

12 OTTOBRE 2006. CONFARTIGIANATO ed EUROCHOCOLATE INSIEME PER CELEBRARE IL CHOCODAY

[DEGUSTAZIONI DI CIOCCOLATO IN GALLERIA SUBALPINA](#)

[IL PROGETTO 360° DI CIOCCOLATO: DESIGN E CIOCCOLATO OGGI. Mostra e premiazione dei lavori](#)

[PRANZO E CENA AL CIOCCOLATO AL RISTORANTE ARCADIA](#)

[LA FESTA DEL CIOCCOLATO NELLE PASTICCERIE E CIOCCOLATERIE DI CONFARTIGIANATO IN TORINO E PROVINCIA](#)

Per tutti gli appassionati di cioccolato ecco un appuntamento da non lasciarsi scappare. Il 12 Ottobre 2006 si celebra in tutta Italia il **Chocoday**, il dolcissimo appuntamento dedicato al cioccolato, giunto alla sua seconda edizione, con incontri e degustazioni in programma in moltissime piazze del Paese.

Anche quest'anno Confartigianato Imprese Torino, con il contributo di Regione Piemonte e Unioncamere, nell'ambito del progetto "Cioccolato e Design", partecipa alla kermesse con una serie di golosissime iniziative.

DEGUSTAZIONI DI CIOCCOLATO IN GALLERIA SUBALPINA

I maestri cioccolatieri di Confartigianato Imprese Torino propongono in Galleria Subalpina 3 degustazioni di cioccolato abbinato ai sapori della tavola italiana.

CIOCCOLATO A MERENDA. Ore 17.30: Gertosio Pasticceria, via Lagrange 34, Torino, tel. 011/5621942.

Quale momento più dolce della merenda per concedersi una pausa, assaporando il "cibo degli dei" raccontato da uno dei più grandi pasticceri di Torino?

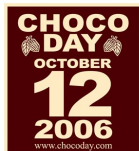
APERITIVO AL CIOCCOLATO. Ore 19.00: Dario Hartvig (Pasticceria del Borgo), via del Porto 118, Carmagnola, tel. 011/9721817.

Un tocco di novità per il classico aperitivo: dalla fantasia di uno tra i più grandi pasticceri creativi italiani emergenti l'accostamento del cioccolato agli stuzzichini tradizionali per una degustazione di altissimo profilo.

CIOCCOLATO E CAFFÈ. Ore 21.00: Guido Castagna, borgata Fornello 2, Giaveno, tel. 011/9766618. Roberto Messineo (Torrefazione della Piazza). Via Torino 124. Sant'Antonino di Susa. 339/1868580.

Per chi non sa rinunciare al caffè... L'aroma del caffè esalta il gusto del cioccolato in una degustazione guidata da due grandi esperti, il maestro cioccolatiere Guido Castagna e il maestro torrefattore Roberto Messineo alla scoperta delle antiche ricette piemontesi, dei prodotti locali, del sapore della nocciola rotonda del Piemonte. Il cioccolato sarà abbinato alle miscele di caffè biologiche equo solidali che Roberto Messineo sperimenta in esclusiva in Italia.

Tutte le degustazioni sono a numero chiuso. Iscrizione gratuita presso gli uffici di Confartigianato Torino
al numero 011/5062155



IL PROGETTO 360° DI CIOCCOLATO: DESIGN E CIOCCOLATO OGGI. Mostra e premiazione dei lavori

L'arte antica dei maestri cioccolatieri di Confartigianato incontra la creatività ed il design per dare vita ad uno stimolante progetto artistico, che verrà presentato a Torino.

La Mostra "360° di cioccolato" verrà allestita dalle ore 10.00 alle ore 23.00 in Galleria Subalpina.

La sfida degli studenti dello IAAD è esplorare il significato del cioccolato per creare, con l'aiuto, la supervisione e l'esperienza dei cioccolatieri, delicate e scenografiche installazioni/composizioni di cioccolato.

I cioccolatieri di Confartigianato che partecipano al progetto sono: MamyCao, Bruno Croci, Gertosio, Piaceri di cioccolato, Pasticceria Dany, Dario Hartvig (Pasticceria del borgo), Guido Castagna e Stefano Poretti.

Il gusto diventa forma attraverso il design.

Il progetto di IAAD e Confartigianato Imprese Torino, "360° di cioccolato", parte da una ricerca ampia e approfondita su cosa sia e cosa rappresenti il cioccolato in un contesto contemporaneo. Il cioccolato, alimento dell'infanzia per eccellenza e grande fonte di energia, cresce al fianco delle generazioni e diventa sensazione, alimento dell'anima, esperienza sensoriale a tutto tondo, dove non solo è importante il gusto, ma anche il contesto, il pretesto e il momento.

I migliori 3 studenti votati riceveranno in premio una borsa di studio per il successivo anno di specializzazione, rispettivamente del 100%, del 50% e del 20%. I ragazzi vincitori avranno così la possibilità di seguire un percorso formativo strettamente legato al design, orientato alle applicazioni nell'artigianato.

A votarli sarà una giuria torinese di addetti ai lavori e di specialisti del gusto, che si riunirà il 12 ottobre per il Chocoday.

La proclamazione dei vincitori è in programma per le ore 11.30 in Galleria Subalpina.

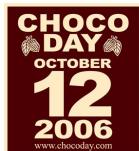
La premiazione avverrà a Perugia il 14 Ottobre, durante Eurochocolate.

PRANZO E CENA AL CIOCCOLATO AL RISTORANTE ARCADIA

In occasione del Chocoday il tradizionale monopiatto servito a pranzo diventa uno sfizioso MONOPIATTO AL CIOCCOLATO: panzerotti di cacao ripieni di mascarpone, ricotta e cannella al burro, salvia e noci.

All'ora di cena lo chef del ristorante propone un esclusivo MENU' AL CIOCCOLATO: acciuga su melanzana e ciocco-miso, panzerotti di cacao ripieni di mascarpone, ricotta e cannella al burro, salvia e noci, filetto di maialino al pepe su specchio di cioccolato. 35€, bevande escluse.

Per informazioni e prenotazioni Ristorante Arcadia, Galleria Subalpina 16, Torino, tel. 0115613898.



LA FESTA DEL CIOCCOLATO NELLE PASTICCERIE E CIOCCOLATERIE DI CONFARTIGIANATO IN TORINO E PROVINCIA

GERTOSIO PASTICCERIA, via Lagrange 34/h, Torino, tel. 0115621942

"IL SABAUDO", famosa bevanda di caffè con crema di nocciole Piemonte IGP, panna montata e decorata con granella di Nocciole Piemonte tostate, verrà servita nel tipico bicchiere in vetro al costo simbolico di euro 1,00.

MAMYCAO. Piazza Solferino 10, Torino, tel. 335 7502852

Cestini di cioccolato caldo al costo simbolico di € 0,50.

MAMYCAO. Piazza Solferino 10, Torino, tel. 335 7502852

Cestini di cioccolato caldo al costo simbolico di € 0,50.

PASTICCERIA BERTOTTO. Corso Svizzera 38/e, Torino, tel. 011/7493745

Degustazione gratuita di cioccolato vario

I SAPORI DEL GRANO. Corso Francia 167, Collegno, tel. 011/785227

Degustazione gratuita di barrette di cioccolato alla nocciola, fondente, al latte e al peperoncini – vendita con il 50% di sconto

PASTICCERIA MOLINERIS. Via Boseli 6/8. Torino, tel. 011/9713471

Degustazione gratuita di cioccolato varia

CHEZ MAXIME SNC. C.so G. Cesare 30, Torino, tel. 011/280647

Sconto del 20% sull'acquisto di cioccolato

PITTI PAOLO. Via P. Crotta 134. Cascinette D'Ivrea, tel. 0125/253024

"Cucchiaino di cioccolato" in degustazione gratuita offerto l'acquisto di caffè – cappuccino – cioccolata calda

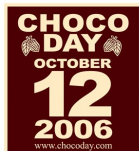
SWEET LAND. VIA Gran Paradiso 17. Torino, tel. 011/2732441

10% di sconto sull'acquisto di cioccolato

CROCI BRUNO. via P. Clotilde 6/A, Torino, tel. 011 487048 – 335 6155244

Visita al laboratorio e al processo produttivo con degustazione

CIOCCOLATERIA PIACERI DI CIOCCOLATO DI RIVETTI ANITA. Sig. Rivetti, via Monte di Pietà 22/B, Torino, tel. 011 5069280



Degustazione di "Cioccolato d'autore".

PASTICCERIA DANY. *via Spotorno 4, Torino, tel. 011 6670356*

Degustazione di tavolette di cioccolato.

PASTICCERIA DEL BORGO. *via del Porto 118, Carmagnola, tel. 011 9721817 – 347 4057138*

Degustazione gratuita di gianduiotti.

CASTAGNA GUIDO. *borgata Fornello 2, Giaveno, tel. 3288659305 – 011 9766618*

Degustazione e visita guidata al laboratorio con spiegazione del processo produttivo.

STEFANO PORETTI. *via Villa Inferiore 106, Mezenile, tel. 0123 581003*

Degustazione gratuite di nuove praline al cioccolato nel laboratorio.

MONDELLO. *Piazza E. Filiberto 8, Torino, tel. 011 4360912*

Coppa "Gelato di castagne e cioccolata calda" e sorbetto di "Pere al cacao con pere caramellate" al prezzo speciale di € 2,50

GELATELIER. *Corso Vinzaglio 28/A, Torino, tel. 011 537485*

Degustazioni di gelato al cioccolato gratuite

MIRETTI. *Corso Matteotti 5, Torino, tel. 011 533687*

Cono/coppetta da passeggio di cioccolato belga al costo simbolico di € 1,50

RIVARENO, *Via Lagrange 29, Torino, tel. 335 819 0228*

5 gusti di cioccolato creati appositamente per il Chocoday, degustazione da asporto e in gelateria, a prezzo speciale

SILVANO, *via Nizza 142, Torino, tel. 011 6960647*

Prezzo speciale di € 1.50 (la metà) per il cono gigante del suo famoso gelato al gianduia.

www.chocoday.it

www.confartigianatorino.it/chocoday