

19|23. 01. 2019

Fiera di RIMINI



CHOCO

CACAO E CIOCCOLATO 2.0

Qualità produttiva e qualità sensoriale

PAD. B3 Stand 183-184

Programma

Sabato 19

11.00	Il Tesoro del Perù - Tesoro Amazonico (Perù)
13.00	We still alive - Franceschi (Venezuela)
14.30	W Mexico - Profumi e Sapori - ITALMEX (Messico)
16.00	Made in Italy - Dal Seme al Cioccolato Aruntam, Sensory Chocolate (Nicaragua - Ecuador - Perù)

Domenica 20

11.00	W Mexico - Profumi e Sapori - ITALMEX (Messico)
13.00	Cacao Asociativo Trazable - Kaacao (Ecuador)
14.30	We still alive - Franceschi (Venezuela)
16.00	Corporacion y Calidad - Fortaleza del Valle (Ecuador)

Lunedì 21

11.00	Fine Cacao made by hands - CHOCOLATE MOMOTOMBO (Nicaragua)
13.00	Flavour in Cacao - XOCO GOURMET (Nicaragua - Guatemala - Honduras)
14.30	Cacao Asociativo Trazable - Kaacao (Ecuador)
16.00	Il Tesoro del Perù - Tesoro Amazonico (Perù)

Martedì 22

11.00	Fine Cacao made by hands - CHOCOLATE MOMOTOMBO (Nicaragua)
13.00	Workshop Chocolate Perù - Ufficio commerciale del Perù in Italia

Contemporaneamente all'Arena Gelato D'oro - Hall Sud

10.00 - 13.00 *Coffee and cocoa growing regions: La filiera italo-latinoamericana
Evento istituzionale e degustazioni*

14.30	Corporacion y Calidad - Fortaleza del Valle (Ecuador)
16.00	Flavour in Cacao - XOCO GOURMET (Nicaragua - Guatemala - Honduras)

Mercoledì 23

11.00	Workshop Chocolate Perù - Ufficio commerciale del Perù in Italia
13.00	Origine Centro America Monica Meschini - International Institute of Chocolate and Cacao Tasting