

Working
COMUNICACION

Fórum
CHOCOARTE
Foro de Cocina Dulce en Asturias



Fórum **CHOCOARTE**

Foro de Cocina Dulce en Asturias

*Un espacio Gastronómico de
creatividad y experiencias dulces*

SIERO
AYUNTAMIENTO

makro

Vivero de Empresas "José Antonio Coto" / Polígono de Olloniego. Parcela B - 51. 33660. Oviedo - Asturias
Teléfonos: 984 285 651 / 600 532 778. / E-mail: info@working-comunicacion.com

FICHA TÉCNICA
FÓRUM CHOCOARTE 2018

EVENTO:

III Edición del Fórum ChocoArte

FECHA:

Del 16 al 18 de Noviembre 2018

LUGAR:

Pola de Siero
-Edificio La Plaza-

CIUDAD:

Siero - Asturias

HORARIO:

Viernes 16: De 17:00 a 20:30 h

Sábado 17: De 11:30 a 20:30 h

Domingo 18: De 11:30 a 20:30h

PARTICIPANTES:

Profesionales y Empresas Afines a los
sectores objeto del Fórum

ACTIVIDADES:

Jornadas Técnicas

ORGANIZA:

Ayuntamiento de Siero y
Working Comunicación

CONTACTO:

info@working-comunicacion.com

III Edición Fórum CHOCOARTE



Vista exterior del “Edificio La Plaza” en Pola de Siero, donde tendrá lugar la III Edición del Fórum ChocoArte del 16 al 18 de noviembre.

Fórum CHOCOARTE, celebrará su **III Edición** en Pola de Siero, en el “Edificio La Plaza”, situado en el centro de la ciudad, los días del 16 al 18 de noviembre de 2018.

Organizado por el **Ayuntamiento de Siero** y **Working Comunicación**, este **Fórum** se celebra anualmente y su ámbito de referencia es nacional.

Fórum CHOCOARTE, es un Congreso de gastronomía dedicado a la cocina dulce que cuenta con jornadas técnicas, espacio networking y exposición comercial donde las empresas y los profesionales presentarán sus novedades, productos y servicios.

Fórum CHOCOARTE es un espacio gastronómico dedicado a la “cocina dulce” que contará con la participación de profesionales de la pastelería, panadería,



Fusión de pastelería y coctelería en el Fórum ChocoArte.
“Sablé de Cacao, Jengibre y Lima”,
por *Jhonatan González*, de “Pastelería Cabo Busto”.

heladería, baristas, coctelería y cocineros de referencia a través de conferencias, talleres temáticos y elaboraciones de show cooking dulces con degustación.

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.

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

*Aceites, siropes, frutas, cafés, helados, turrone, polvres, mazapanes, caramelos... serán también productos protagonistas del **Fórum** en su edición de 2018.*



Espacio Networking y Exposición Comercial:

El edificio “La Plaza” en Pola de Siero acogerá el **Fórum CHOCOARTE 2018**, contará con una **Zona networking** y de **Exposición Comercial** donde empresas y profesionales mostrarán en Asturias sus productos y servicios, novedades y tendencias en este sector.

Sweet Experiences:

Paralelamente a la zona de **exposición comercial** contaremos con un espacio monográfico denominado **Sweet Experiences**, donde pastelerías, heladerías y confiterías darán a conocer, degustar y comercializar sus creaciones.

Jornadas Técnicas:

Fórum CHOCOARTE contará con unas **Jornadas Técnicas** durante los tres días donde los profesionales impartirán conferencias, presentación de productos, talleres temáticos y realizarán show cooking con degustación.



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 y servicios, editoriales gastronómicas... un espacio donde poder interactuar con los profesionales del sector de la **pastelería, panadería, coctelería y heladería**.

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.



Concejo de Siero

El concejo de Siero, con capital en La Pola Siero, se encuentra situado en el centro de Asturias.

Limitado por los concejos de Gijón, al norte, Langreo y San Martín del Rey Aurelio, al sur, Llanera y Oviedo, al oeste, y Sariego, Nava y Bimenes, al este. Además rodea en toda su extensión al concejo de Noreña y toca al de Villaviciosa en un punto: La Peña de los Cuatro Jueces.

Tiene una superficie de 209,3 Km², que se caracteriza por su planicie y escasa altitud estando situados en el surco prelitoral asturiano. Sus cuotas topográficas más elevadas se encuentran en el extremo oriental. Al norte, sobre la sierra de Fario, se sitúan el pico Cima (732 m), punto culminante del municipio, Peña Careses (520 m), y la totémica peña de los Cuatro Jueces, que marca el límite del concejo con los de Villaviciosa, Gijón y Sariego. Al sur, sobre la sierra de Casures, los puntos culminantes se localizan en el cordal de la Camperona y el Ceacal.

Discurren por el concejo de Siero, el río Nora (67km), Noreña (26km), Seco y Pinzales. El más importante de ellos, el Nora, lo atraviesa de O-E pasando por las cercanías de la capital, para desembocar en el Nalón.

Desde el punto de vista económico y social tiene una situación privilegiada, además de las mejores



comunicaciones, pues se encuentra en el centro geográfico de Asturias, siendo esta zona además, el área más desarrollada y urbanizada. Ocupa la salida natural de Oviedo hacia Cantabria y lugar intermedio entre las cuencas y Gijón, situación que justifica el número y calidad de las infraestructuras que lo atraviesan, comunicando la Pola de Siero directamente con Oviedo (A-64) y con Gijón (AS-2).

Las 29 parroquias que forman el municipio de Siero, suman un total de más de 52.000 habitantes, ocupando el cuarto lugar detrás de los concejos de Oviedo, Gijón y Avilés y representando casi un 5% de la población asturiana. Nuestros principales núcleos de población son La Pola con 12387 habitantes, Lugones con 12762, El Berrón con 4774 y Viella, gracias a la urbanización residencial de La Fresneda, con 5369 habitantes.

Las favorables características topográficas y de situación se ven resaltadas aún más por el clima templado húmedo favorable tanto para los asentamientos urbanos como para la agricultura. Es de los más templados de Asturias y se puede englobar dentro del clima templado oceánico, sin embargo presenta una serie de rasgos diferenciadores que le confieren cierto carácter de continentalidad, a consecuencia de la distancia al mar y de la existencia de barreras orográficas.



Gastronomía

El concejo de Siero tiene fama en toda Asturias por la calidad y elaboración de los productos de la tierra. Son especialmente famosos los embutidos derivados de las carnes de vacuno o porcino, destacando entre otros, los callos, la lengua embuchada, las mollejas, la carne gobernada, la sopa de hígado de cerdo, el hígado encebollado y el lacón cocido o relleno.

Igual de típicos son los platos que se preparan durante las fiestas de Les Comadres, Güevos Pintos y Carmin, tales como los bollos preñaos, la tortilla de sardines salones, la tortilla de miga de pan, las empanadas de carne, bonito o anguila.

Así mismo entre los postres existen distintas especialidades según las diversas actividades festivas del año, tales como: frixuelos, picatostes, borrachinos, fritos de leche, castaños cocies, y los tortos de harina de maíz.

Igualmente son reconocidas las fabes de la granja que se cultivan en la parroquia de Arguelles, que cuentan con la denominación de origen.

El concejo también es conocido por su tradición y excelencia lagarera, siendo el tercer municipio de Asturias en cuanto al número de lagares, con 12 establecimientos productivos, destacando en este sentido la parroquia de Tiñana, en la que se concentra el mayor índice de producción de sidra por número de vecinos.

Mencionar también el queso de varé, queso de forma cilíndrica y blanco, realizado con leche curada de cabra. Se elabora en Varé (Anes).

La riqueza gastronómica del concejo, se relaciona y se deriva en parte por la completa oferta que existe en cuanto a instalaciones de venta y transformación de los productos de la huerta y la ganadería local, contando la capital del concejo con una plaza de abastos y uno de los mejores mercados de ganado de Europa, celebrándose los diferentes mercados.



Working
COMUNICACION

Fórum
CHOCOARTE
Foro de Cocina Dulce en Asturias

www.working-comunicacion.com

*Comunicación e Imagen
Marketing y Publicidad*

*Organización de Eventos
Gestión de Ferias y Congresos*

Working
COMUNICACION

info@working-comunicacion.com


ASTURFRANQUICIA
Feria de la Franquicia en Asturias
www.asturfranquicia.com

EXPO NEGOCIO
SELECCIÓN
ENCUENTROS EMPRESARIALES
www.expo-negocio.es

Fórum
CHOCOARTE
Foro de Cocina Dulce en Asturias
www.forumchocoarte.com


Astur Paladea
Salón Gastronómico de la Buena Mesa
www.asturpaladea.com

Vivero de Empresas José Antonio Coto.
Polígono industrial de Olloniego. Parcela B-51
33660 - Olloniego - Oviedo

Tlfno. 984 285 651

www.working-comunicacion.com


SIERO
AYUNTAMIENTO

makro