

SCHOKOLADENERLEBNIS

PIEMONTE



Im Jahr **1560** wurden die ersten Kakaobohnen nach **Turin** aus Frankreich gebracht, als Emanuele Filiberto von Savoyen die Verlegung des Herzogssitzes von Chambéry nach Turin mit einer Tasse Schokolade feierte. Noch heute lebt diese Tradition dank der lokalen erfahrenen Chocolatiers.



Als im **19. Jahrhundert** die Kakaoversorgung schwierig aufgrund der Handelssperre von Napoleon wurde, hatte Michele Prochet die Idee, lokale Haselnüsse in die Schokolade hinzuzufügen: Er erfand so den weltberühmten **gianduiotto**. Auch der Turiner **Bicerin** wurde in Turin im 19. Jahrhundert zum ersten Mal zubereitet: Ein Getränk aus Schokolade, Kaffee und Sahne.

Besuch eines Schokoladenproduzenten mit Verkostung oder nur Verkostung verschiedener Köstlichkeiten. Es ist auch möglich, Kochkurse mit Thema Schokolade zu organisieren. Ein Paradies für Naschkatzen!

Dauer: ca. 1,5 Std. Je nach Anzahl der Teilnehmer

Teilnehmer: min. 8

Ort: Turin oder Raum Asti/Alba

Reservierbar nur innerhalb von eines oder mehreren Tagesprogrammen