



COMUNICATO STAMPA

È Iginio Massari il primo Special Guest di Eurochocolate Avellino

Sotto i riflettori le eccellenze della pasticceria e cioccolateria locale. Nargi: «Massari, testimonial d'eccezione di un appuntamento di caratura internazionale»

Avellino, 27 novembre 2023 – Una vera e propria collezione di titoli, frutto di talento, passione, dedizione e una ferrea disciplina professionale, che nel tempo gli hanno permesso di affermarsi come miglior Maestro Pasticcere italiano nel mondo. È **Iginio Massari** il primo Special Guest ad essere annunciato in vista di **Eurochocolate Avellino** che si terrà nel centro del capoluogo irpino dal 9 al 14 Febbraio prossimi.

L'imperdibile cooking show è in programma nel giorno di **San Valentino**, per celebrare al meglio la dolce ricorrenza che ad Avellino coincide con la festa del Patrono **San Modestino**. Il Maestro Massari si cimenterà in una delle sue raffinate creazioni, rigorosamente a tema cioccolato, per terminare con un dolce assaggio offerto ai partecipanti.

“Eurochocolate - dichiara **Iginio Massari** - offre un'opportunità unica di assaporare e scoprire le meraviglie del cioccolato, in tutte le sue forme. Lasciatevi tentare dai gusti aromatici, esotici e da creazioni innovative, mentre sostenete i maestri cioccolatieri. Eurochocolate non è solo un festival, ma una vera e propria festa dei sensi che riscalda i cuori e delizia i palati. Venite con noi in questa dolce avventura e celebriamo insieme la magia del cioccolato ad Avellino!”.

“La presenza di Iginio Massari ad Avellino – **sottolinea la vicesindaco con delega al Turismo ed alle Attività Produttive dell'ente di Piazza del Popolo, Laura Nargi** – conferisce ulteriore prestigio ad un appuntamento di caratura internazionale. Fuoriclasse assoluto dell'alta pasticceria, Massari sarà testimonial d'eccezione di ciò che di meglio sa esprimere la nostra terra, con le sue rinomate materie prime ed i suoi tanti produttori. Le sue dolci performance – chiosa la vicesindaco

– rappresenteranno certamente uno dei momenti di maggiore richiamo dell'appuntamento di San Modestino, per il quale ci aspettiamo una città gremita di visitatori e buyers da ogni dove».

"Mi piace ricordare - afferma **Eugenio Guarducci, Presidente Eurochocolate** - che Iginio Massari fu presente a Eurochocolate fin dalla sua prima edizione del 1994, come relatore al Convegno "Vino e Cioccolato" organizzato in collaborazione con l'Associazione Italiana Sommelier. L'amicizia e la stima reciproca si sono poi consolidate nel tempo e siamo onorati di poterlo avere in questa prima edizione di Eurochocolate Avellino”.

Protagonisti del ricco calendario di appuntamenti anche le eccellenze della pasticceria e cioccolateria irpina. Tra queste il cioccolato crudo, biologico e funzionale di Matù Chocolate - produttori bean to bar con sede a Lioni (Avellino) - che proporranno un'interessante serie di degustazioni guidate per far conoscere e assaporare il sempre più apprezzato raw chocolate, ottenuto da fave di cacao non tostate e, proprio perché lavorate a basse temperature, in grado di preservarne le preziose qualità nutritive. Pionieri del cioccolato crudo in Italia e irpini doc, saranno a Eurochocolate nelle loro nuova veste Matié con la presentazione della nuova famiglia Don Arriba.

Sul palco di #Lovellino, per golosi cooking show a tema cioccolato, anche Sabrina Legna e Mariapina Giacchino, le brillanti Pastry Chef della Pasticceria Kenel insignita per il secondo anno consecutivo delle due prestigiose torte Gambero Rosso che, nel suo commento, ne esalta la “pasticceria moderna e creativa” e la “grande attenzione alle ultime tendenze”. Sabrina e Mariapina, dopo aver lavorato fianco a fianco nella ristorazione, hanno scelto proprio Avellino per dare vita al loro innovativo Dessert Lab.

Sotto i riflettori di Eurochocolate anche Filomena Quaresima, titolare dell'Azienda agricola Quaresima di Monteforte Irpino (Avellino), protagonista con il suo prodotto d'eccellenza, la nocciola, che coltiva e lavora. “Le nocciole Mortarella e Tonda Bianca, insieme alle castagne del Partenio - afferma Filomena Quaresima - rappresentano un prodotto di eccellenza di questa zona dell'avellinese e nel 2016 ho deciso di dare vita alla mia linea di trasformati artigianali per accrescerne il valore aggiunto”. Gli appuntamenti in calendario sono frutto della collaborazione con la Cooperativa Nocciola Irpina a sua volta sostenuta dalla CIA di Avellino.

Nel frattempo, come già annunciato, lo scorso 18 Novembre ha aperto le sue golose porte il nuovo Laboratorio di Cioccolato Picalia, che a Eurochocolate Avellino vedrà i titolari Gilda Aliasi e Giuseppe Picariello alla guida di interessanti laboratori di degustazione dei loro prodotti bean to bar.