

PERSBERICHT

Wereldpremières op Origin Chocolate Event Zaterdag 25 oktober Amsterdam



Op zaterdag 25 oktober a.s. kunnen fijnproevers en chocoladeliefhebbers genieten van meerdere wereldpremières tijdens het Origin Chocolate Event. Dit evenement vindt plaats in het Koninklijk Instituut voor de Tropen (KIT) in Amsterdam en start om 10.30 uur.

De hele dag staat in het teken van chocoladehoogtepunten. Bezoekers ontmoeten op die dag meer dan 25 internationale top chocolatiërs en kunnen daarnaast heel veel soorten bijzondere chocolade proeven.

Dagvullend programma

Original Beans heeft een wereldprimeur met een nieuwe chocolade uit Papua Indonesië en neemt bezoekers mee naar een indrukwekkend natuurbeschermingsproject. Anna Laven, cacao-expert van het KIT geeft inzicht in de productieketen en duurzaamheid van 'fine flavour cacao' en Daniel en Linda Lorenzetti, de gerenommeerde onderzoekers van onder andere 'Birth of Chocolate' nemen het publiek mee op hun reizen langs cacaoplantages.

Meer dan 25 internationale top chocolademakers en -experts uit onder andere Madagaskar, Vietnam, Brazilië, Venezuela, Verenigde Staten, Zwitserland, Hongarije, Litouwen, Denemarken, Engeland, België en Nederland gaan de bezoekers hun chocolades laten proeven en vertellen hun gepassioneerde verhalen over het maken van hun grand cru chocolades.

Naast sprekers zijn er chocoladeproeverijen met onder andere koffie, speciaal bier, rum, wijn en kaas waar deelnemers bijzondere smaakcombinaties kunnen ervaren. Bij verschillende stands kan doorlopend kennis gemaakt worden met de mooiste repen en bonbons. Aan het einde van de middag vindt er een spannend debat plaats over chocolade en gezondheid, een onderwerp dat zeer tot de verbeelding spreekt en waar verschillende partijen hun visie op geven.

In de Grande Finale ten slotte, presenteren chocolade expert Clay Gordon en chocolatier Kees Raat de wereldpremière van het spel *ChocoJeopardy*.

Chocoladediner

Voorafgaand aan het Origin Chocolate Event vindt er traditiegetrouw een 3-gangen diner plaats in het Koninklijk Instituut voor de Tropen op vrijdag 24 oktober. Chef Chris Naylor van het met één Michelinster bekroonde NH restaurant Vermeer verzorgt het hoofdgerecht De befaamde chocolatier Dominique Persoone uit Brugge sluit die avond af met een heel bijzonder chocoladedessert. Er is een beperkt aantal plaatsen beschikbaar, kaartverkoop via de website.

Al met al een uniek evenement. Amsterdam presenteert de beste chocolades van wereldformaat.

Waar: Koninklijk Instituut voor de Tropen, Mauritskade 63, Amsterdam

Tijdstip: 10.30 – 21.00 uur

Kosten: € 12,50 (e-ticket), € 16,50 losse verkoop aan de deur

Meer informatie op <http://www.originchocolate.eu/>

Voor de redactie: Vragen en/of beeldmateriaal opvragen? Neem contact op met Caroline Lubbers (06-18256651) of Erik Sauër (06-28318896) of via info@originchocolate.eu.

Meer over Origin Chocolate

Origine chocolades zijn gemaakt van cacao uit één specifieke regio. Kwaliteit, duurzame concepten, biologische productie en *direct trade* zijn kenmerken van de chocolade in deze groeiende markt. Door de beste kwaliteit cacaobonen te gebruiken en zeer veel aandacht en zorg te besteden aan het productieproces, worden de meest aromatische chocolades gecreëerd. Tijdens het evenement wordt de passie van het fijnproeven gecombineerd met het op de kaart zetten van de speciale origine chocolade.

Aanwezige internationale chocolademakers en experts zijn onder andere: Brett Beach van Madécasse, Vincent en Samuel van Marou, Mikkell Friis-Holm, Martin Christy van Direct Cacao en Seventy% Club, Maricel Presilla, Tibor Szántó, Diego Badaro van Amma, Bertil Akesson - Akesson's, Carlos Ignacio Velasco van de Cacao Hunters, Niklaus Blumer van Idilio, chocolatier Alexandre Bellion, Naïve uit Litouwen, chocolatier en chocolademaker Kees Raat, Clay Gordon en de Chocolate Makers uit Amsterdam.

Koninklijk instituut voor de Tropen

Het Koninklijk Instituut voor de Tropen (KIT) is een onafhankelijk kennisinstituut op het terrein van duurzame ontwikkeling, gezondheid, cultuur en kennisoverdracht. Het KIT helpt bedrijven, culturele instellingen, ontwikkelingsorganisaties, overheden en vele andere organisaties in binnen- en buitenland hun doelen te bereiken met hoogwaardige en **toepasbare** kennis. Er is er veel expertise aanwezig op het gebied van duurzame cacao en de internationale cacaosector. De samenwerking met het Origin Chocolate Event is een voorbeeld van de overdracht van de 'know how' in de cacao industrie naar verschillende doelgroepen.

NH Hotel Group

De NH Hotel Group is beursgenoteerd in Spanje met ruim 375 hotels in 28 landen in Europa, Afrika en Noord- en Zuid-Amerika. Onder de NH Hotel Group vallen de 3- en 4-sterren urban NH Hotels, de NH Collection flagship hotels, de nhow designhotels en de Hesperia vakantie resorts. Wereldwijd staan meer dan 20.000 medewerkers dag en nacht klaar om de beste service tegen de beste prijs te leveren voor de jaarlijks ruim 16 miljoen gasten. Maatschappelijk verantwoord ondernemen staat hoog in het vaandel bij de NH Hotel Group. Daarom steunt NH Hotel Tropen, als gastheer in het KIT, het Origin Chocolate Event. Onlangs werd NH Hotel Group bekroond met een Zoover Award voor Beste Hotelketen 2014. Kijk voor meer informatie op www.nh-hotels.com.