

3. FESTIVAL ČOKOLADE

RADOVLJICA, 12.–13. april 2014
Novinarska konferenca, 2. april 2014

O FESTIVALU ČOKOLADE

22. aprila 2012 je v starem mestnem jedru Radovljice potekal prvi Festival čokolade v Sloveniji. Že takrat je bila želja organizatorja, Turizma Radovljica, da festival postane vsakoletna prireditev, ki privablja obiskovalce in razstavljalce iz Slovenije in tujine.

Radovljica je največji kraj turistične destinacije Radol'ca, ki je svoj slogan *pristno sladka* dobila tudi zaradi bogate tradicije čokolade, ki jo v Lescah izdelujejo že od leta 1922. Prav to je tudi razlog, da smo pričeli z organizacijo Festivala čokolade v neposredni bližini. Namen festivala je graditi prepoznavnost turistične destinacije Radol'ca kot destinacije sladkih doživetij in v Radol'co privabiti obiskovalce iz Slovenije in tujine, hkrati pa promovirati slovenske čokoladnice.

Prireditev se odvija na Linhartovem trgu in v Radovljiški graščini v starem mestnem jedru Radovljice. Rdeča nit festivala je čokolada. Na festivalu se predstavljajo proizvajalci čokolade iz Slovenije in tujine, poleg njih pa tudi nekateri drugi ponudniki čokoladnih jedi. Čokoladni izdelki se lahko okušajo z degustacijskimi kuponi, na prodaj pa so tudi izdelki iz redne prodaje sodelujočih čokoladnic. Tudi program festivala temelji na čokoladi. V graščini čokoladnice prikazujejo način izdelave svojih izdelkov, na Linhartovem trgu pa se vrstijo cooking showi, delavnice za otroke in odrasle na temo čokolade ter ulični nastopi.

Tudi letos bo festival potekal 2 dni, v soboto in nedeljo. En teden pred festivalom, od 5. do 13. aprila pa bodo **čokoladni meniji** na voljo v restavracijah in gostilnah pod skupno blagovno znamko Okusi Radol'ce.

Organizator Festivala čokolade:

Javni zavod Turizem Radovljica, Linhartov trg 1, 4240 Radovljica
www.radolca.si

Kontakt za več informacij o festivalu:

Nataša Mikelj, direktorica Turizma Radovljica, T: 08 205 13 89, M: 041 687 518,
natasa.mikelj@radolca.si

CILJ 3. FESTIVALA ČOKOLADE

Cilj tretjega festivala je privabiti še več čokoladnic iz Slovenije in tujine, privabiti najmanj 20.000 obiskovalcev in graditi prepoznavnost turistične destinacije s ponudbo sladkih doživetij. Poleg tega želimo povezati in podpirati majhne proizvajalce čokolade iz Slovenije in tujine, jim pomagati pri promociji in odpreti pot novim idejam.

Stran | 2

SODELUJOČI NA 3. FESTIVALU ČOKOLADE

Na Festival je prijavljenih trenutno **18 čokoladnic iz Slovenije**, (4 več kot lani) ki se bodo predstavljale v prostorih Radovljiške graščine:

Gorenjka, Rajska ptica, Čokoladni atelje Dobnik, Cukrček, Pekarna in čokoladnica Plešec, Da Ponte, Rustika, Tramontana, Jave – Xocolat, BiJolada, Lucifer, Passero, La Chocolate, Mojačokolada.si, Sladkozvočje, Berryshka, Medena kraljica in Hiša trt, vina in čokolade Kunej.

Prvič bodo z nami čokoladnice Sladkozvočje, Berryshka, Medena kraljica in Hiša trt, vina in čokolade Kunej.

Prvič bodo na festivalu **čokoladnice iz tujine**. Trenutno so prijavljene 4 čokoladnice: Jordi's, Orion in Figaro iz Češke in Craigher iz Avstrije.

Poleg čokoladnic se bodo na trgu pred graščino **s čokoladnimi jedmi in pijačami predstavljali še**: Hiša medu Božnar, Lambergh Château & Hotel, Srednja gostinsko turistična šola Radovljica, 18sedem3, Slastni dimniki in Društvo ljubiteljev pralinejev.

Restavracije in gostilne Okusi Radol'ce se bodo na trgu pred cerkvijo v začasni gostilni pri **Žžupanu** predstavljale z jedmi in pijačami brez čokolade.

Sodelovali bodo: Vila Podvin, Gostilna Lectar, Gostilna Kunstelj, Gostišče Tulipan, Lambergh Château & Hotel, Gostilna Joštov hram ter podjetje za proizvodnjo pijač Vipi.

3. FESTIVAL ČOKOLADE

- **Festival bo potekal 2 dni**: v soboto, 12. in nedeljo, 13. aprila med 9.00 in 19.00.
- **»Čokoladni« okusi Radol'ce** s ponudbo zanimivih menijev kot so na primer: žlikrofi z golažem in čokoladno hruško, čokoladni štruklji s suhimi slivami, muflon s čokolado, ... pa bodo na voljo od 5. do vključno 13. aprila v restavracijah in gostilnah - Okusi Rado'ce.
- **Degustacijski kuponi**: pri vseh ponudnikih čokoladnih izdelkov bo možna degustacija čokoladnih dobrot z degustacijskimi kuponi. Vsaka čokoladnica ima v ponudbi več izdelkov za degustacijo. Obiskovalec zamenja degustacijske kupone za ponujene izdelke, navadno

en kupona za en izdelek. Izjema so večji čokoladni izdelki, kjer se dva kupona zamenjata za en izdelek.

- **Prodajna mesta** degustacijskih kuponov bodo ob vходу na prizorišče festivala, v graščini ter na trgu pred cerkvijo. Cena enega kupona je 0,50 €. Prodajajo se v **kompletu po 4**, torej v skupni vrednosti 2 €, 4 €, 6 € in tako dalje. Nakup degustacijskih kuponov poteka izključno z **gotovino**. Z degustacijskimi kuponi bo možno kupiti tudi **jedi in pijače brez čokolade**, ki bodo na voljo v **gostilni pri Žžupanu**, cena posamezne jedi bo 3 € oz. 6 kuponov. Poleg degustacije čokoladnih dobrot bo na stojnicah možen tudi **nakup čokoladnih izdelkov**. Nakup izdelkov ne poteka preko degustacijskih kuponov, ampak z gotovino. Izdelkov, namenjenih degustaciji, se ne more plačati z gotovino.
- **Spletna stran festivala:** www.festival-cokolade.si je letos tudi v **angleškem jeziku**. Na strani so na voljo vse informacije o festivalu, ki se bodo sproti dopolnjevale.
- **Akcija s Slovenskimi železnicami:** Obiskovalce pozivamo, da se festivala udeležijo z vlakom, saj se železniška postaja Radovljica nahaja tik ob prizorišču festivala

PREDVIDEN PROGRAM PRIREDITVE

Sobota in nedelja med 9.00 in 19.00:

- degustacije čokoladnih izdelkov
- sejem čokoladnic
- otroške ustvarjalnice
- graviranje sporočil v čokolado
- prikaz izdelovanja pralinejev in ostalih čokoladnih dobrot
- nagradne igre
- čokoladna stena, tekmovanje za najbolj izvirno fotografijo

Sobota, 20. april:

- **Cooking show:**
 - Lambergh Château & Hotel
 - Srednja gostinsko turistična šola Radovljica
 - Andron d.o.o.
- **Gorenjkina čokolada velikanka s Pihalnim orkestrom Lesce**
- **Ulične predstave za otroke** Charlie na hoduljah, Čarovniški triki s čokolado Cukrček
- **Čokoladna modna revija** Young@Squat pod vodstvom Petje Zorec
- **Ustvarjalnice za otroke**, čokoladni vijaki (čokoladnica Cukrček) in čokoladne zloženke (Gorenjka)
- **Improvizirano gledališče**
- Delavnica za odrasle v petek, 11. in soboto, 12. aprila: **Konjak cigare, in čokolada**

Nedelja, 21. april:

- **Cooking showi:**
 - Čokolada ≠ sladica, Trije šefi: **Bine Volčič, Uroš Štefelin, Igor Jagodic**
 - Lambergh Château & Hotel
 - Srednja gostinsko turistična šola Radovljica
- **Ustvarjalnice za otroke**, čokoladne čebelice (čokoladnica Passero) in čokoladne lizike (čokoladnica Lucifer)
- **Ulična predstava za otroke**, Čarovniški triki s čokolado Cukrček
- **Plesno glasbena predstava za otroke**, Obisk v Afriški vasi
- Izrazni svet afriške kulture: **pevski zbor Sankofa**
- **Body painting boga in boginje čokolade**

Stran | 4

Točen program prireditev bo objavljen na spletni strani festivala www.festival-cokolade.si

PODROBNOSTI O PROGRAMU:

- COOKING SHOWI:

Cooking showi bodo potekali v kuhinji, ki bo postavljena na Linhartovem trgu. V njej bodo bolj in manj priznani slovenski kuharji pripravljali čokoladne jedi.

- **Bine Volčič, Uroš Štefelin, Igor Jagodic**, poznani tudi kot Trije šefi, bodo v nedeljo dopoldan kuhali vsak svojo jed na temo **čokolada ≠ sladica**.
- Lambergh Château & Hotel se bo s svojim kuharjem predstavil v soboto in nedeljo z ajdovim blinom in s peno iz bele čokolade.
- Srednja gostinsko turistična šola Radovljica: dijaki bodo v soboto in nedeljo pripravljali in dekorirali male čokoladne tortice.
- Gomišček Toni in Marjetka Plesničar nam bosta v soboto predstavila polnokrvne užitke »**kri & čokolada**«

- ČOKOLADNA MODNA REVIJA

Letošnjo modno revijo bodo izvedli mladi modni oblikovalci pod imenom Young@Squat. Mlade kreatorje bo usmerjala in vodila modna oblikovalka Petja Zorec iz Radovljice. V sodelovanju s čokoladnicami Rajska ptica, Passero, Cukrček in ateljejem Dobnik se bo izdelalo 6 kreacij na temo **otroških spominov vezanih na čokolado**. V svoje dizajne bodo vključili prepoznavne elemente posamezne čokoladnice z eksperimentiranjem znotraj svojih oblikovalskih identitet in možnosti različnih pristopov združevanja tekstila in čokolade. Modna revija se bo odvila v soboto, 12. 4. ob 16. uri v Radovljiški graščini in na dvorišču starega mestnega jedra, nato pa bodo oblačila zavzela svoj prostor kot **razstavni eksponati v Šivčevi hiši**. Tam bodo na ogled do zaključka Festivala čokolade.

- **ZANIMIVI IZDELKI, NOVI OKUSI, VELIKONOČNO OBARVANA PONUDBA ...**

Čokoladnice bodo na svojih stojnicah prikazovale izdelovanje čokoladnih dobrot, poleg tega bodo letos na voljo novi izdelki in okusi: **čokoladni pršut, čokoladni kebab, čokoladno vino, pralineji polnjeni z gibanico, potico,...** Ker je festival čokolade ravno pred velikonočnimi prazniki pričakujemo pisano ponudbo čokoladnih pirhov, zajčkov, piščančkov, ... Na svoj račun bodo prišli tudi ljubitelji čaja, kave in čokolade.

Stran | 5

- **BODY PAINTING BOGA IN BOGINJE ČOKOLADE**

V soboto in nedeljo boste lahko spremljali nastajanje »žive slike«, ko bo poslikovalka telesa Alenka Peternel dekletu in fantu nadela najtanjši sloj obleke, le barvo, in ju spremenila v boga in boginjo čokolade. Po končani poslikavi, bo ustvarjalka na voljo obiskovalcem za manjše poslikave obraza.

- **KONJAK, CIGARE IN ČOKOLADA**

Delavnica je namenjena odraslim. Na njej bodo udeleženci primerjali različne okuse čokolade in njihovo stapljanje s cigarami in konjakom. Število mest na delavnici je omejeno, prijava je možna po elektronski pošti na turizem@radolca.si oziroma na prireditvi do zasedbe mest. Cena delavnice je 10 €/osebo.

- **KAVA, ČAJ IN ČOKOLADA**

Če bi bila jaz čokolada, bi si za ljubimca izbrala kavo. Obiskovalci festivala bodo lahko degustirali tudi številne različice kave, čaja in čokolade.

- **GORENJKINA ČOKOLADA VELIKANKA**

Letos bo Gorenjka med obiskovalce festivala razdelila 92 kilogramsko čokolado velikanko, in sicer v soboto ob 11h na Linhartovem trgu.

- **ULIČNE PREDSTAVE ZA OTROKE**

V soboto bo otroke zabaval **Charlie** na posebnih, bombonskih hoduljah. Gre za atraktiven lik, ki s svojim obnašanjem malce spominja na Čarlija iz Tovarne čokolade. Gledalce animira s svojim karakterjem in s specialnimi "bombonskimi" figuricami iz balonov.

V soboto in nedeljo bo otroke zabava **čarovnik** s triki iz čokolade.

- **AFRIKA NA FESTIVALU ČOKOLADE**

V svet afriške glasbe in njenih ritmov nas bo popeljalo Kulturno umetniško društvu Baobab z otroško predstavo **Obisk v afriški vasi**. Z Afriškim pevskim zborom **Sankofa** pa bomo spoznali kontinent, kjer je kakav pomemben izvozni produkt. Slonokoščena obala, Gana in Nigerija spadajo med največje svetovne pridelovalce kakava.

- USTVARJALNE DELAVNICE ZA OTROKE

Različne ustvarjalne delavnice za otroke se bodo vrstile oba dva dneva. Tematika se bo vedno tako ali drugače navezovala na čokolado, namenjene pa so otrokom vseh starosti. Otroške delavnice bodo potekale **na trgu pred cerkvijo**, kjer bo v primeru slabega vremena postavljen **šotor**. Število udeležencev je omejeno. Potrebna je **predhodna prijava**. Prijave zbirajo informatorka na trgu pred cerkvijo, ki skupaj s starši določijo uro začetka delavnice. Za en degustacijski kupon prejmejo otroci kuharsko kapo, čokoladno umetnino ter predpasnik (za čas delavnice).

Stran | 6

Podjetje **Nani** iz Tržiča je mlado podjetje, ki bo za otroške delavnice pripravilo predpasnike, ki so izdelani ročno 100 % iz ljubeznijo, ki izžarevajo milino, toplino in pozitivno energijo, pravi Nina Bobnar lastnica podjetja.

- NAGRADNE IGRE

V času festivala bodo potekale številne nagradne igre za obiskovalce.

- ČOKOLADNA STENA

Tako kot lansko leto bomo tudi letos postavili steno. Letos bodo obiskovalci nanjo pritrjevali najbolj izvirne čokoladne fotografije posnete na Festivalu čokolade in tekmovali za bogate nagrade.

- IMPROVIZIRANO GLEDALIŠČE

Sobotni dan se bo zaključil z improvizirano predstavo mladih improvizatorjev. Tudi tu bo tema čokolada.

TRADICIJA ČOKOLADE V RADOL'CI

Z bogato tradicijo in posebno skrbno izbranimi sestavinami nastaja v Radol'ci že več kot 90 let najsladkejši gorenjski zaklad.

Tržaški Slovenec Adolf Zavrtanik, doma iz Solkana, je leta 1922 v Lescah ustanovil družinsko podjetje za izdelavo čokolade. Njegovo načelo je bila visoka kakovost, ki jo je zagotavljal z najboljšimi surovinami. Po drugi svetovni vojni je oblast tovarno nacionalizirala in leta 1948 ustanovila podjetje Gorenjka tovarna čokolade. Deset let pozneje je bilo podjetje preimenovano v Gorenjka, tovarna čokolade Lesce in to je bil začetek blagovne znamke Gorenjka. Znamke, katere sinonim je še danes čokolada s celimi lešniki. Poleg Gorenjke se v Radol'ci s čokolado ukvarja tudi družinsko podjetje Molinet v Lipnici pri Kropi, kjer izdelujejo čokoladne pralineje.

NAPOVEDUJEMO

K Lectarju na golaž, žemljico in ritoznojčana, 18. maj 2014

Mednarodni festival keramike, 7. junij 2014

»Hop on hop off« Julijske Alpe, julij in avgust 2014