

[www.zaragozaturismo.es](http://www.zaragozaturismo.es)  
e\_mail: [turismo@zaragoza.es](mailto:turismo@zaragoza.es)

902 14 2008  
976 201 200

# Choco tour

visita guiada

  
zaragoza  
*Un reto, una ciudad.*



## El cacao llegó a España en 1520

Se piensa que fue un monje del Cister, fray Aguilar, quien envió desde México el primer cacao junto con la receta del chocolate. Antonio de Álvaro, abad del Monasterio de Piedra (Nuévalos, Zaragoza), junto con los monjes que formaban parte de dicho cenobio, fueron lo primeros en probar el chocolate en Europa.

En ese momento comenzó una tradición chocolatera que ha ido arraigando en Zaragoza a lo largo de los siglos, lo que queda constatado en los cafés, chocolaterías, pastelerías y empresas chocolateras fundadas en el siglo XIX, tales como Chocolates Lacasa, Chocolates Zorraquino, Orús, así como otros establecimientos como Ascaso, Soconusco, la Bombonera Oro, Jeff de Bruges, Bombones Leonidas, Cacao Cacao, Pastelería Lalmolda, Pastelería Canfranc, Tupinamba, Chocolatería La Fama, Chocolatería San Miguel, etc.

Participa en esta ruta novedosa y sorprendente que nos permitirá disfrutar del chocolate en sus diferentes texturas y sabores: líquido, sólido, helado, caliente, con leche, blanco, negro, con frutas confitadas..., recorriendo algunos de los establecimientos chocolateros más importantes del centro histórico y de los monumentos más significativos.

Durante esta ruta visitaremos y haremos degustaciones en otros establecimientos tradicionales que forman parte de la vida gastronómica de la ciudad como la Chocolatería Valor, la Pastelería Fantoba (fundada en 1856), Chocolates de la Abuela y Pastelería Capricho.

Horario: Sábado, a las 11 horas.

Lugar de salida: La Lonja (Plaza del Pilar).

Duración: 2 horas.

Precio: 12 €. Gratuita para menores de 5 años.

Venta y reserva de tickets:

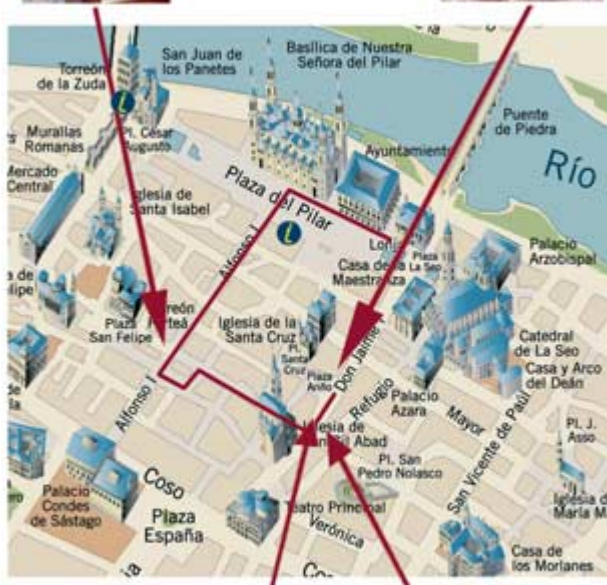
**Oficinas municipales de Turismo.**

**On-line ([www.zaragozaturismo.es](http://www.zaragozaturismo.es))**

Teléfonos: **902 14 2008 / 976 201 200.**

Valor

Capricho



Fantoba

Chocolates de La Abuela