pio X, TV)*

con Roberto Caraceni della Compagnia del Cioccolato e l'agronoma Iraima Chacón de Ramírez

SALA DEGUSTAZIONE

h. 11.00/11.45 **Didattica del Cioccolato: il latte e il gianduia**

a cura di Roberto Caraceni e dei Chocolate Taster di Compagnia del Cioccolato



- h. 12.15/13.00 **Didattica del Cioccolato: i cioccolati aromatizzati**
a cura di Roberto Caraceni e dei Chocolate Taster di Compagnia del Cioccolato
- h. 16.00/17.15 **Bean to bar con inclusioni/aromatizzazioni**
Aris Flokas, *Cacao Specialist Kakau Worship (Atene)*
- h. 17.30/18.45 **Bean to bar con inclusioni/aromatizzazioni**
Jaume Martorell, Co-founder e Director Chocolates Maüa (Palma de Mallorca)

SALA ABBINAMENTI

Quattro turni h. 12.00/13.00 - 16.00/17.00 – 17.30/18.30 – 19.00/20.00

Abbinamenti con grappe, vini, birre e distillati del territorio

a cura di Compagnia del Cioccolato e Anag Puglia

SALA EVENTI *appuntamenti su prenotazione*

h. 17.00/18.00 **L'ora della merenda**

Riservato ai bambini dai 6 ai 10 anni

h. 18.30/19.30 **Masterclass “Cioccolato in pasticceria: maneggiare con cura”**

con Alessandro Franchini, *Pastry Chef Pasticceria Alessandro Franchini (Lecce)*