

Pola de Siero, Sede del Fórum ChocoArte 2018

III Edición del Foro de Cocina Dulce en Asturias. 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 Cubierta", 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 profesional y servicio etc. 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 de chocolate para niños ChocoAula.

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.

Jornadas técnicas

Más de veinte profesionales de reconocida trayectoria de la pastelería, coctelería, postres de restaurante, helados artesanos, panadería, café, expertos en chocolate etc. se darán cita en Pola de Siero, convirtiendo así estas Jornadas Técnicas del Fórum CHOCOARTE 2018 en un espacio de aprendizaje, transmisión de conocimiento y formación en materia de cocina dulce y fusión de pastelería.

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.

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 cócteles que estimulen los sentidos del público asistente a este Fórum.

II Concurso de Tartas Fórum ChocoArte

Tras el éxito alcanzado en la I Edición de este Concurso se contará la tarde del viernes 16 de noviembre con una nueva edición. Una vez realizado el acto de inauguración oficial tendrá lugar el II Concurso de Tartas CHOCOARTE con la participación de 13 alumnos de las Escuelas de Hostelería de Oviedo, Tapia de Casariego, Aller y Gijón. Serán ocho profesionales del sector de la pastelería, restauración y críticos gastronómicos quienes conformen el jurado en esta edición.

El ganador de la pasada edición del Concurso, Francisco Matoso, participará como miembro del jurado y también en la entrega de los Premios de 2018.

Los tres premios de este Concurso están patrocinados por la firma Makro.

Makro proveedor oficial

makro, la empresa de distribución para el sector de la hostelería una edición más es el proveedor oficial del Fórum CHOCOARTE 2018.

La compañía lleva más de 45 años sirviendo a la pequeña y mediana empresa de hostelería de nuestro país, un sector con un gran peso en nuestra economía. Su misión es ayudarles a aumentar la rentabilidad de sus negocios ofreciéndoles una serie de soluciones globales: un amplio surtido de productos, asesoramiento personalizado, servicio de entrega, formatos adecuados, productos locales o alimentos frescos de la mayor calidad.

La compañía lleva años enfocada en dar respuesta a las necesidades concretas de los establecimientos de hostelería a través de servicios como el de distribución a hostelería. Además, en el último año se está centrando en apoyar al sector en su proceso de digitalización, ofreciendo ayuda a sus clientes para acelerar su adaptación a las nuevas tecnologías.

A lo largo de sus 45 años de historia, makro ha ido adaptándose a cada momento histórico siempre con un objetivo claro: ser el socio para el hostelero.

makro ofrece a sus clientes 45.000 referencias de Alimentación y No Alimentación (con un surtido local muy importante en cada zona) con formatos profesionales adecuados para un negocio hostelero. Además, makro apuesta por los productores y fabricantes locales de las comunidades donde tiene sus puntos de venta.

Novedades 2018

Entre las novedades de esta edición mencionar un show cooking a ocho manos realizado por tres profesionales del Restaurante Secreto a Voces y acompañados por el maestro heladero de Helados Cremela; Sesión vermut y master class con Martini en la que participará el Brand Ambassador de la marca; Taller de Pan con fermentación natural; postres veganos de la carta del Restaurante Casa Chema; fusión de coctelería y pastelería; Aula Cocina con Thermomix; catas y degustación de vinos; maridaje de bombones de café acompañados de café filtrado Mocay; copa de clausura del evento ofrecida por la firma Schweppes y como complemento a los Talleres ChocoAula los niños podrán degustar una chocolatada a cargo de la firma + Ke Churros.

www.forumchocoarte.com

Datos de contacto:

Fórum ChocoArte 2018

Working-Comunicación

984285651

Nota de prensa publicada en: [Pola de Siero - Asturias](#)

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Asturias](#) [Eventos](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>