

# CiocoPaese®

*La Via del Cioccolato!*

11·12·13 Ottobre 2019  
Corso F.lli Cervi - Riccione



14<sup>a</sup>  
edizione

organizzato da:



Comitato  
Riccione Paese

PROMO D.srl

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](http://www.promo-d.com) [info@promo-d.com](mailto:info@promo-d.com)

segui su  Riccione Paese



FOTO Daniele Casalborti

# INDICE

Benvenuti a CiocoPaese! pag. 5

## PROGRAMMA

**CiocoPaese** 2019 pag. 6, 7 e 9

I protagonisti di CiocoPaese  
pag. 11

## RICETTE CIOCCOLATOSE!

Crema di Castagne  
e Cioccolato pag. 12

Plumcake al Mascarpone  
e Cioccolato 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



**CIRCOLINO**  
*Bar Bistrot*

VIA LAZIO, 4 - RICCIONE | +39 333 6968997

CIRCOLINO BAR BISTROT



Salumeria - Formaggi  
Pane e Gastronomia

corso F.lli Cervi 117 - RICCIONE PAESE  
0541.312263 Pasta Madre (Riccione)



Riccione  
Tendamaggi

di Masia Renzo & C.

TESSUTI PER ARREDO

C.so F.lli Cervi 109 (ang. Ruffini) | Riccione (Rn)

Tel-Fax 0541.600030 | Cell. 335.7616642

riccionesetendamaggi@gmail.com



IL GELATO DI GIGI



IL GELATO DI GIGI

Piazza Matteotti 3  
Riccione  
T. 0541. 1796298  
ilgelatodigigi@gmail.com



**PEPPER**

PEPPER RICCIONE - viale Lazio, 12 - Riccione Paese  
0541.1613315 seguici su Pepper Riccione

# Benvenuti a **CiocoPaese** !!!

Arriva l'autunno con tutta la sua gamma di colori e profumi, ed e' a questo aspetto dell'autunno che il Comitato Riccione Paese dedica la 14<sup>a</sup> Festa del Cioccolato che, con il suo gusto inebriante, ci aiuta ad affrontare la nuova stagione fredda.

Passeggiando per Riccione Paese troviamo numerosi stand provenienti da diverse regioni d'Italia. Un grande 'cantier' dedicato al cioccolato che per non aver nemico alcuno, si presentera' nei piu' sorprendenti abbinamenti con mille aromi e profumi, dal salato al piccante, dalla pralina al cremino e... chi piu' ne ha piu' ne metta!!!!

Un appuntamento ed un passaggio obbligato per trascorrere una giornata piacevole tra giochi, musica e.... tanto buon cioccolato!!!





# CioccoPaese®



## PROGRAMMA

### VENERDI' 11 OTTOBRE

#### Apertura ufficiale CIOCOPAESE 2019

- Ore 15.30  
**STAND del CIOCCOLATO e GIOSTRINE**  
Corso F.lli Cervi, Viale Diaz e Piazza Unita' d'Italia
- Dalle alle ore 18.00  
**MUDITA - Piazza Matteotti**  
Morbide melodie di bossanova, di incalzanti ritmi samba e swing, senza dimenticare i classici brani italiani rilette ed interpretati con spiccati accenti latin-jazz da Cristina (voce), Giorgio (basso), Mayumi (piano) e Giacomo (batteria)
- Dalle alle ore 18.00  
**GRUPPO ACUSTICO - Piazzetta Parri**  
Jessica Sorbello (chitarra e voce) e Giovanni Cricca (chitarra e voce) si alternano su pezzi di musica pop rivisitata in chiave acustica accompagnati da Leonardo Vorabbi (tastiera)
- Dalle ore 18.00 fino a tarda sera  
**CIOCO-MOVIDA - Nei Ristoranti e nei Bar**  
Aperitivi e Apericene a tema

### SABATO 12 OTTOBRE

- Ore 10.00  
**STAND del CIOCCOLATO e GIOSTRINE**  
Corso F.lli Cervi, Viale Diaz e Piazza Unita' d'Italia
- Dalle ore 16.30  
**DIVERTIMENTO A TUTTO "VOLUME"!!! - Piazza Matteotti**  
Musica, animazione e giochi con Luigi Del Bianco di RADIO SABBIA e Marco Corona
- Ore 16.30  
**Show Cooking**  
**PIACERE E BENESSERE: CAROTE E CIOCCOLATO SULLA VIA DELLE SPEZIE**  
Piazzetta Parri  
Preparazione di Cake monoporzione al cioccolato e carote con cannella e ganache al cioccolato colato  
*A cura degli allievi e dello Chef Ernesto Panella della Scuola di Ristorazione IAL di Riccione*
- Ore 17.00  
**Presentazione Squadra di Calcio 'FEMMINILE RICCIONE'**  
Piazza Matteotti
- 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](http://www.gelateriakingriccione.it)  
[info@gelateriakingriccione.it](mailto:info@gelateriakingriccione.it)

seguici su  
 Gelateria King



CAFFÈ | COCKTELLERIA | VINERIA & BOTTEGA  
 VIALE DIAZ 77 - RICCIONE | TEL. 370.3667529  
 f @ ESSENZARICCIONE



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



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



corso F.lli Cervi 161A - RICCIONE 339.7684036



AGENTE GENERALE **UnipolSai**  
 ASSICURAZIONI

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



Autodemolizione Eco Metal a Gabicce Mare  
 Vendita Ricambi Usati - Demolizioni Autoveicoli  
 Recupero Batterie al Piombo Esauste  
 Cordialità e Servizio per i Nostri Clienti



Via Sicilia, 43  
 Tel. 0541.601294

C.so F.lli Cervi, 301  
 Tel. 0541.694305

Via Catullo, 9  
 Tel. 0541.692502

Persone oltre le cose

DOMENICA 13 OTTOBRE

- Ore 10.00  
**STAND del CIOCCOLATO e GIOSTRINE**  
 Corso F.lli Cervi, Viale Diaz e Piazza Unita' d'Italia
- Ore 10.30  
**UNICORNI E CIOCCOLATO** - Piazzetta Parri  
 Laboratorio gratuito per bambini  
 A cura di Marianna Mollica
- Dalle ore 16.30 fino a tarda sera  
**DIVERTIMENTO A TUTTO "VOLUME"!!!** - Piazza Matteotti  
 Musica, animazione e giochi con Luigi Del Bianco di RADIO SABBIA e Marco Corona
- Ore 16.30  
**Show Cooking**  
**I CROSTACEI SI TUFFANO NEL CIOCCOLATO!** - Piazzetta Parri  
 Preparazione di vout au vent con crema di ricotta al cacao e scampi  
 A cura degli allievi e dello Chef Gianluca Sarnicola della Scuola di Ristorazione IAL di Riccione
- Ore 17.00  
**Premiazione Atleti della Soc. Sportiva PURA VIDA (Beach Tennis)**  
 Piazza Matteotti
- Dalle ore 18.00 fino a tarda sera  
**CIOCO-MOVIDA** - Nei Ristoranti e nei Bar  
 Aperitivi e Apericene a tema

seguidi su FB Riccione Paese

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



# I PROTAGONISTI DI

# CioccoPaese®



## DIVERTIMENTO A TUTTO "VOLUME"!!!!

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

**sabato 12 e  
domenica 13 ottobre.**  
in Piazza Matteotti  
dalle ore 16.30

## SCUOLA DI RISTORAZIONE IAL RICCIONE

Gli allievi e gli Chef Ernesto Panella e Gianluca Sarnicola della Scuola di Ristorazione di IAL Riccione ci proporranno due diversi show cooking, con possibilità' di degustare le prelibatezze al termine della lavorazione.

**sabato 12 ottobre.**  
in Piazzetta Parri alle ore 16.30  
Show Cooking  
**PIACERE E BENESSERE:  
CAROTE E CIOCCOLATO  
SULLA VIA DELLE SPEZIE**

**domenica 13 ottobre.**  
in Piazzetta Parri alle ore 16.30  
Show Cooking



## Premiazione Atleti della Soc. Sportiva PURA VIDA (Beach Tennis)

La Soc. Sportiva Pura Vida si occupa di beach tennis ed è attiva da circa 10 anni sul territorio, raggiungendo diversi traguardi a livello regionale, nazionale ed anche mondiale.

Il gruppo agonisti, composto da ragazzi e ragazze tra i 12 e 20 anni, vanta al suo interno atleti di spicco come **Giorgia Cancellieri**,

atleta d'interesse nazionale che vanta

titoli regionali, italiani, un mondiale vinto ed un secondo posto agli europei, convocazioni in nazionale under 18 per i campionati mondiali ed europei. Altri bei risultati sono stati raggiunti da Pecci Valentina titoli italiani e regionali, stessa cosa per Linda Silvestri; anche per Ilaria Grandi, atleta d'interesse nazionale, titoli italiani, regionali e ai mondiali un primo posto. E ancora Linda Fantini, Alessandro Signorini, Leonardo Pivi, Mattia Tommasoli, Ballestrieri Federico e Gorini Alberto.

**domenica 13 ottobre.** in Piazza Matteotti alle ore 17.00



## Presentazione Squadra di Calcio 'FEMMINILE RICCIONE'

Nata nel 2012, oggi conta quasi 180 iscritte che vanno dai 5 ai 40 anni. La prima squadra partecipa al Campionato

Nazionale di serie C e il settore giovanile è composto da squadre di tutte le fasce di età'. Diverse atlete fanno parte delle rappresentative della Nazionale Italiana e vengono selezionate da grandi squadre come la Juventus.

**sabato 12 ottobre.** in Piazza Matteotti alle ore 17.00



## GRUPPO ACUSTICO

Sono 3 giovanissimi musicisti provenienti da Musicantiere, scuola di musica di Riccione. Jessica Sorbello (chitarra e voce) e Giovanni Cricca (chitarra e voce) si alternano su pezzi di musica pop rivisitata in chiave acustica accompagnati da Leonardo Vorabbi (tastiera).

**venerdì 11 ottobre.** in Piazzetta Parri dalle ore 18.00



## MUDITA

Morbide melodie di bossanova, di incalzanti ritmi samba e swing, senza dimenticare i classici brani italiani rilette ed interpretati con spiccati accenti latin-jazz da Cristina (voce),

Giorgio (basso), Mayumi (piano) e Giacomo (batteria)

**venerdì 11 ottobre.** in Piazza Matteotti dalle ore 18.00

# CREMA di CASTAGNE e CIOCCOLATO

Preparazione 20 min  
Cottura 50 min  
Tempo totale 1 h 10 min

Porzioni 2 barattoli

## PREPARAZIONE

Dopo aver lavato le castagne sotto l'acqua corrente, praticate un taglio a X sulla buccia con un coltello e lessatele per circa 40 minuti. Scolatele e, quando sono ancora calde, sbucciatele accuratamente con l'aiuto di un coltellino. Schiacciate le castagne, prima con la forchetta e poi nello schiacciapatate. Ne uscirà una poltiglia farinosa.

Trasferite la purea di castagne in una pentola capiente, aggiungete lo zucchero e 150 ml di acqua. Lasciate cuocere lentamente fino a che non avrete ottenuto una crema morbida, ci vorranno circa 10 minuti. Frullate con un frullatore ad immersione fino ad ottenere una crema liscia e omogenea.

Sciogliete il cioccolato fondente nel caffè' bollente, unitelo alla crema di castagne fuori dal fuoco. Aggiungete il cacao amaro e il liquore ed amalgamate bene. Se l'impasto risulta troppo duro aggiungete un goccio di latte. Se invece dovesse essere troppo liquido, aggiungete un po' di cacao: deve avere la consistenza di una crema spalmabile, perché' col riposo tenderà' a solidificarsi.

Versate la crema ancora bollente nei vasetti sterilizzati, chiudeteli, capovolgeteli e lasciateli raffreddare. Una volta freddi potete conservare i barattoli in dispensa per circa tre settimane. Una volta aperto il barattolo, la crema va conservata in frigorifero per non più' di due settimane. Prima di utilizzarla lasciare il barattolo a temperatura ambiente per qualche minuto.



## INGREDIENTI

500 gr castagne bollite e sbucciate  
200 gr cioccolato fondente  
2 cucchiari cacao amaro  
200 gr zucchero semolato  
2 tazzine caffè' amaro e bollente  
1/2 tazzina liquore anice o strega (facoltativo)

# PLUMCAKE ai MASCARPONE e CIOCCOLATO

Preparazione 10 min  
Cottura 40 min  
Tempo totale 50 min

Porzioni 6 persone

## PREPARAZIONE

Preriscaldate il forno a 180 gradi. Riunite le uova in una terrina capiente e aggiungete lo zucchero. Lavorate con le fruste elettriche per 5 minuti, fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.

Aggiungete l'olio a filo mentre lavorate e incorporate al composto. Unite il mascarpone e amalgamate anch'esso al composto.

Incorporate la farina setacciata, il lievito setacciato e il cacao amaro setacciato. Unite al composto le uova con le fruste elettriche e lavorate fino ad ottenere un impasto perfettamente liscio e omogeneo.

Aggiungete metà' delle gocce di cioccolato e incorporate con una spatola e con movimenti dal basso verso l'alto.

Foderate uno stampo da plumcake di 24x10 con della carta forno e versate l'impasto. Livellate bene con una spatola e aggiungete in superficie le restanti gocce di cioccolato.

Infornate in forno già' caldo a 180 gradi, modalità' statico, per 40 minuti.

Fate la prova dello stecchino prima di sfornare e proseguite la cottura se necessario. Sfornate una volta cotto, lasciate intiepidire e decorate con zucchero a velo prima di servire.

## INGREDIENTI

3 uova  
40 ml olio di semi girasole o arachidi (oppure olio d'oliva)  
250 gr mascarpone  
(potete sostituire con due vasetti di yogurt bianco classico, oppure 170 gr di yogurt greco bianco o 250 gr di ricotta)  
150 gr zucchero  
20 gr cacao amaro  
220 gr farina 00 o la vostra farina preferita  
16 gr lievito istantaneo per dolci tipo pan degli angeli  
200 gr gocce di cioccolato fondente



VIALE LAZIO

# CiocoPaese®

Riccione Paese

1

PIAZZA  
MATTEOTTI

CORSO F.LLI CERVI

3

2

PIAZZETTA PARRI

VIALE DIAZ

4

PIAZZA  
UNITA' D'ITALIA

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.

STACCOLI CAFFÈ: Viale dott.Ferri, 2 - Cattolica  
 ANTICA PASTICCERIA: Via XX Settembre, 1 - Cattolica

[www.staccoli.it](http://www.staccoli.it)



Pasticceria | Cioccolateria | Caffetteria | Gelateria | Ristorantino | Enoteca