lasciati sedurre da.

16·17·18 Ottobre_2015 Riccione Paese



































PER INFO: tel. 0541.827254_340.8342606 www.promo-d.com info@promo-d.com























Benvenuti a CiocoPaese!

Il Comitato dei Commercianti di Riccione Paese e' lieto di presentarvi la 10^A edizione di

CiocoPaese

che andra' in scena nel vecchio borgo di Riccione... profumato, morbido, croccante, amaro, ripieno, bianco... il cioccolato sara' protagonista!

CiocoPaese e' una festa del cioccolato che trasforma le strade e le piazze del centro storico in uno scenario davvero gradevole dove, tra cioccolato e divertimento, potrete trovare delizie e incontrare esperti del settore.

Il vecchio borgo sara' invaso da cioco stands e laboratori e in Piazza Unita' d'Italia le giostrine per i bimbi.

Passeggiando per il paese potrete degustare l'antica prelibatezza non solo negli abbinamenti piu' tradizionali ma anche nei piu' insoliti, grazie alla sapienza di Maestri cioccolatai e Chef.

Potrete assistere in Piazza Matteotti a dimostrazioni e gare fra Chef, durante le quali potrete votare il vostro piatto preferito abbinandolo a un calice di vino suggerito da un esperto Sommelier.

Oppure potrete rilassarvi nella Piazza della Grande Torta (Piazza Parri) deliziandovi con la "torta dolce sole" o una cioccolata calda, in un ambiente tutto al femminile. E ancora: birra e cioccolato, e' un matrimonio possibile?

Dal mattino il soave profumo vi accompagnera' lungo un percorso ricco di eventi, come i quattro "Balconi della musica" con brani di Mozart e Rossini, quartetto d'archi, musica napoletana e musical e... ancora musica, dalla cena fino a tarda sera . I bar e i ristoranti prepareranno colazioni, aperitivi, cocktails e apericene a tema. Anche per quest'anno non vi resta altra scelta che passare da Riccione, o meglio da...







TUTTI I GIORNI

Piazza Unita' d'Italia

- Corso F.Ili Cervi e Viale Diaz Venerdi' dalle 15.30, Sabato e Domenica dalle 10.00, Apertura **STAND del CIOCCOLATO**

Venerdi' dalle 15,30, Sabato e Domenica dalle 10,00, Apertura STAND e GIOSTRINE

- Piazza della Grande Torta (Piazza Parri)
- Venerdi', Sabato e Domenica alle ore 15.30, MERENDA...in giardino Emozionatevi con torte come la Dolce Sole (potrete votare quella che piu' vi piace), qustate Cioccolata calda, cake pops, cioccolatini e tante altre delizie! Cioccolateria Italiana - Riccione | Ca' Bianca B&B - Montefiore Conca
- Venerdi'. Sabato e Domenica dalle ore 19.00 fino a tarda sera, CENA IN PIAZZETTA Insolita cena in ambiente romantico, con interventi di cioccolato o cacao amari abbinati a zuppetta di castagne e porcini, vellutata di topinambur e crostini, anatra all'arancia, coccio di mora con piadina al cioccolato, tutto preparato in speciali tegami di pietra e malta Locanda Hostaria Villa Tamara e Villa Tamara Country Spa Suite - Montefiore Conca
- Piazza Matteotti
- Venerdi', Sabato e Domenica alle ore 15,30, SHOW COOKING Ogni giorno realizzazioni in live di prelibatezze a base di cioccolato A cura di Associazione Cuochi Romagnoli
- Venerdi', Sabato e Domenica alle ore 16,30, LA SFIDA DEGLI CHEF Gli Chef dell'Associazione Cuochi Romagnoli si sfideranno realizzando in live dei piatti a base di cioccolato. Acquista e vota queste golosissime preparazioni (saranno disponibili degustazioni con vino o birra abbinati) Per Prenotazioni e Info 340.8342606 - info@promo-d.com A cura di Associazione Cuochi Romaanoli
- Venerdi', Sabato e Domenica alle ore 17.30

La birra incontra il cioccolato...e' un matrimonio possibile?

A cura di A.S.P.I. - Associazione della Sommellerie Professionale Italiana Cioccolato offerto da Cioccolateria Italiana - Riccione

- Venerdi', Sabato e Domenica alle ore 18.15, Premiazione del migliore piatto/Chef della giornata Gli Chef resteranno a disposizione del pubblico per domande e curiosita' A cura di Associazione Cuochi Romagnoli
- Venerdi', Sabato e Domenica dalle ore 19.00 fino a tarda sera, IL BISTROT DEGLI CHEF Ristorantino con piatti preparati sul posto dagli Chef con specialita' a base di cioccolato. Ogni piatto e' accompagnato da vino o birra suggeriti dai Sommelier Per Prenotazioni e Info 340.8342606 - info@promo-d.com A cura dell'Associazione Cuochi Romagnoli
- Nei Ristoranti e nei Bar
- Venerdi', Sabato e Domenica dalle ore 19,00 fino a tarda sera, CIOCO-MOVIDA Remake de la 'Movida de Pais' tutta al cioccolato. Nei ristoranti e nei Bar, aperitivi e apericena con specialita' a base di cioccolato. Il profumo del cioccolato inonda la serata di Riccione Paese

SABATO e DOMENICA

- Piazza della Grande Torta (Piazza Parri)
- Sabato e Domenica dalle ore 10,00, CIOCO COLAZIONE Per grandi e piccini, specialita' al cioccolato, non perdete la torta "dolce sole" e la fantastica cioccolata calda!

Cioccolateria Italiana - Riccione | Ca' Bianca B&B - Montefiore Conca

- Sabato e Domenica dalle ore 11.00 fino a tarda sera, PRANZO...IN GIARDINO Insolito pranzo con interventi di cioccolato abbinati a piatti di stagione Locanda Hostaria Villa Tamara e Villa Tamara Country Spa Suite - Montefiore Conca
- lungo Corso F.lli Cervi
- Sabato e Domenica dalle ore 15.30 alle ore 19.30, I BALCONI DELLA MUSICA
- * IL BALCONE DEL QUARTETTO D'ARCHI a cura del Distretto della Musica Valmarecchia "Quarta Corda" 1º Violino, Claudia Branducci e Serena Galassi

2º Violino, Lucia Emeti Viola, Matteo Galassi

Violoncello, Stefano Voce

* IL BALCONE DELL'AMORE Brani da Rossini e Moza

Mezzosoprano, Daniela Bertozzi Tenore, Carlo Giacchetta

Pianista, Marco Galli

* IL BALCONE NAPOLETANO

Voce, Rosaria de Sio

Chitarra, Francesco Frisoni * IL BALCONE DEL MUSICAL Voce, Paola Lorenzi

Chitarra, Pedro Mena Peraza

- Piazza Parri e Piazza Matteotti
- Sabato e Domenica dalle ore 19,00 fino a tarda sera

MUSICA DAL VIVO con i gruppi Riviera Guitar e Marco Chiarabini trio

















PROGRAMMA

VENERDI' 16 OTTOBRE

Apertura ufficiale CIOCOPAESE 2015

• Ore 15.30

STAND del CIOCCOLATO, STAND e GIOSTRINE

Corso F.lli Cervi, Viale Diaz e Piazza Unita' d'Italia

Show Cooking ClOCOILLUSION Chef Simone Ricci - Piazza Matteotti

Realizzazione in Live di dessert a base di cioccolato presentati come fossero primi o secondi piatti (Es.; di cacao in brodo di pere e cannella; cannelloni di ricotta arance e cioccolato, raqu' di frutti rossi e parmigiano di cioccolato bianco; minestrone di frutta, cioccolato e basilico)

A cura di Associazione Cuochi Romaanoli

MERENDA...in giardino - Piazza della Grande Torta (Piazza Parri)

Cioccolateria Italiana - Riccione I Ca' Bianca B&B - Montefiore Conca

• Ore 16.30

LA SFIDA DEGLI CHEF A cura di Associazione Cuochi Romaanoli - Piazza Matteotti

• Ore 17.30

La birra incontra il cioccolato...e' un matrimonio possibile? - Piazza Matteotti A cura di A.S.P.I. - Associazione della Sommellerie Professionale Italiana

• Ore 18,15

Premiazione del migliore piatto/Chef della giornata - Piazza Matteotti

A cura di Associazione Cuochi Romagnoli

Dalle ore 19.00 fino a tarda sera

IL BISTROT DEGLI CHEF - Piazza Matteotti

Ristorantino a cura dell'Associazione Cuochi Romaanoli

CENA IN PIAZZETTA - Piazza della Grande Torta (Piazza Parri)

Locanda Hostaria Villa Tamara e Villa Tamara Country Spa Suite - Montefiore Conca

CIOCO-MOVIDA - Nei Ristoranti e nei Bar

Remake de la 'Movida de Pais' tutta al cioccolato

SABATO 17 OTTOBRE

• Ore 10.00

STAND del CIOCCOLATO, STAND e GIOSTRINE

Corso F.lli Cervi, Viale Diaz e Piazza Unita' d'Italia

CIOCO COLAZIONE - Piazza della Grande Torta (Piazza Parri)

Cioccolateria Italiana - Riccione I Ca' Bianca B&B - Montefiore Conca

• Ore 11.00

PRANZO...IN GIARDINO - Piazza della Grande Torta (Piazza Parri)

Locanda Hostaria Villa Tamara e Villa Tamara Country Spa Suite - Montefiore Conca

• Dalle ore 15,30 alle ore 19,30

I BALCONI DELLA MUSICA - lungo Corso F.Ili Cervi

• Ore 15.30

Show Cooking FRUTTA & CIOCCOLATO Chef Giovanni Tucci - Piazza Matteotti Realizzazione in Live di dessert a base di frutta e cioccolato

A cura di Associazione Cuochi Romaanoli

MERENDA...in giardino - Piazza della Grande Torta (Piazza Parri)

Cioccolateria Italiana - Riccione I Ca' Bianca B&B - Montefiore Conca

• Ore 16.30

LA SFIDA DEGLI CHEF A cura di Associazione Cuochi Romagnoli - Piazza Matteotti

• Ore 17,30

La birra incontra il cioccolato...e' un matrimonio possibile? - Piazza Matteotti A cura di A.S.P.I. - Associazione della Sommellerie Professionale Italiana



corso F.Ili Cervi 169-171 - Riccione tel. 0541.604455



corso F.Ili Cervi 139 - RICCIONE tel. 0541.600152 / 0541.698364 farm.delpaese@corofar.net ORARI D'APERTURA: 8.30 - 13.00 / 15.30 - 20.00



C.so F.III Cervi 109 (ang.Ruffini) | Riccione (Rn) Tel-Fax 0541.600030 | Cell. 335.7616642









Ore 18.15

Premiazione del migliore piatto/Chef della giornata - Piazza Matteotti A cura di Associazione Cuochi Romagnoli

• Dalle ore 19.00 fino a tarda sera

IL BISTROT DEGLI CHEF - Piazza Matteotti

Ristorantino a cura dell'Associazione Cuochi Romagnoli

CENA IN PIAZZETTA - Piazza della Grande Torta (Piazza Parri)

Locanda Hostaria Villa Tamara e Villa Tamara Country Spa Suite - Montefiore Conca

CIOCO-MOVIDA - Nei Ristoranti e nei Bar

Remake de la 'Movida de Pais' tutta al cioccolato

MUSICA DAL VIVO - Piazza Parri e Piazza Matteotti

DOMENICA 18 OTTOBRE

• Ore 10.00

STAND del CIOCCOLATO, STAND e GIOSTRINE

Corso F.lli Cervi, Viale Diaz e Piazza Unita' d'Italia

CIOCO COLAZIONE - Piazza della Grande Torta (Piazza Parri) Cioccolateria Italiana - Riccione | Ca' Bianca B&B - Montefiore Conca

• Ore 11.00

CARTA E ... FANTASIA Piccole mani lavorano - Piazza Parri

Laboratorio di origami in carta con coinvolgimento dei bimbi e dei ragazzi

A cura di Maria Assunta Formisano (www.mariaas-formisano,it)

Viaggio nel mondo del cacao Storia e aneddoti sul cioccolato - Piazza Matteotti

Al termine e durante, degustazioni gratuite di cioccolato

offerto da Pasticceria Staccoli - Cattolica

Incontro-degustazione con il Dott, Francesco De Dominicis, Unione CNA Alimentare, Bologna

PRANZO...IN GIARDINO - Piazza della Grande Torta (Piazza Parri)

Locanda Hostaria Villa Tamara e Villa Tamara Country Spa Suite - Montefiore Conca

Dalle ore 15,30 alle ore 19,30

I BALCONI DELLA MUSICA - lungo Corso F. Ili Cervi

• Ore 15.30

Show Cooking CIOCOMERENDA Chef Fulvio Politi - Piazza Matteotti

Realizzazione in Live di alcune preparazioni ideali per una sana e golosa merenda A cura di Associazione Cuochi Romagnoli

MERENDA...in giardino - Piazza della Grande Torta (Piazza Parri)

Cioccolateria Italiana - Riccione | Ca' Bianca B&B - Montefiore Conca

• Ore 16,30

LA SFIDA DEGLI CHEF A cura di Associazione Cuochi Romagnoli - Piazza Matteotti

• Ore 17.30

La birra incontra il cioccolato...e' un matrimonio possibile? - Piazza Matteotti

A cura di A.S.P.I. - Associazione della Sommellerie Professionale Italiana

• Ore 18.15

Premiazione del migliore piatto/Chef della giornata - Piazza Matteotti A cura di Associazione Cuochi Romaanoli

• Dalle ore 19.00 fino a tarda sera

IL BISTROT DEGLI CHEF - Piazza Matteotti

Ristorantino a cura dell'Associazione Cuochi Romaanoli

CENA IN PIAZZETTA - Piazza della Grande Torta (Piazza Parri)

Locanda Hostaria Villa Tamara e Villa Tamara Country Spa Suite - Montefiore Conca

CIOCO-MOVIDA - Nei Ristoranti e nei Bar

Remake de la 'Movida de Pais' tutta al cioccolato

MUSICA DAL VIVO Piazza Parri e Piazza Matteotti

seguici su FB Riccione Paese

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

IL BISTROT DEGLI CHEF

Cogli l'occasione per cenare in un ambiente insolito e con la possibilita di gustare piatti preparati sul posto direttamente per te dagli Chef dell'Associazione Cuochi Romaanoli,

Una serie di piatti sfiziosi, particolari e molto delicati, appositamente creati per CiocoPaese, che potrai abbinare con vino e birre consigliate dai Sommelier della Associazione Sommellerie Professionale Italiana. Prenota la tua cena o acquistala sul posto.

Cena al Bistrot

A partire dalle 19.00, il Bistrot e' aperto, gli Chef propongono:

- Carpaccio di coppa piacentina, radicchio, pere candite all'Albana di Romagna e cioccolato di Modica
- Insalatina autunnale alle noci, emulsione di miele e aceto balsamico, pecorino del Montefeltro e crostini al cacao amaro e rosmarino
- Lasagnetta bianca al cacao, funghi e profumo di tartufo
- Tagliatelle al cioccolato e raqu' bianco di coniglio e timo
- Passatelli al cacao e arancio in vellutata di porri e mousse di squacquerone
- Piada al cacao, crudo di Parma, squacquerone e rucola
- Rollata di pollo ruspante farcita alle prugne e noci, salsa al cioccolato e peperoncino e polenta alla piastra
- Cremoso al cioccolato fondente, pere e anice stellato
- Brownies, crema Chantilly alla vaniglia e scorzette d'arancio candite

Per Prenotazioni e Info 340.8342606 - info@promo-d.com

Gli Chef:

Simone Ricci, Donatella Pronti, Massimo Raffaelli, Fulvio Politi, Tommaso Candido, Angela Valenti, Eddy Guarise, Claudio Galli, Denis Torcolacci, Giovanni Tucci.





Technical Partners:











INGREDIENTI

280 ar farina 00 200 ar cioccolato fondente 60% 2 uova 100 ar zucchero semolato 20 gr zucchero di canna 200 gr mandorle squsciate 1 cucchiaino raso di ammoniaca per dolci 1 noce di burro 20 ml caffe' ristretto 3 cucchiai rum 1 bacca di vaniglia 1 pizzico di sale



Fate tostare leggermente le mandorle per circa 6-7 minuti in forno caldo (160°C). Nel frattempo. sciogliete a bagnomaria o al microonde il cioccolato spezzettato con il burro.

Aprire il baccello di vaniglia in due e raschiate l'interno recuperando i semini.

In una capace terrina, sbattere molto bene con una frusta le uova insieme ai due tipi di zucchero ed ai semini di vaniglia. Quando il tutto e' ben montato, unire a filo il cioccolato fuso tiepido, il rum, il cucchiaino di ammoniaca per dolci sciolto nel caffe' tiepido ed un pizzico di sale. Utilizzando un cucchiaio, o una spatola per dolci,

unite a poco a poco la farina ed infine anche le mandorle precedentemente tostate ed ormai fredde, lavorando il composto quel tanto che basta per averlo liscio ed omogeneo, non oltre. Otterrete un impasto un po' appiccicoso, quindi coprite la ciotola e lasciatela raffreddare in frigorifero per circa 30 minuti perche' bisogna dare al cioccolato il tempo di indurirsi leggermente. Sistemate la pasta sul piano di lavoro infarinato e

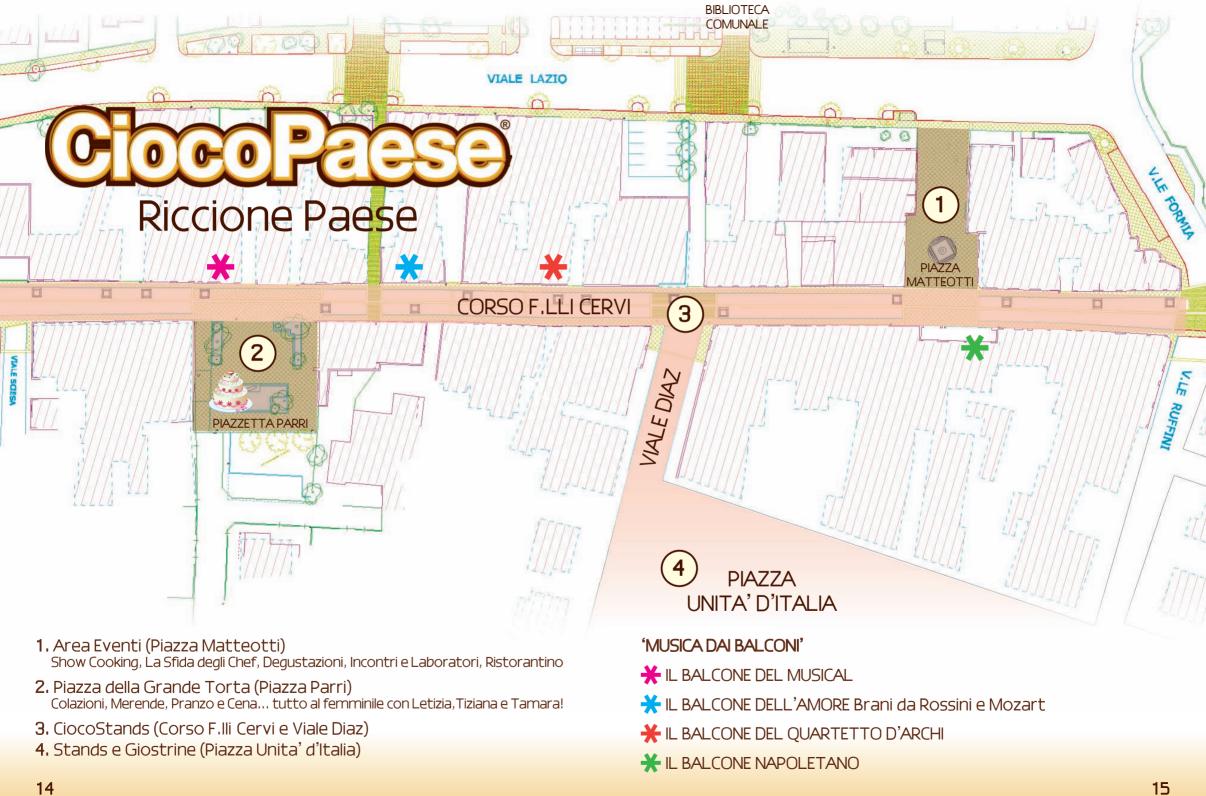
modellate dei filoncini larghi circa 3 centimetri ed alti un dito, disponeteli ben distanziati sulla placca foderata di carta forno. Sistemateli nel forno gia' caldo a 180°C e lasciateli cuocere per circa 20-25 minuti. E' importante che la superficie non scurisca troppo altrimenti il cioccolato diventa amaro. Togliete i filoncini dal forno e portate la temperatura a 160°C, sistemateli su di un tagliere e lasciateli raffreddare per almeno 15 minuti. Poi, con un coltello ben affilato, tagliateli a fettine regolari di circa 1 cm mantenendo il taglio con un'inclinazione di 45°. Sistemate i cantucci sulla placca e rimetteteli in

forno per circa 10 minuti, fino a quando saranno ben secchi. A quel punto spegnere e aprite lo sportello del forno e lasciateli intepidire all'interno. Si conservano per tantissimi giorni ben chiusi in una scatola di latta.





12 13





Staccoli

Pasticceri e Cioccolatieri dal 1952

Piazza del Municipio, Cattolica RN

www.staccoli.it