



PERSINFORMATIE

Goede cacao en chocolade 4 dagen centraal in Amsterdam

Van 8 tot 11 maart 2013 komen internationale producenten, chocoladeliefhebbers en topchefs samen in Amsterdam voor Chococoa (www.chococoa.nl). Dit nieuwe evenement over duurzame cacao en betere chocolade omvat een internationaal congres, publieksfestival en masterclass voor chef-koks. In het Koninklijk Instituut voor de Tropen (KIT), Het Scheepvaartmuseum en Hilton Amsterdam gaat het om inspireren, leren en vooral ook proeven. Informatie over toegang en tickets via de website: www.chococoa.nl

Het jaarlijkse festival is bedoeld om het gebruik van duurzame cacao te bevorderen. Speciale aandacht gaat uit naar 'fine or flavour' cacao. De karakteristieke smaakkenmerken van deze cacao biedt een scala aan mogelijkheden voor de verwerking in gerechten. Het evenement vindt plaats in Amsterdam, de regio met 's werelds grootste volume van cacaoverwerking en de grootste cacaohaven ter wereld.

Organisatie

Chococoa is een nieuw initiatief van **Stichting Chocolade Festival** om aandacht te genereren voor de consumptie, smaak én productie van goede cacao en betere chocolade. Duurzame cacao is nu nog geen 10% van de wereldwijde cacaoproduktie. **Chococoa** wil bijdragen aan de groei van dit duurzaamheidsaandeel.

Programma

8 maart Internationaal congres in KIT

Het internationale Chococoa-congres op vrijdag 8 maart in het KIT voor professionals in de cacao-industrie en –handel, gaat over het vergroten van het aandeel duurzame cacao door het gebruik van speciale soorten waarvan betere chocolade gemaakt kan worden.

9 – 10 maart Publieksfestival in Scheepvaartmuseum

Chocoladeliefhebbers weten de buitengewone eigenschappen van goede cacao te waarderen en ontdekken steeds meer de grote verscheidenheid in smaken (meer dan 700 verschillende). Zij kunnen hun hart ophalen op het **Chococoa Festival in het weekend van 9 en 10 maart in Het Scheepvaartmuseum**. Chocolademakers presenteren een keur aan goede chocolade in vele variaties en smaken, er zijn workshops, proeverijen en tal van activiteiten rond goede cacao en betere chocolade.

11 maart Masterclass voor chef-koks in Hilton Amsterdam

Uniek onderdeel van Chococoa is de masterclass op maandag 11 maart in Hilton Amsterdam van topchef Maricel Presilla. Zij zal Nederlandse chef-koks de geheimen leren doorgronden van het koken met kwalitatief hoogwaardige en duurzame chocolade. De internationaal bekende award winning chef uit New York is Chococoa's speciale gast en staat bekend om haar culinaire prestaties en



de vele boeken die ze geschreven heeft. Haar laatste boek 'Gran Cocina Latina' zal tijdens het **Chococoa Festival** worden gepresenteerd.

Thema's en sprekers congres 8 maart in KIT

- Presentation of CocoaConnect, a website on Dutch knowledge and experience on sustainable cocoa (Marcel Vernooij, Ministry of Economic Affairs, and Anna Laven, Royal Tropical Institute). This website will host the virtual discussion platform that will facilitate onward work on the themes of the Chococoa Conference.
- Defining fine or flavour cocoa - Ed Seguire, Mars, Chair of the ICCO ad hoc panel on fine or flavour cocoa)
- Sustainability and Fine or Flavour and single origin cocoa - Martin Christy, Direct Cacao
- Existing sustainability labels and fine flavour cocoa - Norma Tregurtha, ISEAL
- An ISO Standard for sustainable cocoa - Lars Brogard, DS
- Small scale sustainable cocoa production in Africa - Philipp Kaufmann, Original Beans
- Exploring the opportunities for fine or flavour cocoa in Ivory Coast - Cédric Lombardo, BeDevelopment
- Regional characteristics for fine or flavour in Cameroon - Pierre Etoa, NOCC
- Mainstreaming high quality cocoa production in West Africa - Michiel Hendriksz, ADM
- Market perspectives for fine or flavour cocoa -Thomas Ursem, Rabobank
- Marketing of agricultural commodities: do we need a protected origin for fine or flavour cocoa? Philippe Bastide, CIRAD
- Improving market competitiveness of fine or flavour cocoa - Laurent Pipitone, International Cocoa Organisation ICCO
- Quality programs for quality beans, the Cocoa Reactivation Project in Ecuador - Jaime Freire, project manager
- Cocoa of Excellence, offering market access to small holders growing high quality beans Stephan Weise, Biodiversity



Deelnemers en activiteiten Chocoo Festival 9 – 10 maart Scheepvaartmuseum

Origine Chocolade

el Sauco, Original Beans, Chocolatl, Dutch Home Made, Pepper Mango, Chocoweb,

Chocolatiers en Patisserie

Kees Raat, Arthur Tuytel, Van Velzen, Van Burg, Alexandre, Tout Patisserie

Chocolade +

Fresh chain, Anando, Chocodelic, Wine Matters

Producenten

Hotel Chocolat

Organisaties

Pro Ecuador, fotografie, kunst

Proeverijen

(programma en tijden onder voorbehoud: zie website enkele dagen voor aanvang voor definitieve programma)

zaterdag

10.30	Hoja Verde	Fresh chain
11.30	Alexandre	Alexandre Bellion
12.30	Hotel Chocolat	Hotel Chocolat
13.30	Fine Flavour chocolate	Caroline Lubbers
14.30	Boekpresentatie	Maricel Presilla
15.30	wijn-chocolade proeverij	Wine matters

zondag

10.30	Fine Flavour chocolate	Caroline Lubbers
11.30	logistiek en keurmerken	Jack Steijn
12.30	Hotel Chocolat	
13.30	Taste For chocolate	Anne-Marie Meijer
14.30	Boekpresentatie	Maricel Presilla
15.30	wijn-chocolade proeverij	Wine matters

Overige activiteiten

schminken en fotografie van kinderen met chocolade
chocoladehandjes op schilderijtjes (kinderen)
Chocolade wensmuur
Verhalen verteller onder een chocoladeboom



Masterclass 'origin chocolade in de keuken' maandag 11 maart Hilton Amsterdam

Chocooa biedt professionele koks de kans op maandag 11 maart deel te nemen aan een Masterclass over de gastronomische toepassingen van 'fine or flavour' cacao en chocolade door topchef Maricel Presilla.

Koken met chocolade is gehuld in mysteries. We kennen chocolademousse, bonbons en chocoladefondue, maar de eindeloze mogelijkheden van fine en flavour, en single origin cacao in hartige gerechten zijn voor velen van ons onbekend. Latijns-Amerika heeft een lange traditie rond het gebruik van goede cacao in de keuken. Masterchef Maricel Presilla deelt haar kennis met een selecte groep van Nederlandse topchefs tijdens deze exclusieve masterclass. Een ware ontdekkingstocht naar exquise smaken en ongekende combinaties, geleid door een unieke persoonlijkheid en met gebruik van de beste origine chocolades.

Maricel Presilla is expert op het gebied van het gebruik van cacao in hartige gerechten. In 2012 won zij na vier eerdere nominaties de prestigieuze James Beard Best Chef Mid-Atlantic Award. Haar laatste boek over de keuken van Latijns Amerika 'Gran Cocina Latina' is genomineerd voor de Gourmand Award 2013. Presilla is als geen ander bekend met de geheimen van de cacao en de verschillende toepassingen ervan in gerechten. Haar reputatie in de VS is groot, als enige ooit kookte zij een 17(!)-gangen cacao/chocolademenu voor gasten van president Obama in het Witte Huis. Zij is president van Gran Cacao, een onderzoeks- en ontwikkelingsorganisatie, gespecialiseerd in cacao's uit Latijns-Amerika.

Tijdstip: 11:00 – 12.30 uur.

Locatie: Hilton Amsterdam

Kosten deelname: €195,- excl. btw.

Informatie en registratie via Caroline Lubbers: caroline@chocooa.nl

Aanwezigheid bij de masterclass is mogelijk voor pers, aantal plaatsen is beperkt, graag op tijd opgeven.



Achtergrondinformatie

Stichting Chocolate festival

De Stichting Chocolate Festival is initiatiefnemer van Chocoo om te laten zien dat betere chocolade alleen van goede cacao gemaakt kan worden. Ons doel is om de consumptie en productie van goede cacao (fine or flavour, single origin en duurzame cacao) te promoten. Dit doen wij door consumenten te informeren over de eigenschappen van goede cacao en betere chocolade en door bij te dragen aan een toenemende beschikbaarheid van goede cacao en betere chocolade in winkels, restaurants etc. Ook organiseren wij debatten in de cacao industrie.

Fine or flavour en Origine Chocolate

Chocolade heeft zich sterk ontwikkeld de laatste jaren. Origine chocolades zijn chocolades van cacao uit een specifieke regio. Kwaliteit, duurzame concepten, biologisch en fair trade zijn kenmerken van de chocolade in deze groeiende nichemarkt. Smaakbeleving speelt een steeds belangrijkere rol. Door de beste kwaliteit cacaobonen te gebruiken en zeer veel aandacht en zorg te besteden aan het productieproces, worden de meest aromatische chocolades gecreëerd.

Koninklijk instituut voor de Tropen

De samenwerking met het KIT als kennispartner op het gebied van duurzame cacao sluit naadloos aan: *'Onze expertise zetten we graag in voor dit event waarbij duurzame cacao onder de aandacht gebracht wordt,'* aldus Anna Laven, senior adviseur van het Koninklijk Instituut voor de Tropen (KIT). Het KIT heeft veel expertise over duurzame cacao en de internationale cacaosector. De samenwerking met Chocoo is een voorbeeld van kennisoverdracht naar verschillende doelgroepen over de aanwezige expertise in de cacao industrie.

Het Scheepvaartmuseum

Het Scheepvaartmuseum laat zien hoe de zee de Nederlandse cultuur heeft bepaald. In prikkelende, interactieve tentoonstellingen ontdek je op je eigen manier 500 jaar maritieme geschiedenis. De tentoonstelling *Haven 24/7* is geheel gewijd aan de Amsterdamse haven, de grootste cacaohaven ter wereld. Chocoo is erg blij met de samenwerking met Het Scheepvaartmuseum.

Hilton Amsterdam

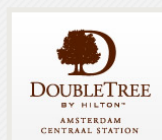
In de keukens van Hilton Amsterdam worden hoofdzakelijk duurzame producten en natuurlijke voedingsmiddelen toegepast. De toepassing van pure cacao en chocolade kreeg in samenwerking met Original Beans een structurele basis. Daarmee ondersteunen ze zowel de duurzame aspecten van chocolade als de betere smaak.



HOOFDSPONSORS



SPONSORS



Voor de redactie:

Voor meer informatie of beeldmateriaal neem contact op met Jack Steijn (06 4570 4568) of Caroline Lubbers (06 1825 6651) of via mail aan press@chocoa.nl.