[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Pola de Siero. Asturias el 04/09/2018

# [Se Celebra Fórum ChocoArte 2018. III Edición del Foro de Cocina Dulce en Asturias](http://www.notasdeprensa.es)

## Organizado por el Ayuntamiento de Siero y Working Comunicación, la III Edición del Foro de Cocina Dulce en Asturias -Fórum CHOCOARTE- tendrá lugar los días del 16 al 18 de noviembre 2018, en el edificio "La Plaza", situado en Pola de Siero

Fórum CHOCOARTE es un foro gastronómico dedicado a la “cocina dulce” que contará con la participación de profesionales de la pastelería, panadería, heladería, baristas, coctelería y cocineros de referencia a través de conferencias, talleres temáticos y elaboraciones de show cooking dulces con degustación. Los días del 16 al 18 de noviembre de 2018 Pola de Siero se convierte en una cita ineludible en el calendario de eventos gastronómicos de referencia de ámbito nacional. Fórum CHOCOARTE 2018, es una plataforma de promoción y negocio, el punto de encuentro en el Principado de Asturias para fabricantes, distribuidores, empresas de equipamiento y servicios, editoriales gastronómicas... un espacio donde poder interactuar con los profesionales del sector de la pastelería, panadería, coctelería y heladería. Como ediciones anteriores el Fórum albergará una zona networking y de exposición comercial y paralelamente tendrán lugar las jornadas técnicas y los talleres para niños ChocoAula. Fórum CHOCOARTE 2018 contará en las jornadas técnicas con un formato más ampliado en contenidos y la participación de nuevos profesionales expertos en pastelería, panadería y heladería que realizarán show cooking y master class. La finalidad de estas jornadas técnicas es dar a conocer al público asistente las nuevas técnicas, productos y elaboraciones de cocina dulce que los profesionales están desarrollando actualmente. El chocolate contará en el Fórum CHOCOARTE con un espacio monográfico, con la realización de actividades y talleres encaminadas a conocer el arte del chocolate y su degustación. La coctelería compartirá protagonismo con la pastelería en este espacio gastronómico, la fusión de la pastelería y la coctelería aportará que los profesionales desarrollen sus habilidades sensoriales y creativas para la realización de postres y cocteles que estimulen los sentidos del público asistente a este Fórum. Aceites, siropes, frutas, cafés, helados, turrones, polvorones, mazapanes, caramelos... serán también productos protagonistas del Fórum en su edición de 2018. www.forumchocoarte.com

**Datos de contacto:**

Fórum ChocoArte 2018

Working Comunicación

984 285 651

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/se-celebra-forum-chocoarte-2018-iii-edicion](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Gastronomía Asturias Eventos Restauración Consumo

[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)

[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)