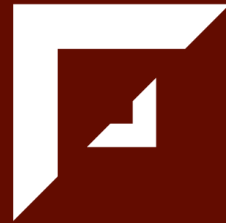


PERUGIA



CITTÀ DEL CIOCCOLATO

CHOCOLATE EXPERIENCE MUSEUM



eurochocolate

Perugia e il cioccolato

Un legame lungo oltre un secolo

La storia tra Perugia e il cioccolato inizia nel 1907 con la fondazione della **Società Perugina** in Via Angusta, a pochi passi dal Mercato Coperto. In pochi anni, grazie all'intuizione di **Luisa Sargentini** e **Annibale Spagnoli**, l'azienda evolve da piccolo laboratorio a industria dolciaria di successo.

Nel **1915** nasce lo stabilimento di **Fontivegge**, dove viene prodotto il Cacao Perugina. Seguono tappe fondamentali: nel **1919** l'apertura del primo negozio, nel **1923** la trasformazione in Perugina, seguita dallo sviluppo delle prime confezioni regalo di cioccolatini.



Perugia e il cioccolato

Un legame lungo oltre un secolo

Nel **1922** nasce il famoso cioccolatino, chiamato da Luisa Spagnoli "**Cazzotto**" e successivamente ribattezzato "**Bacio**" da **Giovanni Buitoni**; icona di un brand che diventa simbolo nazionale e internazionale, con campagne pubblicitarie rivoluzionarie, testimonial come Gassman e Sinatra, e un'espansione culminata nel **1965** con lo stabilimento produttivo di **San Sisto**.

Il sodalizio con **Nestlé** dal **1988** rafforza Perugia come capitale italiana del cioccolato, cuore produttivo ed emotivo di un'eccellenza che ha segnato la cultura alimentare del Paese.



Eurochocolate

Da un'intuizione al successo internazionale

Nel **1994**, ispirato dall'Oktoberfest di Monaco, l'architetto perugino **Eugenio Guarducci** lancia Eurochocolate. Un'idea semplice ma potente: fare del cioccolato una leva di marketing territoriale in favore di **Perugia**, trasformandola per dieci giorni all'anno, nella **capitale mondiale del cibo degli dei**.

Dal 23 al 30 ottobre venne organizzata la prima edizione di Eurochocolate, che per i primi due anni si chiamò **Chocolate**: da lì a pochi anni questo evento condizionò non solo lo sviluppo del settore produttivo legato alla filiera del cioccolato ma anche quello turistico e ricettivo. Nel 2015 infatti, Eurochocolate rappresenta l'Italia a **Expo Milano**, diventando Official Content Provider del Cluster Cacao e Cioccolato.

Ancora oggi, **Eurochocolate** conferma la sua forza attrattiva: un format esperienziale che coinvolge il territorio, i produttori, l'arte e i media.



Il Mercato Coperto di Perugia

Un luogo simbolo che è tornato a vivere

Costruito tra il **1931** e il **1932** per volontà del Podestà **Giovanni Buitoni**, il Mercato Coperto fu uno dei primi edifici italiani costruiti con la tecnica del cemento armato. Nato in pieno centro storico per decongestionare il centro cittadino, sorse a poche decine di metri da via Angusta, dove nel 1907 era nata la prima sede della **Perugina**. Con il tempo, modifiche strutturali ne avevano oscurato l'identità originaria. Grazie a un intervento di riqualificazione tra il 2016 e il 2021, sostenuto da Regione Umbria e Fondazione Cassa di Risparmio di Perugia, il Mercato ha ritrovato la sua conformazione originaria.



Il più grande museo esperienziale del mondo dedicato al cacao e al cioccolato



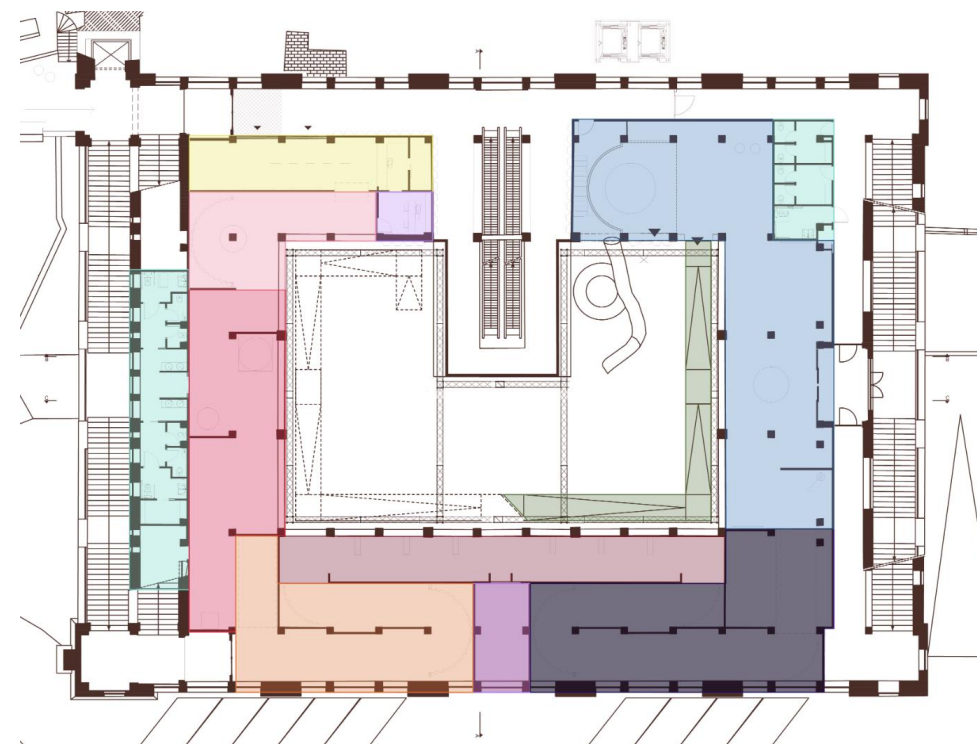
Destinazione Cioccolato Srl SB

Una società benefit per trasformare Perugia nella capitale permanente del cioccolato

Nata il **6 aprile 2023**, Destinazione Cioccolato Srl SB è una società fondata da un gruppo di imprese attive nei settori **cultura, turismo, innovazione sociale**, ed alcune **associazioni di categoria**, con l'obiettivo di partecipare con successo all'avviso di valorizzazione del Mercato Coperto pubblicato dal Comune di Perugia il 5 Gennaio 2023.

Attraverso il progetto Città del Cioccolato, ideato da Eugenio Guarducci Fondatore e Presidente di Eurochocolate, la società vuole promuovere un **programma di sviluppo del territorio** che, partendo dalla tradizione cittadina della produzione del cioccolato, possa trasformare Perugia in **destinazione turistica permanente a tema cioccolato**.

Nel **giugno 2024**, la società firma una **concessione trentennale** con il Comune di Perugia per la gestione del Mercato Coperto, dove sorgerà il **più grande museo esperienziale al mondo dedicato al cacao e al cioccolato**. Con l'inizio di questo stesso anno, si chiude anche, con grande successo, un'operazione di **equity crowdfunding** da più di **1 milione** di euro, con **198 nuovi investitori**.



Una proposta di valore integrata

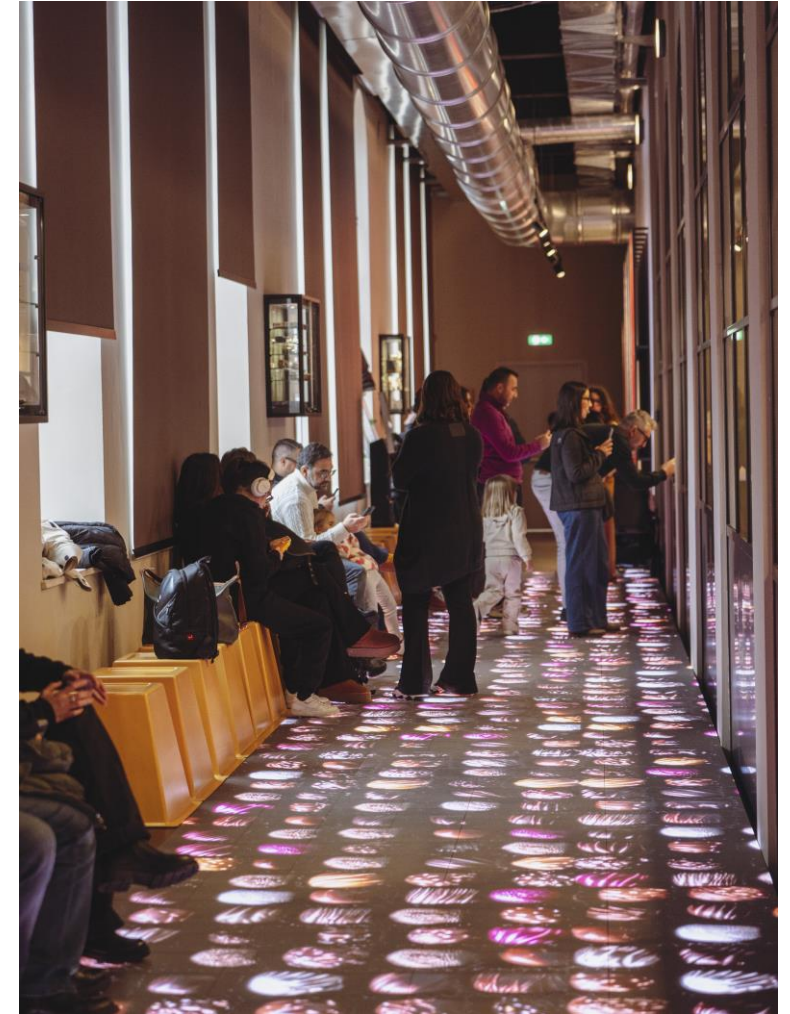
Museo esperienziale

La Città del Cioccolato intercetta **4 trend in forte crescita**:

- **Cultura**
- **Intrattenimento**
- **Turismo esperienziale**
- **Enogastronomia**

Un'esperienza multisensoriale capace di coinvolgere tutti i target di pubblico, valorizzando la filiera del cacao e la vocazione internazionale di **Perugia come capitale del cioccolato**.





Il percorso museale

Storia, Geografia, Il cioccolato in Europa, Playa de Oro, Roberto Caraceni

L'ingresso principale porta il visitatore a scoprire in primis la **geografia** e la **storia** del cacao. Sovrastati da un **cielo animato**, per una superficie totale di **400 m2**, che riproduce tempi, suoni e racconti di una foresta equatoriale, si scopre dove e quando il cacao "nasce".

I primi racconti sui Paesi avanguardisti nella produzione del cacao lasciano lo spazio a installazioni dedicate a chi ha fatto la storia di questa materia prima unica, dall'imperatore **Montezuma** a **Cortez**. L'evoluzione del cacao parte dal **Sud America** e giunge, tra rappresentazioni concrete e interazioni digitali firmate dall'artista Manuel Gardina, fino al trasporto delle fave in **Europa** e al racconto dell'evoluzione del cioccolato nei paesi del Vecchio Continente.

Attraverso dei grandi binocoli posizionati al primo piano del Museo sarà possibile scoprire la piantagione di **Playa de Oro** in **Ecuador** dove **Eurochocolate** è attiva per migliorare le condizioni di vita dei coltivatori di cacao.

Il Museo ospita la collezione privata di **Roberto Caraceni**: da oltre 25 anni ad oggi ha raccolto oltre 3000 pezzi inerenti i più disparati aspetti del cioccolato.



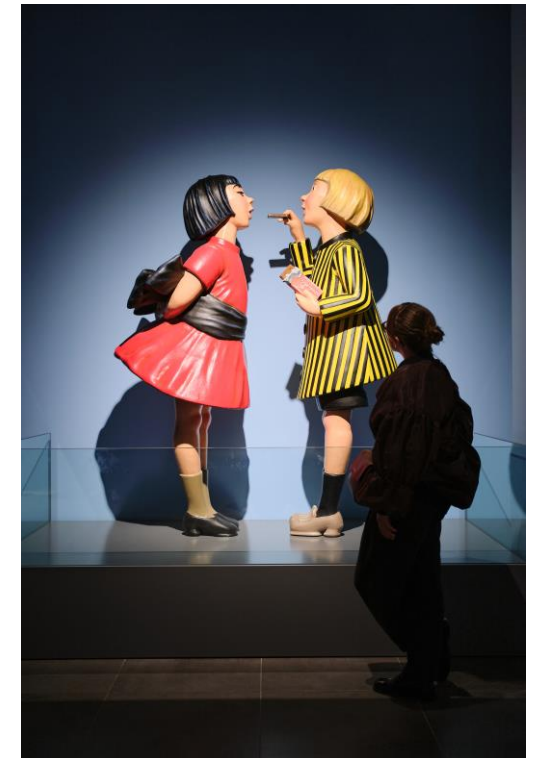
Il percorso museale

Il cioccolato in Italia, Perugina, Eurochocolate, Kramsky

Si arriva poi alle sezioni dedicate alla **Storia del Cioccolato in Italia** con dei focus sui principali distretti produttivi: **Gianduja District** (Piemonte e Torino), **Tuscan Chocolate Valley**, **Polo Sud del Cioccolato** (Modica) e naturalmente il **Distretto di Perugia**. Senza dimenticare tutte le numerose aziende italiane che hanno contribuito in modo significativo alla storia e alla valorizzazione del cioccolato in Italia, includendo sia realtà storiche che protagonisti contemporanei del settore.

Qui, subito dopo la sezione dedicata alla **Perugina**, spazio anche all'immaginazione e al divertimento nell'instagrammabilissima **Eurochocolate Square**.

Lungo tutto il ballatoio che caratterizza il piano superiore del Museo, è protagonista la **Collezione Kramsky**: centinaia di incarti di tavolette gentilmente date in prestito da Stanislav Kramsky, il più grande collezionista al mondo di incarti di tavolette.



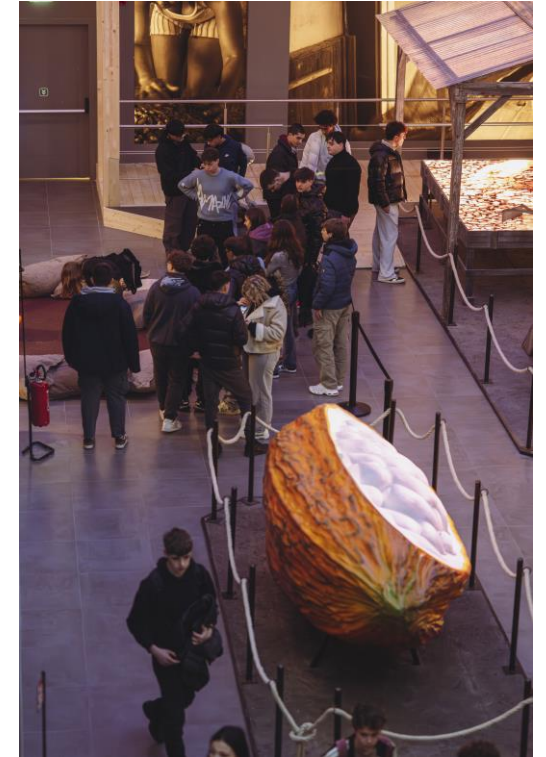
Il percorso museale

Le fasi di lavorazione, Mujeres del Cacao

Un mondo sconosciuto, che la Città del Cioccolato, trasporta letteralmente dai paesi produttori a Perugia: al piano inferiore del museo – raggiungibile dalla passerella o da un divertente scivolo per adulti e bambini –, i visitatori possono infatti passeggiare tra una **foresta di alberi di cacao**.

Qui scopriranno le **cabosse**, i frutti dell’albero di cacao, crescere direttamente dal tronco dell’albero, ma non solo: sarà possibile conoscere tutte le fasi, dalla coltivazione al trasporto finale su balle di juta.

Un viaggio unico, immersi nell’autentica vegetazione di una piantagione di cacao, fra piante, statue e cultura. Ad arricchire l’esperienza immersiva, un’imponente **mostra fotografica dal titolo “Mujeres del Cacao”** che perimetra tutto lo spazio con immagini in bianco e nero scattate a **Chua** dal fotografo venezuelano **Jesus Ochoa**.



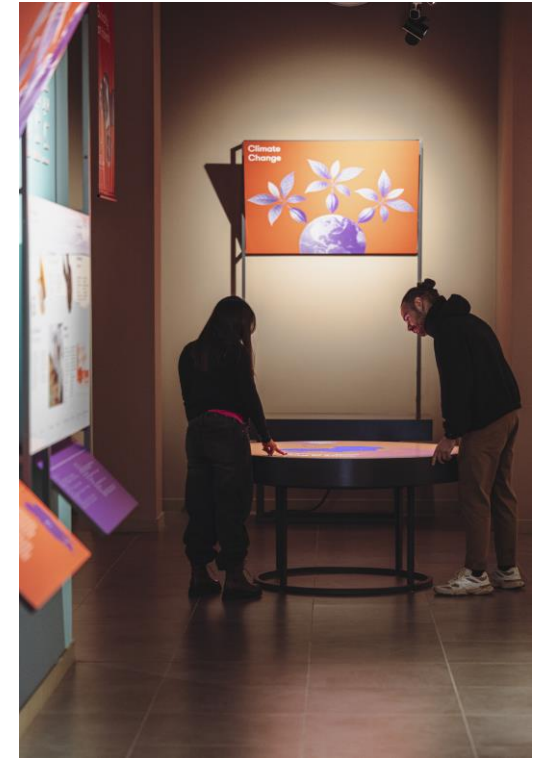
Il percorso museale

Economia del Cacao, ICCO, Cacao of Excellence

La Città del Cioccolato è tappa tanto culturale quanto interattiva: un'occasione unica per studiare a fondo la **filiera** che porta la fava di cacao a diventare quella barretta di cioccolato che selezioniamo tra gli scaffali dei nostri negozi. Aiuta inoltre ad avere una visione più ampia: **sostenibilità**, **biodiversità** e **cambiamento climatico** saranno infatti centrali, in pannelli descrittivi e attività interattive.

A questo proposito giocano un ruolo chiave i dati forniti dall'**Organizzazione Internazionale del Cacao (ICCO)** e dal **Porto di Amsterdam**.

La parte dedicata a economia, sostenibilità e biodiversità cede quindi il passo a quella più scientifica di analisi e ricerca con il Programma **Cacao of Excellence**.



Il percorso museale

La Fabbrica Bean To Bar



La nostra **Fabbrica Bean to Bar** è il cuore pulsante della Città del Cioccolato: qui tutto ha inizio con le fave di cacao pronte per la tostatura. Non troverai semilavorati o scorciatoie: ogni passaggio, dalla tostatura alla raffinazione, dal concaggio al temperaggio, fino alla modellazione è reale e sotto i tuoi occhi.

È un luogo unico, dove tradizione e innovazione si incontrano per raccontare la magia di una trasformazione completa, autentica e sostenibile.

Esperienza in Fabbrica

Sotto la guida di qualificati cioccolatieri, è possibile partecipare ad un'indimenticabile Esperienza all'interno della Fabbrica. L'attività inizia con la scoperta di tutti i processi di lavorazione bean to bar del cacao e termina con la realizzazione della propria **tavoletta di cioccolato bean to bar** da riportare a casa assieme ad un **Attestato di Partecipazione**.

Esperienza disponibile per adulti e bambini.

Il percorso museale

Salute, SNAP, Moda, Design

Spazio anche alla **salute** con un allestimento che illustra le proprietà benefiche del cioccolato, mostrando, attraverso la rappresentazione degli organi, come questo alimento possa diventare un prezioso alleato per la nostra salute.

Una suggestiva stanza è dedicata allo **Snap**, che nel linguaggio del cioccolato, è il suono secco e deciso che accompagna la rottura di una tavoletta perfettamente temperata. Al passaggio delle persone si attiva il suono «Snap» e, grazie ad una videoproiezione digitale, si assiste ad una cascata di tavolette nel momento della rottura.

Una sezione dedicata a due pilastri del **Made in Italy**: la **moda** e il **design**: a dare il benvenuto un prezioso abito disegnato da **Nicoletta Spagnoli**, Amministratore Delegato e Direttore Creativo di **Luisa Spagnoli Spa**, ispirato proprio al cioccolato. Spazio a progetti di **design** con protagoniste celebri firme del design contemporaneo come **Giulio Iacchetti**, **Matteo Ragni**, **Paolo Ulian** e **Odoardo Fioravanti** che hanno collaborato con **Costruttori di Dolcezze**, il brand creativo di Eurochocolate. Collaborazione con il **Museo Alessi** e **Adriano Design**; spazio, inoltre, a due prodotti rivoluzionari come **Toblerone** e la tavoletta quadrata **Ritter**; infine, curiosa genesi dell'inconfondibile bottiglia della **Coca-Cola**, ispirata al frutto del cacao.



Choco Shop

Il negozio più assortito al mondo di cioccolato



Al termine del Percorso Museale, i visitatori possono accedere al **Choco Shop**, a tutti gli effetti il più grande e assortito shop di cioccolato al mondo; vanta un vastissimo assortimento di etichette di cioccolato da diversi paesi, tra cui produzioni di nicchia, oltre ai prodotti di **Costruttori di Dolcezze** by **Eurochocolate** che nascono in un laboratorio ospitato all'interno del Mercato Coperto.

Nello specifico, le aziende presenti sono ben **150**, di cui 47 provenienti da 15 paesi europei e 21 provenienti da 19 paesi extraeuropei (9 dall'America, 5 dall'Africa e 5 dall'Asia).

Il Choco Shop è **accessibile anche a coloro che non hanno acquistato il Biglietto** per l'accesso al Museo.

Dal Choco Shop è possibile accedere direttamente **all'Arcone** costruito per sorreggere la Piazza del Sopramuro (oggi Piazza Matteotti) occupando gli stessi spazi dove nel Medioevo erano collocate le **carceri di Perugia**. Proprio qui, a seguito della Battaglia di Collestrada del 1202 tra Assisi e Perugia, venne tenuto prigioniero **Francesco di Assisi** per 12 mesi. Durante la prigionia Francesco ebbe modo di maturare il suo percorso interiore che lo portò, qualche anno più tardi, a spogliarsi dei suoi beni.

LAB - Luisa Annibale Base

Accanto al museo esperienziale, prende vita il progetto **LAB - Luisa Annibale Base**, che restituisce dignità e funzione agli spazi storici dove nacque la Perugia nel **1907**.

Il LAB si sviluppa tra **Via Alessi e Via Angusta**, in luoghi simbolo della memoria produttiva perugina, oggi oggetto di restauro conservativo e rifunzionalizzazione, anche grazie al prezioso contributo di **Luisa Spagnoli SpA**.

Missione e contenuti del LAB:

- Restituire alla visione di cittadini e turisti la fruizione dei suggestivi spazi dove è nata la Perugia (1907)
- Organizzare un menù di esperienze quali Show Cooking, Degustazioni Guidate, Cerimonia del Cacao, presentazioni, etc..
- Far coincidere la location con il punto di partenza di un itinerario del centro storico di Perugia a tema cioccolato.





LAB - LUISA ANNIBALE BASE

Le esperienze



Il LAB è un **laboratorio esperienziale**, con **degustazioni**, **showcooking** e **workshop** per tutte le età.

Unisce tradizione, innovazione e passione per il cacao e il cioccolato in attività prenotabili online o in loco, anche in **inglese**.



- **Degustazioni guidate** e percorsi per imparare a valutare il cioccolato e le diverse origini di cacao.
- **Showcooking creativi** e manuali per realizzare e decorare tavolette, praline, biscotti e opere di “cioccol-arte”.
- **Esperienze immersive** per adulti, tra **Cerimonia del Cacao**, abbinamenti con vino, grappa e cocktail, e incontri con esperti chocolate taster.
- **Itinerari e visite guidate** che raccontano la storia di Perugia, Luisa Spagnoli e Giovanni Buitoni a partire dagli spazi storici del primo laboratorio.



The Chocolate Bar

Un luogo unico dove il piacere del gusto incontra la bellezza di un panorama imperdibile.



Situato sulla meravigliosa **Terrazza dell'ex Mercato Coperto di Perugia** — uno dei luoghi più iconici della città — il **The Chocolate Bar** si affaccia sulla vallata umbra, con una vista mozzafiato che abbraccia il centro storico di Perugia e che guarda fin verso Assisi. Qui potrai concederti una pausa di puro relax e lasciarti tentare da irresistibili creazioni al cioccolato, cocktail e proposte gourmet. Ogni dettaglio è pensato per offrirti un'esperienza multisensoriale da vivere e condividere. Ideale per eventi privati ed aziendali.

Il The Chocolate Bar offre i suoi iconici prodotti, **Colpo di Fulmine** e **FetteXFette** firmati Costruttori di Dolcezze, nelle versioni dolce e salato!



PERUGIA



CITTÀ DEL CIOCCOLATO

CHOCOLATE EXPERIENCE MUSEUM



eurochocolate