

Se inaugura en Gijón la II Edición del Fórum ChocoArte

[Multimedia](#)

Así será el Fórum ChocoArte 2016: un espacio gastronómico de cocina dulce con exposición comercial que contará con la participación de profesionales de primer nivel del sector de la pastelería, cocina, panadería y heladería... Del 11 al 13 de noviembre una cita ineludible para conocer las novedades más dulces

La II Edición del Fórum CHOCOARTE viene marcada por un incremento de actividades con talleres temáticos y la incorporación de nuevos profesionales y productos en las Jornadas Técnicas como el café y la heladería.

Novedades 2016:

- I Concurso de Tartas Fórum ChocoArte . Se celebrará la tarde del viernes 11 de noviembre y participarán en este Concurso un total de 15 alumnos de las Escuelas de Pastelería de Asturias. Serán tres los alumnos ganadores del Concurso que está patrocinado por Makro.
- Taller de Pan: Haz tu propio pan . Impartido por la Asociación y Escuela de Panaderos de Bizkaia. Tendrá lugar la tarde del sábado 12 de noviembre de 17:00h a 20:00h.
- ChocoAula: Galletas Navideñas en los Talleres de Chocolate para Niños. Serán seis Talleres de una hora y cuarto cada uno y un total de 20 niños por taller. Tendrán lugar estos Talleres el sábado por la mañana y el domingo durante todo el día.
- Talleres Permanentes de Empaquetado Creativo. Ideas originales para envolver. Durante todo el fin de semana en el stand de la Confitería Princesa, tendrán lugar estos talleres impartidos por María Flor Fano.
- Elaboración y degustación de bombones con maridaje de cerveza artesanal "Alkimia". Realizados por el Maestro Pastelero José Llera.

Organizado por Working Comunicación, Fórum CHOCOARTE - Foro de Cocina Dulce en Asturias- celebrará su II Edición en el Palacio de Congresos y Exposiciones "Luis Adaro", en Gijón, del 11 al 13 de noviembre de 2016.

Durante el fin de semana próximo Gijón será la capital nacional de la pastelería, panadería, heladería y cocina dulce.

Fórum CHOCOARTE es un espacio gastronómico de cocina dulce con exposición comercial que contará con la participación de profesionales de primer nivel del sector de la pastelería, cocina, panadería y heladería.

Gijón se convierte en una cita ineludible donde conocer, degustar y adquirir los mejores productos dulces, chocolates y turrone navideños. Un espacio gastronómico dulce donde poner en valor el sector de la pastelería y la cocina dulce en Asturias, donde integrar la tradición con la innovación y la vanguardia del dulce.

Este Fórum se compone de clases magistrales y fusión de la pastelería, cocina, heladería y panadería. Asturias es la segunda región más importante en cocina dulce de España.

Gijón acoge por segunda vez un evento de estas características con la finalidad de convertirlo en referencia en el Norte de España y cita obligada en el calendario nacional de eventos gastronómicos de primer nivel.

www.forumchocoarte.com
