



Las rutas 'Sabor a Chocolate' comienzan los sábados a las 11 de la mañana en el Museo del Chocolate de Astorga

La concejala de Turismo del Ayuntamiento de Astorga (León), Silvia Cobos, ha presentado este lunes el lanzamiento de la actividad de turismo experiencial 'Astorga, Sabor a chocolate' que podrán realizar los turistas todos los fines de semana de febrero con un coste de seis euros.

Astorga invitará con esta iniciativa a realizara un recorrido por su historia, pasado y presente del "maravilloso" mundo del chocolate. El visitante podrá disfrutar y conocer la elaboración tradicional del chocolate en un viaje sensorial a través de la vista, el tacto y el olfato, participando en diferentes actividades.

Las rutas 'Sabor a Chocolate' comienzan los sábados a las 11 de la mañana en el Museo del Chocolate de Astorga con una teatralización que trasporta al visitante hasta el año 1912, al palacete del industrial chocolatero Magín Rubio, donde hoy se ubica el museo. El propio propietario del palacete, y su esposa Pepa serán los encargados de recibir a los grupos participantes. A través de sus ocho salas, se conocerán los orígenes del chocolate, curiosidades, procesos de elaboración, utensilios para su consumo, y los diferentes medios de publicidad para su difusión.

De 12:00 a 13:30 horas, tendrán lugar las demostraciones y elaboraciones en directo de diferentes usos o formas de degustar el chocolate. "En definitiva, una experiencia en la que participan los cinco sentidos y el visitante podrá interactuar con el producto. Cada fin de semana se propondrá una experiencia nueva a manos de chocolateros artesanales o profesionales de la restauración local", informó Cobos.

Desde las 14:00 a las 16:00 horas, se propone al turista la posibilidad de probar en la hostelería de la ciudad adherida al programa 'Sabor a Chocolate' las tapas y menús inspirados en el cacao preparados para esta ocasión en los restaurantes Aizkorri, El Chalet de Josele, Restaurante Vinoteca Blas y Restaurante Serrano.

Por la tarde, ya a las 17:00 horas se visitará el Centro de Interpretación del Cacao de una empresa con mucha historia, 'Chocolates La Cepedana', donde un maestro chocolatero "de toda la vida" aportará más información que la alojada en el Museo municipal. Al término de la visita, los participantes podrán dejarse agasajar con la degustación gratuita de chocolate a la taza.



El domingo, se propone conocer una fábrica artesanal de chocolate real que funciona en la actualidad de la misma forma que lo hacía décadas atrás, manteniendo la esencia de los procesos. Un viaje al pasado de la mano de 'La Maragatina'.

Esta experiencia de fin de semana astorgana se complementa con ofertas privadas de ocio, como son el spa 'Vía de la Plata' adherido a la ruta que ofrece tratamientos de salud y belleza basados en la chocolaterapia y otras técnicas, sus menús temáticos, y sus pastelerías y cafeterías para degustar el chocolate a la taza paseando por las calles de esta ciudad monumental leonesa.



**ROTACIÓN DE LAS DEMOSTRACIONES EN VIVO (SÁBADOS A LAS 12:00 HORAS)**

Día 2 de febrero. GASTRONOMÍA Y VINO. Antonio Blas (Restaurante Blas) y Bodegas Pittacum Bierzo, maridando Chocolate, Vino y Cecina, un placer para los sentidos.

Día 9 de febrero. EL NUEVO MUNDO DEL CHOCOLATE A LA TAZA. Juan Francisco Fernández González, Nuria Fernández Castaño y Patricia Fernández Castaño, (Chocolates Santocildes), tradición y familia maridadas por el chocolate.

Día 16 de febrero. LAS PLANTACIONES DE CACAO. ORIGEN DEL CHOCOLATE. Jacinto Peñín (Chocolates Peñín), nos descubrirá el origen del chocolate: El cacao.

Día 23 de febrero. EL CHOCOLATE EN LOS APERITIVOS. Jesús Prieto Serrano y Jesús Prieto Marquiegui (Restaurante Serrano), realizarán demostraciones sobre el uso del chocolate en los aperitivos.

Descubre esta deliciosa experiencia en este video:  
[https://www.youtube.com/watch?v=v\\_4BXhSgBkQ](https://www.youtube.com/watch?v=v_4BXhSgBkQ)

Más Información: <http://turismoastorga.es/actividad/astorga-sabor-a-chocolate/>