

## CHI È CHOCOCLUB

**Chococlub - Associazione Italiana Amatori Cioccolato** è nata ad Alba nel 1998 per pura passione, grazie all'iniziativa di un gruppo di giovani golosi, capitanati da Davide Ferrero.

Nel giro di pochi anni Chococlub si è imposta come la più importante realtà associativa nel panorama dolciario italiano, sviluppando una serie di attività orientate a diffondere la **cultura del cioccolato** in Italia.

### Attività principali di Chococlub

- Portale internet [www.chococlub.com](http://www.chococlub.com)

Nel mese di giugno '98 è stato attivato il sito internet [chococlub.com](http://chococlub.com). In pochissimo tempo le visite sul sito si sono fatte sempre maggiori, rendendolo uno dei più visitati in Europa relativamente al campo dolciario.

Dal 2001 il sito, è ufficialmente diventato "Portale Internet" ed attualmente sviluppa oltre 30.000 accessi al mese e conta oltre 5.000 pagine web esclusivamente inerenti il cioccolato. E' diviso in due macro aree: una dedicata ai consumatori e l'altra ai professionisti del settore. Ciascuna area è provvista di un indice completo ed un motore di ricerca interno per facilitare la navigazione e la ricerca.

Particolarità del portale è il più completo motore di ricerca italiano che raggruppa 14.772 pasticcerie italiane.

- Associazionismo

Chococlub dal 1998 ad oggi ha sviluppato una realtà associativa specialistica che non ha eguali in Italia. E' possibile associarsi a Chococlub attraverso iscrizione telematica o tradizionale ed attualmente Chococlub associa sia appassionati consumatori di cioccolato (associazione ordinaria), che pasticceria e locali di vario genere come ristoranti, enoteche, alberghi (associazione professionale) per un totale di oltre **12.000 associati in tutta Italia**.

- Ideazione e realizzazione di **eventi dedicati al cioccolato**

Dal 1998 ad oggi Chococlub ha organizzato molti eventi sul cioccolato coinvolgendo i due diversi target : appassionati di cioccolato e professionisti del settore.

In particolare il **ChocoTour** ha rivoluzionato il panorama degli eventi dedicati al cioccolato, segnando uno sviluppo significativo di Chococlub in termini di notorietà presso il pubblico e la stampa. Nel mondo professionale, inoltre, dal 2002 Chococlub ha sviluppato un importante rapporto di collaborazione e partnership con Sigep, il Salone Internazionale della Pasticceria e Gelateria di Rimini, una tra le più importanti realtà fieristiche di settore a livello internazionale.

- Ideazione ed organizzazione di **convegni e conferenze sul cacao/cioccolato**

Solo a titolo di esempio, si può ricordare l'ormai celebre "processo al cioccolato", conferenza semiseria tenutasi l' 11 aprile 1999 presso l'Università di Pavia e con questa organizzata. Altre conferenze di alto livello culturale e con la partecipazione di docenti universitari e specialisti del settore: 24-03-2002 "Il cacao ed il cioccolato"; 12-03-2003 "Il cioccolato di qualità"; 29-02-2004 "Processo all'altro cioccolato"; dal 23 al 26-01-2005 "Industria del Cacao y Chocolate".

- Organizzazione di **degustazione guidate** su tutto il territorio nazionale

Nell'ottica di una costante diffusione della cultura del cioccolato, Chococlub organizza diverse serate di degustazione di cioccolato, tese ad educare il pubblico sulle caratteristiche organolettiche del cioccolato, fornendo anche informazioni circa la pianta del cacao ed i procedimenti di lavorazione della materia prima.

Inoltre, nel corso del 2004, Chococlub ha messo a punto uno specifico **Corso per Degustatore di Cioccolato** (ideato in collaborazione con alcuni docenti universitari) orientato a formare gli appassionati e gli operatori del mondo della pasticceria e della ristorazione.



- **Città del cioccolato**

Si tratta di un progetto complesso volto a conferire il riconoscimento di Città del cioccolato alle amministrazioni che oggettivamente si distinguono nel campo del cioccolato, rientrando in alcuni particolari criteri stabiliti da Chococlub. Si pone l'obiettivo di creare un "turismo del cioccolato" nei luoghi meritevoli dal punto di vista del "cibo degli Dei".

- **Sviluppo di relazioni e collaborazioni con Paesi Produttori di Cacao**

Chococlub in pochi anni si è imposto come un vero e proprio **punto di riferimento nel mondo del cioccolato** e gli stessi Paesi produttori di cacao si rivolgono a Chococlub al fine di trovare un interlocutore privilegiato per avviare iniziative di promozione in Italia ed in Europa.

La qualità del cioccolato, del resto, è strettamente legata alla qualità della materia prima. L'attività costante di informazione sul cacao e sui processi di lavorazione nei luoghi di origine caratterizza fortemente la mission di Chococlub e ne fa un importante veicolo promozionale verso molteplici direzioni. Attualmente Chococlub collabora con alcuni paesi produttori di cacao tra cui Brasile, Venezuela, Costa d'Avorio e Repubblica Dominicana; in quest'ultimo paese caraibico ha aperto nel 2005 una sede nella capitale Santo Domingo: è infatti nato Chococlub Santo Domingo.

<b>La rete Chococlub</b>
--------------------------

Oltre allo staff fisso che opera dalla sede centrale di Alba (CN), Chococlub è retto da diversi **collaboratori esterni** impegnati in diverse attività.

Altre figure importanti per Chococlub sono i suoi **referenti**, ossia appassionati provenienti da diverse realtà (imprenditori, professionisti, docenti, dipendenti pubblici e privati, pensionati, ecc...) che rappresentano Chococlub nella propria zona di competenza (Comune e/o Provincia/Regione). I referenti sono quindi il "supporto locale" di Chococlub rispetto alle iniziative e alle attività decise dalla sede centrale di Alba.

<b>Mediaware Srl</b>
----------------------

Mediaware Srl è la società che gestisce la comunicazione e parte dell'attività di Chococlub.

Mediaware Srl, infatti, è composta da **persone che lavorano a tempo pieno** per la realtà associativa, ed hanno sviluppato competenze e professionalità uniche, potendo formarsi a stretto contatto con le più prestigiose realtà produttive, gli artigiani e gli operatori del settore.

Si tratta infatti di esperti di marketing, di comunicazione e di eventi, particolarmente preparati sul mondo del cioccolato e del cacao e costantemente in relazione con tutto il comparto alimentare.

