

Astorga y la Diputación de León promocionan en Fitur una de las citas más relevantes de este 2023: Xocoalt Spain – Salón Internacional del Chocolate de Astorga

- **El presidente de la Diputación de León, Eduardo Morán, y el alcalde de Astorga, Juan José Perandones, han presentado este jueves en el stand de Castilla y León en Fitur la nueva edición del Salón del Chocolate Internacional más antiguo de España**
- **El Salón del Chocolate celebrará su quinta edición por todo lo alto bajo un nuevo nombre, XOCOALT SPAIN, del 9 al 12 de marzo de 2023. Astorga, con el impulso de la Diputación de León, redoblará sus esfuerzos con la cita internacional y su vinculación al chocolate apostando por la filosofía ‘Bean to Bar’: “un buen cacao para un mejor chocolate”**
- **Xocoalt Spain será la gran fiesta del chocolate para todos los asistentes y una feria profesional que reunirá las novedades del sector y a maestros chocolateros de la península ibérica e internacionales junto a productores de cacao**

Astorga, con el respaldo de la Diputación de León, a puesto de manifiesto en FITUR su capacidad para organizar eventos de gran envergadura y singulares. El alcalde, Juan José Alonso Perandones, y el presidente de la Diputación, Eduardo Morán Pacios, han anunciado la celebración del 9 al 13 de marzo del gran evento ‘**Xocoalt Spain**’ - Salón Internacional del Chocolate de Astorga.

En palabras de Perandones, este año, el antes denominado SICA y ahora Xocoalt, se celebrará con especial cuidado para dotarlo de un nuevo impulso y rumbo y tendrá una marcada tendencia pública, convirtiéndose en una gran fiesta del chocolate, y también una orientación profesional para que Astorga sirva como gran lugar de encuentro para profesionales nacionales e internacionales del cacao y el chocolate, así como para mostrar las innovaciones del mercado. “Astorga desea ayudar a que el sector chocolatero del noroeste de la península encuentre aquí todo lo necesario para posicionarse en el mercado. Fuimos entrada del cacao, y, por qué no, en el tiempo actual de las nuevas tendencias”, expresó Perandones.

Astorga contará con el firme apoyo de la institución provincial de León, que considera este evento una “importante cita para toda la provincia y una reconversión del patrimonio industrial”, en palabras de Eduardo Morán, y con la alianza de la Asociación “Bean to Bar” España, cuya misión es promover buenas prácticas en la elaboración del chocolate para celebrar el Salón Internacional.

Xocoalt Spain se realizará en una sede muy especial y singular, una antigua fábrica de chocolate de la ciudad, denominada actualmente ‘La Rosario’, y originariamente ‘La Modelo, que supone “una joya del patrimonio industrial y que supone en si misma un gran atractivo para asistir al Salón del chocolate el próximo marzo”, tal y como señaló



en Madrid Perandones. La Rosario, que inició su producción en torno a 1890, mantiene su maquinaria industrial original, además de sus espacios arquitectónicos de principios del siglo XX en gran estado de conservación.

El alcalde de Astorga continuó explicando el importante pasado chocolatero de la ciudad con extenso entramado de fábricas de este manjar de los dioses durante el siglo XIX y XX, cuyo testigo recogen los productores de hoy en día del conocido chocolate astorgano.

El presidente de la Diputación de León, señaló que con la apuesta por el Salón del Chocolate de Astorga, XOCOALT Spain, no sólo pasa por promover en el mundo rural eventos de ámbito nacional e internacional - mostrando que desde esta provincia también es posible organizar, promover y difundir acciones de la mayor trascendencia social y económica - sino que, gracias a su unión a la recuperación de la vieja fábrica de harinas, pasta y chocolate “La Modelo” -actualmente “La Rosario”-, pueda ser ejemplo provincial de cómo vincular los espacios a la función que realizaron y proyectarlos de forma innovadora. “Podemos ser singulares e irrepetibles porque singular e irrepetible ha sido nuestro pasado. Este evento, mostrará la capacidad de la provincia de León de generar iniciativas de repercusión nacional e internacional basadas en los potenciales de nuestro pasado más reciente. En este caso, a partir de un producto sofisticado, como es el chocolate, y una infraestructura singular que ha perdurado hasta nuestros días en unas condiciones de conservación excepcionales”, explicó Eduardo Morán.