

TORNA A RIETI L'IMPERDIBILE APPUNTAMENTO CON IL CIOCCOLATO ARTIGIANALE

Pubblicato il 19 Settembre 2024 di redazione

CITTA' DI RIETI
CENTRO D'ITALIA

LOPERA
OPERAZIONE

CAPRIOLI
CONSULENZA E MEDIATION

FIERA MONDIALE DEL CACAO E DEL CIOCCOLATO
FLORENZA

Padronetti
Agricoltura

Feste del Cioccolato

Nazionali

X
Edizione

Rieti

Choco Amore

DAL 26 AL 29 SETTEMBRE
PIAZZA VITTORIO EMANUELE II
dalle ore 10.00 a notte

la tua mascotte

CHOCO PLAY

SCULTURE IN CIOCCOLATO

CHOCO LAB

Promuoviamo il consumo consapevole e responsabile dei prodotti genuini. Il Cioccolato artigianale VERO privo di additivi e conservanti.

Categoria: [POLITICA](#), [SCUOLA](#), [SINDACATO](#), [ECONOMIA](#)



FESTA DEL CIOCCOLATO RIETI

Piazza Vittorio Emanuele II

26-27-28-29 Settembre 2024 - dalle 10:00 a notte

Dopo il grande successo delle scorse edizioni, Rieti si prepara ad accogliere nuovamente la Festa del Cioccolato Artigianale, che giunge quest'anno alla sua decima edizione. **L'evento si terrà in Piazza Vittorio Emanuele II da giovedì 26 a domenica 29 settembre**, offrendo un'esperienza indimenticabile per tutti gli amanti del cioccolato.



Feste del Cioccolato

X
Edizione

Nazionali

Rieti



DAL 26 AL 29 SETTEMBRE
PIAZZA VITTORIO EMANUELE II

dalle ore 10.00 a notte



**CHOCO
PLAY**



**SCULTURE
IN
CIOCCOLATO**

**CHOCO
LAB**

Promuoviamo il consumo consapevole e responsabile dei prodotti genuini. Il Cioccolato artigianale VERO privo di additivi e conservanti.

Con il patrocinio del Comune di Rieti, la manifestazione sarà aperta al pubblico dalle 10 del mattino fino a tarda notte. I Maestri Cioccolatieri dell'Associazione "Choco Amore", provenienti da ben 15 regioni italiane, saranno presenti per offrire le loro straordinarie creazioni, rappresentando la grande varietà e ricchezza delle tradizioni cioccolatiere italiane. La Festa del Cioccolato Artigianale è riconosciuta come uno dei format gastronomici più apprezzati a livello nazionale, capace di unire eccellenza e tradizione.

Ogni anno ribadiamo l'unicità del cioccolato artigianale, che si distingue per freschezza e qualità, essendo completamente privo di additivi e conservanti. Il nostro cioccolato esalta il sapore autentico del cacao e ne preserva tutte le proprietà benefiche per il benessere dell'organismo, offrendo un'esperienza sensoriale ineguagliabile: si scioglie letteralmente in bocca!

Data la difficoltà di reperire tali prodotti artigianali nella distribuzione ordinaria, questa manifestazione rappresenta l'occasione perfetta **per degustare e acquistare cioccolato di alta qualità**. I visitatori potranno esplorare una vasta gamma di specialità regionali, dalla pralineria più raffinata ai gianduiotti, dai cioccolati speziati a quelli arricchiti con frutta secca.

La Festa del Cioccolato Artigianale non è solo un mercato di delizie, ma un vero e proprio villaggio dedicato alla dolcezza, con un ricco programma di eventi e attività. Tra le attrazioni principali, **la creazione in cioccolato di una scultura in bassorilievo raffigurante uno scorcio del Ponte Romano**, realizzata dal vivo dal maestro scultore Stefano Comelli. La scultura, domenica 29 Settembre, sarà consegnata al presidente della Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino, che durante una cena di gala, organizzerà un'asta benefica il cui ricavato sarà devoluto a un'associazione che sarà comunicata a breve.

Per i più piccoli, sono previste divertenti attività di intrattenimento, tra cui mascotte, truccabimbi, palloncini e disegni.

Per maggiori informazioni e aggiornamenti visitate il nostro sito www.festedelcioccolato.it

