



## ***I dieci giorni che sedussero i golosi***

La seduzione ha “rapito” anche il marchio storico della rassegna: CioccolaTò si è innamorato di CioccolaTà. E i due protagonisti si sfidano idealmente con cene, lezioni, degustazioni e dibattiti. Gli incontri culturali e i laboratori ruoteranno intorno alle due desinenze del Cibo degli Dei, che ne contraddistinguono anche la storia, dalla cioccolata al cioccolato.

E poi, in tempi di crisi, cosa c'è di meglio di un quadratino di fondente per non lasciarsi deprimere? Purché i prezzi rimangano costanti e accessibili, come garantisce questa edizione di CioccolaTò 2009, che vuole essere un'occasione di ottimismo per Torino.

Il cioccolato da sempre esalta le “affinità”, che da “elettive” diventano “fondenti”, nate da nocciole, mandorle, frutta, spezie, vaniglia, tè, caffè, torrone, erbe aromatiche; ma anche, a sorpresa, da olio, sale, pepe, cacio. Saranno proprio questi matrimoni felici, consolidati o azzardati, i temi delle nuove lezioni di cioccolato con degustazione (dopo il successo del 2008) del programma curato dalla “coppia fondente” di scrittori, giornalisti e panel-leader Clara e Gigi Padovani, con abbinamenti enoici in collaborazione con Slow Food Torino (tutti i giorni dalle 18,30 alle 19,30, il sabato e la domenica anche alle ore 16, soltanto su prenotazione: costo 12 euro, max 50 posti. Info: [www.cioccola-to.com](http://www.cioccola-to.com) ).



## ***Lezioni di cioccolato con degustazione***

***A cura di Clara e Gigi Padovani***

*In collaborazione con Slow Food Torino per i vini*

*Tutti i giorni dalle 18,30 alle 19,30 (anche alle 16 il sabato e la domenica)*

*Presso il Circolo dei lettori di via Bogino 9 a Torino*

*Soltanto su prenotazione, costo 12 euro, non più di 50 posti*

***venerdì 6 marzo: caffè&cioccolato***  
***Un moderno matrimonio d'antan***

### **Ore 18,30**

Le suggestioni che nascono dal **design del gusto**, interpretato da un grande pasticcere, in collaborazione con Lavazza. Il protagonista è **Mateu Casañas**, chef pasticcere di "El Bulli" di Roses, Barcellona (Spagna), definito da "Restaurant Magazine" il miglior ristorante del mondo, con **Marcello Arcangeli** e **Francesco Viarizzo**, del Training Centre Lavazza. Si degusta il "Cappuggiro", "2007 coffee chocolate", "2006 tandem con spuma al cioccolato", "2003 Espresso Galaxy", "Spherical Bicerin" e altre specialità. Presenta lo scrittore e fotografo **Bob Noto**, curatore del libro "Dieci anni di coffee design".

***sabato 7 marzo: tè&cioccolato***  
***Suggestioni di una coppia raffinata***

### **Ore 16**

A scuola di ganache con le praline e i dolci al bicchiere di **Gianluca Fusto**, maestro dal 2004 al 2008 presso l'École du Grand Chocolat Valrhona a Tain-l'Hermitage (Francia) e le specialità del laboratorio di **Gabriele Maiolani** di Odilla Chocolat, Torino.

### **Ore 18,30**

Il grande maestro parigino **Patrick Roger**, Meilleur Ouvrier de France (Mof) Chocolatier, e miglior cioccolatiere della Città di Parigi per la Guida Gault&Millau, presenta le sue specialità al tè: praline, tavolette, tartufi, abbinamenti. Cioccolato e design si fondono nelle sue opere d'arte esposte per la prima volta in Italia al Circolo dei Lettori, già premiate all'Exposition Nationale des Beaux Arts, svoltasi dall'11 al 14 dicembre 2008 al Carrousel du Louvre.



**domenica 8 marzo: donne&cioccolato**  
**Passione infinita**

**Ore 16**

Due lady del cioccolato alla ribalta. La scrittrice franco-inglese **Chloè Doutre-Roussel**, panel leader e già buyer del magazzino londinese Fortnum&Mason, presenta le sue creazioni con cacao d'origine di alta qualità interamente prodotte in Bolivia dalla cooperativa El Ceibo: fondente e cialde per cioccolato calda. **Cecilia Tessieri**, maestra cioccolatiere dell'azienda Amedei, recentemente nominata Cavaliere della Repubblica, è la donna che in Italia ha portato i crus di cacao; la sua azienda di Pontedera (in Toscana) ha ricevuto numerosi riconoscimenti, l'ultimo dalla Chocolate Academy di Londra: in degustazione le novità della collezione "Amedei for you".

**Ore 18,30**

Una passerella al femminile di interpretazioni del Cibo degli Dei. Partecipano: **Marina Garosi**, del laboratorio artigianale Ciokolart di Villafranca di Verona, con una selezione di praline al miele; **Cristiana Poggio**, vicepresidente Fondazione Piazza dei Mestieri di Torino, alla guida di una esperienza di educazione con il cacao, con le specialità realizzate dagli allievi; **Mariella Maione**, amministratore delegato della storica azienda Peyrano, con la sua ultima novità, la "Torta Peyrano"; **Maria Zulli**, presidente della Cooperativa sociale Pausa Cacao, con le "sbarrette" realizzate con cacao equo e solidale tostato e lavorato nella Casa Circondariale le Vallette di Torino; **Rita Carbone**, allieva del maestro cioccolatiere torinese Guido Bellissima, decorerà le uova pasquali.

**lunedì 9 marzo: nocciole&cioccolato**  
**Un amore nato sotto la Mole**

**Ore 18,30**

Nocciole e cacao si sono incontrati a Torino a metà Ottocento e non si sono più lasciati. Un laboratorio goloso a base di baci, gianduiotti, nougatine e mignon. Partecipano: **Giancarlo Torta**, dell'antica Confetteria Barbero, di Cherasco (Cn), con i suoi "Baci di Cherasco"; **Vincenzo Montuori**, ad della **Caffarel** con il famoso "Nocciolotto"; **Valentina e Lorenzo Zuccarello**, della cioccolateria Zuccarello di Collegno (To), con Acapulco, croccante alla nocciola e "Passione Langhe"; **Laura Faletti**, della ditta **Giordano**, con il gianduiotto prodotto a mano e la crema gianduia granellata; **Giovan Battista Mantelli** della **Venchi** con le storiche Nougatine. Sarà anche presentato il progetto di recupero delle terre confiscate alla mafia per il piantamento di alberi di nocciolo, da parte dell'associazione **Libera**.



***martedì 10 marzo: mandorle&cioccolato***  
***Affinità mediterranee***

**Ore 18,30**

Due maestre dell'arte dolce siciliana con biscotti, torte e gelati, per una vera lezione di pasticceria "in diretta". Partecipano: **Elvira Roccasalva** della Dolceria Donna Elvira di Modica (Rg), presenta i suoi "impanatigghi", il Dolce Savoia, i biscotti di carrube e il famoso cioccolato modicano; **Cora Rizzuto**, della gelateria siciliana Mondello, di Torino, delizia con l'arte fredda di creme e sorbetti alla mandorla e al cioccolato.

***mercoledì 11 marzo: frutta&cioccolato***  
***Unioni colorate***

**Ore 18,30**

Canditure e dolcezze al cucchiaino a base di frutta sono protagoniste con artigiani e produttori dall'antica sapienza: **Maurizio Maglio**, titolare dell'azienda **Maglio** di Maglie (Lecce) con fichi, datteri, frutta candita varia con copertura fondente; **Franco Ugetti** della pasticceria di Bardonecchia, con bicchierini ai profumi di montagna; **Mauro Morandin**, della cioccolateria di Saint Vincent (Valle d'Aosta), con canditi e praline.

***giovedì 12 marzo: erbe aromatiche&cioccolato***  
***Matrimoni piccanti***

**Ore 18,30**

I matrimoni talvolta possono essere piccanti e sorprendentemente stuzzicanti. Ecco le tavolette, le cialdine e le praline di alcuni maestri artigiani e di un'azienda torinese: **Marco Vacchieri** della pasticceria Dolci Intuizioni di Rivalta (To) con le sue cialdine al pomodoro, al mais, alle patate; **Guido Gobino**, maestro cioccolatiere di Torino, con le praline al rosmarino e al sale (premiata dalla Chocolate Academy of London); **Silvio Bessone**, maestro cioccolatiere di Vicoforte Mondovì (Cn) con le tavolette al peperoncino e i fondenti d'origine da Ceylon; **Guido Castagna**, maestro cioccolatiere di Giaveno, con le sue praline speziate; **Angelo Pibiri**, direttore dello stabilimento **Streglio**, con le tavolette "Maximum" al ginseng e alla vaniglia.



**venerdì 13 marzo: cacio,olio,pepe&cioccolato**  
**Matrimoni azzardati**

**Ore 18,30** Quando l'unione è azzardata, il risultato è ancora più stimolante. Ecco le proposte "estreme" ma sempre equilibrate di alcuni maestri artigiani che giocano con i sapori: **Giacomo Boidi di Giraudi** (Castellazzo Bormida, Al) con le sue praline al cacio e all'olio; il birraio **Teo Musso** di Baladin (Piozzo, Cn) presenta le sue praline al formaggio caprino; **Paul e Cecilia De Bondt** con le loro tavolette piccanti (Siloe: zenzerino, amarillo e semen; pepe rosa, pepe nero e jalapeno).

**sabato 14 marzo: torrone&cioccolato**  
**Croccanti tenerezze**

**Ore 16**

Uno dei prodotti che meglio si declina con il cioccolato, presentato da quattro produttrici di torrone: **Natalia Nurzia** della storica azienda **F.Ili Nurzia** dell'Aquila; **Andreana Deriu** del laboratorio **Accornero Sperandri** di Torino, **Egle Sebaste** della Sebaste di Gallo d'Alba (Cn); **Mariuccia Ferrero** del ristorante San Marco di Canelli (At).

**domenica 15 marzo: Torino & cioccolato**  
**Nozze da bicerin**

**Ore 18,30**

Uno storico matrimonio, al quale brindare, nell'ultimo giorno della rassegna, con una passerella di "bicerin", la più antica bevanda di Bicerinopoli, la Torino di metà Ottocento. Saranno presentate quattro interpretazioni con una sorpresa finale: **Maritè Costa** e la tradizione del **Bicerin** di piazza della Consolata; la golosità di una torta moka di **Alessandro Dalmaso**, pasticciere di Avigliana (To) dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani, allenatore della squadra italiana alla Coppa del mondo di Lione 2009; l'innovazione di una grande chef, **Barbara Scabin** del Combal.Zero di Rivoli con il nuovo "Cyber bicerin"; la maestria **Guido Castagna** (Giaveno), espressa nel "layer bicerin".



## **A tavola con Cioccolatà e Cioccolato**

*Due appuntamenti, per le due desinenze di Cioccolato 2009, con chef stellati torinesi e piemontesi per declinare il Cibo degli Dei a tutto pasto, con vini di qualità presentati dai loro produttori. Saranno ospitate presso la prestigiosa sede del Circolo Ufficiali Regione Militare Nord Ovest, messo gentilmente a disposizione (dove si svolge il tradizionale ballo delle debuttanti).*

*La prima cena è tutta al femminile (cuoche, produttrici dell'Associazione Donne del vino, Sommelier dell'Ais), mentre la seconda è maschile: una simpatica sfida per interpretare al meglio il cioccolato dall'antipasto al dolce, con equilibrio. Grazie alla disponibilità degli chef e dei produttori di vino, il costo tutto compreso è di 60 euro a persona. Le due cene sono ovviamente aperte a commensali di entrambi i sessi. Appuntamento alle ore 20,30 in corso Vinzaglio 6, a Torino, per due venerdì speciali.*

### **- La cena di Cioccolatà**

**venerdì 6 marzo, ore 20.30 (60 euro, fino a esaurimento degli 80 posti disponibili)**

**Circolo degli ufficiali Regione Militare Nord - Corso Vinzaglio 6, Torino**

**Le donne chef stellate del Piemonte interpretano il cioccolato con le Donne del vino e le Sommelier donne**

**Anna Vicina**, ristorante Casa Vicina GuidoperEataly, Torino  
antipasto

**Mariuccia Ferrero**, ristorante San Marco, Canelli (At)  
primo

**Mariangela Susigan**, ristorante Gardenia, Caluso (To)  
secondo

**Lidia Alciati**, Relais San Maurizio Guido da Costigliole, Santo Stefano Belbo (At)  
dessert

*Vini offerti dalle Cantine Ascheri di Bra, Marchesi di Barolo di Barolo, Ca' Carussin di San Marzano Uliveto (At) e Cantina Correggia di Canale (Cn), con la presenza delle Donne del vino: **Maria Cristina Ascheri**, vicepresidente nazionale, **Anna Abbona**, **Bruna Ferro**, **Ornella Correggia**. Saranno serviti dalle donne sommelier dell'Ais di Torino*

*Il ricavato dall'offerta dei vini sarà devoluto in beneficenza per il progetto solidale di padre Onore della Fundacion Otonga, in Ecuador, per le piantagioni di cacao.*



## - La cena di Cioccolato

venerdì 13 marzo, ore 20.30 (60 euro, fino a esaurimento degli 80 posti disponibili)

Circolo degli ufficiali Regione Militare Nord - Corso Vinzaglio 6, Torino

**Gli chef stellati di Langhe e Roero interpretano il cioccolato “al maschile”**

**Davide Palluda**, ristorante Enoteca di Canale (Cn)

antipasto

**Gianpiero Vivalda**, Antica Corona Reale da Renzo, Cervere (Cn)

primo

**Massimo Camia**, Locanda del Borgo Antico, Barolo (Cn)

secondo

**Ugo Alciati**, Guido, Pollenzo di Bra (Cn)

dessert

*Vini offerti da: **Ca' dei Frati**, **Cantine Cocchi** (At), **Cantine Martinetti** (To), **Cantine Pio Cesare** (Alba, Cn). Saranno presenti i produttori: **Fratelli Del Cerro**, **Roberto Bava**, **Franco Martinetti**, **Pio Boffa**.*

*Il ricavato dall'offerta dei vini sarà devoluto in beneficenza per il progetto solidale di padre Onore della Fundacion Otonga, in Ecuador, per le piantagioni di cacao.*

Per informazioni, [www.cioccola-to.com](http://www.cioccola-to.com)