

Kæmpe chokoladefestival i Malmö

Interessen for rigtig chokolade fremstillet af gode råvarer og med passion er større end nogensinde. Det markeres igen i år i Skåne i weekenden den 25. til 26. oktober, hvor de besøgende kan lære at lave chokolade-praliner og kødgryde med chokoladesmag.

Kendskabet til kvalitetschokolade stiger konstant i hele verden, og i både Danmark og Sverige er interessen for eksklusiv chokolade eksploderet de seneste år. Det er ikke kun en tendens, men en nyopdaget passion, der er ved at blive folkelig. I forbindelse med at salget af kvalitetschokolade stiger, vokser kendskabet til, hvad der er rigtig chokolade, og hvad der ikke er. **Formålet med en chokoladefestival er at øge kvalitetsbevidstheden og niveauet af viden om chokolade samt chokoladens anvendelsesområder** - men også med tid til at nyde.

Malmö Chokoladefestival er **den største chokoladefestival i Sydsverige** – ingen andre festivaler lokker besøgende fra et så stort opland. Den første chokoladefestival blev straks en succes. Denne gang tager Malmö Chokoladefestival skridtet videre i større lokaler i Slagthuset. En stor alsidig skare af udstillere bestående af **dels udstillere med egen produktion og udstillere med egen import** bidrager til at gøre festivalen levende. Chokoladefestivalen er ikke bare en fest for alle former for chokolade, men også en **velduftende og lækker oplevelse af smagsprøver og god mad, der giver inspiration og tips til fortsat passion.**

En række celebre gæster borger for en gennemgående høj kvalitet i festivalprogrammet. Konferencier Jesper Aspegren er kendt fra forskellige tv-programmer og har en kendt profil inden for livsstil og god mad. Emanuel Andrén, årets konditor 2005, arrangerer en **praline-skole, hvor man kan lære at lave flotte chokolade-praliner**. Hans praliner blev delt ud ved Emmyfesten 2008 og er nu verdensberømte. Sara Berger – kendt kok fra SVT med sit eget program, **Saras køkken – laver kødgryde med chokoladesmag** og giver inspiration til, hvordan man kan anvende chokolade i madlavningen.

Desuden vil der være flere interessante foredrag og spændende prøvesmagninger med etablerede specialister, der arbejder inden for områder som kaffe, te og vin i disse to nydelsesfyldte dage. Programmet tilbyder bl.a.:

- Chokolade- og te-smagning med Arild Schönberg. Film og fortælling om Amedeis Criollo avl (**specielt kakaobønner**) i **Venezuela**.
- Peter Hansson fra Chokoladfabriken holder forelæsning om chokoladens historie.
- Lars Christensen fortæller om, hvad god chokolade er – med fokus på **Fair Trade-chokolade**.
- Sommelier og kok Olof Andersson viser, hvordan man kombinerer alkohol og chokolade.

For yderligere oplysninger kontakt venligst Lilli Veberg, festivalgeneral +46 (0)709-61 01 41, eller besøg <http://www.malmochokladfestival.se/>

TV-reklame: <http://sasiliconstream.pp.nu/Gottelisa/Chokladfestival/>



Lilli Veberg, festivalgeneral



