

CiocoPaese®

La Via del Cioccolato!

12·13·14 Ottobre 2018
Corso F.lli Cervi - Riccione



13^a
edizione

organizzato da:



Comitato
Riccione Paese

PROMO D.

con il patrocinio di:



Comune
di Riccione

in collaborazione con:



Scuola di Ristorazione
IAL Riccione

media partner:

RADIO SABBIA

PER INFO: tel. 0541.827254 - 340.8342606 www.promo-d.com info@promo-d.com
seguidi su  Riccione Paese



INDICE

Benvenuti a CiocoPaese! pag. 5

PROGRAMMA

CiocoPaese 2018 pag. 6, 7 e 9

I protagonisti di CiocoPaese
pag. 11

RICETTE CIOCCOLATOSE!
Torta Grano Saraceno,
Cioccolato e Prugne pag. 12

Cheesecake
al Cioccolato Autunnale pag. 13

Piantina Evento
pag. 14 e 15



OTTICA PAPINI

GRUPPO
GREENVISION

CENTRI OTTICI SELEZIONATI



OTTIKA S.r.l.

RICCIONE - Corso F.lli Cervi, 151
Tel. 0541.697811



Tel. 0541.600162
 Corso F.lli Cervi, 68 - Riccione
 Macelleria Gambuti



le cose di casa Vichi
 corso F.lli Cervi 169-171 - Riccione
 FB Le Cose Di Casa Vichi



ERBORISTERIA, Alimentazione Biologica
 Cosmetica Naturale, Fitoterapia
 ENOTECA
 corso F.lli Cervi 136 RICCIONE - tel. 0541.606970

MODA FASHION *Vilma*



Corso F.lli Cervi, 148 - RICCIONE
 tel. 0541.691904 Opplà - Moda Fashion

Pasticceria
Tristano
Riccione Paese

*Corso F.lli Cervi, 99
 Tel. 0541 600258*



Riccione
 Tendaggi

di Masia Renzo & C.

TESSUTI PER ARREDO

C.so F.lli Cervi 109 (ang. Ruffini) | Riccione (Rn)
 Tel-Fax 0541.600030 | Cell. 335.7616642
 riccionese.tendaggi@gmail.com

LENOTECA

Corso F.lli Cervi 125 - RICCIONE tel. 0541.607361
 www.lenotecariccione.com lenoteca.riccione@gmail.com

Benvenuti a CiocoPaese!

Il Comitato Commercianti di Riccione Paese è lieto di presentarvi la 13ª edizione di

CiocoPaese®

che con l'Autunno arriva puntuale! Numerosi stand e laboratori offrono le loro specialità a base di cioccolato, una buona e gustosa scorta di energia che potrà rivelarsi necessaria per affrontare i primi freddi di questa stagione.

Una passeggiata nel vecchio Borgo, accompagnati dalla musica e dal profumo seducente del cioccolato, può essere una valida ragione per scoprire le novità proposte dai cioccolatai provenienti da diverse regioni d'Italia e che per l'occasione si ritrovano a Riccione Paese. Tante le prelibatezze, dolci e cremose o croccanti e più amare, per ogni gusto una specialità, dalla pralina al cremino, dal freddo al caldo, dal salato al piccante, con mille aromi e profumi, tra cui troverai quello che fa per te!

Non perdetevi gli show cooking, che quest'anno vedranno come protagonisti Tony finalista dell'edizione 2017 di "Bake Off Italia", Francesco Tommasini Pastry Chef riccionese e gli allievi e gli Chef della Scuola di Ristorazione IAL di Riccione, che si alterneranno nei pomeriggi di sabato e domenica in piazza Matteotti, allietati dalla musica di 'Ariolo'.

Domenica mattina momento dedicato ai bambini con il laboratorio gratuito 'Cioccolato e Fantasia' curato da Marianna Mollica in piazza Matteotti.

Piazzetta Parri sarà invece dedicata alla musica! Venerdì potremo ascoltare il duo 'I Fuoricorso'; sabato e domenica animazione, musica e giochi con Luigi Del Bianco di RadioSabbia e Marco Corona.

Un incontro da non perdere, quello col cioccolato, l'alimento fantastico che...regaliamo a chi amiamo, ci rallegra quando siamo tristi, ci affascina prendendoci per la gola!

Vi aspettiamo a.....

CiocoPaese®





CioccoPaese®



PROGRAMMA

VENERDI' 12 OTTOBRE

Apertura ufficiale CIOCOPAESE 2018

- Ore 15.30
STAND del CIOCCOLATO e GIOSTRINE
Corso F.lli Cervi, Viale Diaz e Piazza Unita' d'Italia
- Dalle alle ore 18.30 fino a tarda sera
I FUORICORSO - Piazzetta Parri
Duo musicale composto da Flavio Fiorini (tastiere, clarinetto, sax, chitarra e voce) e Alberto Malaguti (chitarra e voce). Il loro repertorio va dai Beatles ai Rolling Stones, da Eric Clapton ai Bee Gees, dal Beat Italiano ai nostri grandi cantautori
- Dalle ore 18.00 fino a tarda sera
CIOCO-MOVIDA - Nei Ristoranti e nei Bar
Aperitivi e Apericene a tema

SABATO 13 OTTOBRE

- Ore 10.00
STAND del CIOCCOLATO e GIOSTRINE
Corso F.lli Cervi, Viale Diaz e Piazza Unita' d'Italia
- Dalle ore 16.30 fino a tarda sera
DIVERTIMENTO A TUTTO "VOLUME"!!! - Piazzetta Parri
Musica, animazione e giochi con Luigi Del Bianco di RADIO SABBIA e Marco Corona
- Ore 16.00
Show Cooking SALATO - Piazza Matteotti
Preparazione "live" di sfiziosi salati, con degustazione finale
A cura degli allievi e degli Chef della Scuola di Ristorazione IAL di Riccione
- Dalle ore 16.30
ARILOO - Piazza Matteotti
Duo acustico che propone un repertorio pop inglese anni '80 in chiave ETHNO FUNK, utilizzando strumenti etnici e acustici e una drum machine.
E' formato da Arianna Michieli (voce, ukulele, ukubass) e Luca Preo (cori, chitarra acustica, ukulele, banjo, dobro)
- Dalle alle ore 17.15
CIOCO-CUPCAKES - Piazza Matteotti
TONY, finalista di BakeOff ed. 2017 preparera' i cupcakes in 2 varianti:
la prima al cocco con ripieno di ganache al cioccolato al latte e frosting alla nutella,
la seconda al cacao con ripieno di confettura ai frutti di bosco e frosting al mascarpone
- Dalle ore 18.00 fino a tarda sera
CIOCO-MOVIDA - Nei Ristoranti e nei Bar
Aperitivi e Apericene a tema



via Ruffini 13 (piazza Unità)
tel. 0541.606410
RICCIONE

www.gelateriakingriccione.it
info@gelateriakingriccione.it

seguici su
 Gelateria King



**FARMACIA
DEL PAESE**
Corso Fratelli Cervi 139 RICCIONE
tel. 0541.600152 / 693347
farm.delpaese@corofar.net

ORARI D'APERTURA:
8.00 - 13.00 / 15.00 - 20.00
domenica e festivi aperti dalle 8.30 alle 13.00



ATHENA
immobiliare
viale Diaz 62 - RICCIONE
tel. 0541.697083
www.athenaimmobiliare.net
f Agenzia Immobiliare Athena - Riccione

ASSICOOP
Romagna Futura

AGENTE GENERALE **UnipolSai**
ASSICURAZIONI

Agenzia di Riccione
C.so F.lli Cervi, 269 - t. 0541/693306
www.assicoop.it/romagnafutura



Viale Diaz 63 - RICCIONE tel. 0541.602953
f Ristorante Pizzeria La Frasca Riccione

CONAD
FONTANELLE
Riccione
Via Sicilia, 43
Tel. 0541.601294
E-mail: conadfontanelle@libero.it

CONAD
CITY
Via Catullo, 9 - Tel. 0541.692502
con Pescheria e Macelleria
C.so F.lli Cervi, 301
Tel. 0541.694305
RICCIONE

**IL BAULE
DEI RICORDI**
DOMENICA 14 OTTOBRE
A RICCIONE PAESE

MERCATINO
ANTIQUARIATO, MODERNARIATO, COLLEZIONISMO
OGNI 2° DOMENICA DEL MESE

DALLE 9 ALLE 19
INFO WWW.PROMO-D.COM

DOMENICA 14 OTTOBRE

- Ore 10.00
STAND del CIOCCOLATO e GIOSTRINE
Corso F.lli Cervi, Viale Diaz e Piazza Unita' d'Italia
- Ore 10.30
CIOCCOLATO E FANTASIA - Piazza Matteotti
Laboratorio gratuito per bambini
A cura di Marianna Mollica
- Dalle ore 16.30 fino a tarda sera
DIVERTIMENTO A TUTTO "VOLUME"!!! - Piazzetta Parri
Musica, animazione e giochi con Luigi Del Bianco di RADIO SABBIA e Marco Corona
- Ore 16.30
IL CIOCCOLATO INCONTRA LA CANNELLA - Piazza Matteotti
Il pasticciere Francesco Tommasini preparerà in diretta per noi un Cake morbido al cioccolato e nocchie del Piemonte, ganache al cioccolato e cannella
A cura di Pasticceria Tommasini - Riccione
- Dalle ore 16.30
ARILOO - Piazza Matteotti
Duo acustico che propone un repertorio pop inglese anni '80 in chiave ETHNO FUNK, utilizzando strumenti etnici e acustici e una drum machine.
E' formato da Arianna Michieli (voce, ukulele, ukubass) e Luca Preo (cori, chitarra acustica, ukulele, banjo, dobro)
- Dalle ore 18.00 fino a tarda sera
CIOCO-MOVIDA - Nei Ristoranti e nei Bar
Aperitivi e Apericene a tema
- Ore 17.15
Show Cooking DOLCE - Piazza Matteotti
Preparazione "live" di ricette golose, con degustazione finale
A cura degli allievi e degli Chef della Scuola di Ristorazione IAL di Riccione



seguidi su FB Riccione Paese

INFO CIOCO-STAND tel. 0541.827254 / 340.8342606 - info@promo-d.com

PASTICCERIA - CIOCCOLATERIA
TOMMASINI
RICCIONE

PASTICCERIA TOMMASINI
VIALE CECCARINI, 153 - 47838 RICCIONE (RN)
+39 0541 697230
✉ INFO@PASTICCERIATOMMASINI.IT
WWW.PASTICCERIATOMMASINI.IT
f PASTICCERIA TOMMASINI

CON LE NOSTRE TORTE
POTRAI FESTEGGIARE I TUOI MOMENTI SPECIALI
O RENDERE MEMORABILI LE GIORNATE QUALUNQUE

RALLEGRA IL PALATO
E INNAMORATI DELLA NOSTRA PASTICCERIA!

TI ASPETTIAMO A RICCIONE

RICCIONE

I PROTAGONISTI DI

CiocoPaese®



TONY ANANIA

Cosa uniscono moda e cucina? Lo stile. L'aspetto estetico, il modo di presentare un abito, un piatto, uno show o un oggetto di design e' soggetto alla stessa cura dei particolari e richiede lo stesso talento e gusto.

Lo sa bene Tony Anania, giovane 23enne siciliano, laureato in Culture e Tecniche della Moda all'Universita' di Rimini e grande appassionato di pasticceria. Due mondi che Tony intreccia utilizzando le regole estetiche e stilistiche tipiche della moda per realizzare dolci originali e di alta qualita'. Una filosofia che ha permesso a Tony di arrivare in un altro mondo, quello della televisione, ed emergere: suo il secondo gradino del podio, a un passo dalla vittoria, dell'edizione 2017 di "BAKE OFF Italia", famoso contest in onda su Real Time che incorona ogni anno il "miglior pasticciere amatoriale d'Italia".

sabato 13 ottobre

in Piazza Matteotti dalle ore 17.15 ci proporrà lo show cooking **CICO-CUPCAKES**

FRANCESCO TOMMASINI

Nato a Riccione, dopo il diploma al liceo scientifico, Francesco Tommasini decide di far diventare questa passione un lavoro. Così inizia a studiare. Prima alla Scuola Arte e Dolce di Rimini, seguendo gli insegnamenti del maestro Mario Morri, poi all'Alma, la scuola superiore di pasticceria guidata dal rettore Gualtiero Marchesi. Qui impara i segreti direttamente dai maestri della lievitazione, per poi farli propri. Dopo questa esperienza approda alla pasticceria del maestro Roberto Rinaldini, dove rimane per quattro anni ad imparare l'arte pasticceria dei lievitati e dei grandi classici, come i panettoni e le colombe pasquali, e della cioccolateria. Contemporaneamente continua a studiare, frequentando i corsi di alta formazione presso Cast Alimenti di Brescia, presieduti da Massari. Dopo anni trascorsi ad imparare e a fare propri i segreti, le ricette e le preparazioni più ricercate, a Riccione apre la propria pasticceria. Le sue creazioni vi conquisteranno al primo sguardo, ma e' una volta assaggiate che vi faranno innamorare.



domenica 14 ottobre,

in Piazza Matteotti alle ore 16.30 ci proporrà lo show cooking **IL CIOCCOLATO INCONTRA LA CANNELLA**



SCUOLA DI RISTORAZIONE IAL RICCIONE

Gli allievi e gli Chef di IAL Riccione ci proporranno due diversi show cooking, con preparazioni una volta dolci e una volta salate, con possibilita' di degustare le prelibatezze al termine della lavorazione.

sabato 13 ottobre,
in Piazza Matteotti
alle ore 16.00
Show Cooking **SALATO**

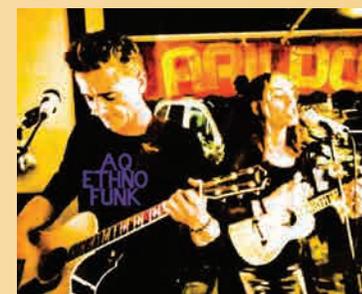
domenica 14 ottobre,
in Piazza Matteotti
alle ore 17.15
Show Cooking **DOLCE**



DIVERTIMENTO A TUTTO "VOLUME"!!!!

Musica, animazione e giochi con Luigi Del Bianco di **RADIO SABBIA** e Marco Corona

sabato 13 e domenica 14 ottobre,
in Piazzetta Parri
dalle ore 16.30
fino a tarda sera



ARILOO
Duo acustico, propone un repertorio pop inglese anni '80 in chiave **ETHNO FUNK**

sabato 13 e domenica 14 ottobre,
in Piazza Matteotti dalle ore 16.30

I FUORICORSO

Duo musicale composto da Flavio Fiorini (tastiere, clarinetto, sax, chitarra e voce) e Alberto Malaguti (chitarra e voce)

venerdi' 12 ottobre,
in Piazzetta Parri dalle alle ore 18.30 fino a tarda sera



TORTA al GRANO SARACENO, CIOCCOLATO e PRUGNE

INGREDIENTI

150 gr di farina grano saraceno
150 gr di farina 0
80 gr di zucchero (anche di canna, se si preferisce)
80 gr di burro fuso a bagnomaria
100 gr di cioccolato fondente sciolto a bagnomaria
1 bicchierino di rum
3 uova
1 pizzico di sale
1 bustina di lievito
15/20 prugne secche tagliate a pezzi
1 bustina di pistacchi non salati tritati grossolanamente
1/2 bustina di pinoli
Cardamomo (facoltativo)

PREPARAZIONE

Sbattere le uova con lo zucchero poi incorporare un poco alla volta le farine setacciate con sale e lievito.

Aggiungere a filo il burro fuso mischiando poco e lentamente, poi sempre mischiando il cioccolato e il rum.

Aggiungere ancora le prugne e i pinoli, se piace anche un pochino di cardamomo.

Versare in uno stampo da 22/24 cm foderato di carta da forno e spargere sopra l'impasto i pistacchi e qualche cucchiaino di zucchero per renderlo croccantino.

Cuocere in forno riscaldato a 170 gradi per 45 minuti circa.

Questa torta e' buona sia a colazione che a merenda con latte o con un caffe' ma all'occorrenza puo' diventare un dessert per una cena autunnale, se accompagnato da un gelato allo zenzero o al cioccolato amaro e da un buon rum!



CHEESECAKE al CIOCCOLATO AUTUNNALE

INGREDIENTI

200 gr di biscotti friabili al cioccolato
100 gr di burro sciolto a bagnomaria
250 gr di mascarpone fresco
50 gr di ricotta ben sgocciolata
100 gr di cioccolato fondente sciolto a bagnomaria
70 gr di zucchero
2 uova
70 gr di noci tritate grossolanamente
Marmellata di fichi possibilmente casareccia o fichi caramellati (da cospargere sulla torta)
Scorza di arancia grattugiata
o poco zenzero per aromatizzare

PREPARAZIONE

Mischiare i biscotti tritati con il burro fuso finche' il burro viene tutto assorbito, poi versare l'insieme in una tortiera da 20 cm (foderata di carta forno e imburrata) fino a formare uno strato uniforme sul fondo della tortiera pressando bene.

Mettere a raffreddare in frigo per circa 1 ora (e' possibile prepararlo anche il giorno prima).

Montare insieme ricotta, uova e zucchero poi aggiungere delicatamente il mascarpone gia' un poco sbattuto e il cioccolato fuso appena tiepido.

Aromatizzare con scorza d'arancia o con zenzero.

Versare questa crema nello stampo con la base di biscotti, cospargere con le noci tritate e mettere in forno gia' caldo per 45 minuti (controllare la cottura con uno stecchino).

Dopo pochi minuti togliere la torta dalla tortiera e, quando sara' quasi fredda, cospargerla di marmellata o di fichi caramellati. Una torta semplice ma...da leccarsi i baffi!!!



CiocoPaese®

Riccione Paese



1. Piazza Matteotti
2. Piazzetta Parri
3. CiocoStands (Corso F.lli Cervi e Viale Diaz)
4. Giostrine (Piazza Unita' d'Italia)





Staccoli



UN MONDO NUOVO PER LA PASTICCERIA

L'alta qualità delle nostre ricette racchiuse in vasetti di vetro per mantenere intatti il profumo e la fragranza del prodotto appena sfornato.

Viale dott.Ferri, 2 Cattolica (RN) www.staccoli.it

Pasticceria | Cioccolateria | Caffetteria | Gelateria | Ristorantino | Enoteca