

# TORINO, CHE SPETTACOLO!

# CIOCCOLATÒ 2022

IL GIRO DEL CIOCCOLATO IN 10 GIORNI

28 OTTOBRE  
6 NOVEMBRE

PIAZZA SAN CARLO  
VIA ROMA

UN PROGETTO DI



REALIZZATO DA



Scopri di più su:  
[WWW.CIOCCOLA-TO.EVENTS](http://WWW.CIOCCOLA-TO.EVENTS)  
[eventi@cioccola-to.events](mailto:eventi@cioccola-to.events)

## PROGRAMMA EVENTI

28 Ottobre - 6 Novembre 2022



10:00 - 15:00

**Laboratori didattici per le scuole dell'infanzia e primarie**

*Piazza San Carlo - Casa Cioccolatò*

11.30

**Inaugurazione manifestazione**

*Piazza San Carlo - Casa Cioccolatò*

15:00

**CONPAIT (Confederazione Pasticceri Italiani)**

Laboratorio degustazione

*Piazza San Carlo - Casa Cioccolatò*

Ingresso libero fino ad esaurimento posti.

16:00

**Presentazione ebook : Paola Uberti "Le Ricette del Risparmio" Libiricette**

Un ebook di DIECI ricette per DIECI paesi produttori, realizzato in esclusiva per CioccolaTò! Strizzando l'occhio alla DECIMA persona resa celebre da John Tullius: quella che dice di non amare il cioccolato, quella che mente.

*Piazza San Carlo - Casa Cioccolatò*

Ingresso libero fino ad esaurimento posti.

17:00

**Il Cioccolato con le Stelle**

Chef Andrea Larossa - Ristorante Larossa - Torino

*Piazza San Carlo - Casa Cioccolatò*

Ingresso libero fino ad esaurimento posti.

18:00

**CioccoLaboratori**

IFSE Accademia Internazionale di Alta Cucina e Pasticceria.

Laboratorio Demo Experience curato da "Louis Gautero"

presenta : Mora fondente

Diplomato Accademia Scienze e tecnologie della pasticceria IFSE

*Piazza San Carlo - Casa Cioccolatò*

Ingresso libero fino ad esaurimento posti.

19:00

**Vernisage Cioccocktail : Presentazione delle opere di Cioccolatissima!**

**CioccolaTissima:** un incontro tra l'arte e il cioccolato, un evento diffuso in collaborazione con Artàporter e Diffusissima dove giovani artisti sono invitati a realizzare opere dedicate al viaggio e al cioccolato. Le loro opere saranno esposte nei locali storici: Pasticcerie e Cioccolaterie della Città e, in concomitanza con Artissima 2022, saranno esposti in Piazza San Carlo dal 4 al 6 Novembre.

*Piazza San Carlo - Casa CioccolaTò*

Ingresso libero fino ad esaurimento posti



11:00

## **Il Cacao nel Mondo**

Maitre Chocolatier *Silvio Bessone*, ci racconterà il mondo del cacao e del cioccolato attraverso la sua storia e le sue esperienze terminando con una dolce degustazione!  
*Piazza San Carlo - Casa Cioccolato*  
Ingresso libero fino ad esaurimento posti.

12:00

## **CiocolaToRadio Toradio**

Diretta da Piazza San Carlo del programma Enogastrofonico "*ApparecchiaTo*" in onda ogni sabato su Toradio dalle 12:00 alle 14:00 condotto da Marco Fedele: notizie, curiosità, ricette sulle frequenze FM 88.50 di TORadio [www.toradio.it](http://www.toradio.it)  
*Piazza San Carlo - Postazione Toradio*

14:00

## **CiocolaTò in the World "My Name is CiocolaTò" "Me llamo CiocolaTò"**

*Laboratorio e Scuola di Cioccolato anche in lingua Inglese e Spagnola a cura della N.I.D.A. Nazionale Italiana dell'Amicizia.*  
*Piazza San Carlo - Casa Cioccolato*  
Ingresso libero fino ad esaurimento posti.

15:00

## **CioccoLaboratori**

IFSE Accademia Internazionale di Alta Cucina e Pasticceria.  
Laboratorio Demo Experience curato da "Samantha Rigotti" presenta: "Bacio sotto la Mole".  
Diplomata Accademia Scienze e tecnologie della pasticceria IFSE.  
*Piazza San Carlo - Casa Cioccolato*  
Ingresso libero fino ad esaurimento posti.

16:00

## **La Cucina nel Mondo - Venezuela**

Orlando Guzman Sanchez Cioccolocanda di Bessone Silvio a Vicoforte cucinerà i *Tequegnos* dolci e salati al cacao accompagnato dal piccolo Leonardo Guzman Sanchez Bessone.  
*Piazza San Carlo - Casa Cioccolato*  
Ingresso libero fino ad esaurimento posti.

17:00

## **Il Cioccolato con le Stelle Attenti a quei Due!!**

Chef Marcello Trentini Ristorante Magorabin Torino e Filippo Novelli Pastry Chef La Perla di Torino. Un viaggio al di là delle frontiere tra contaminazioni e abbinamenti arditi: Tacos al cacao con pancia di maiale pad thai, aji amarillo, nocciole e germogli di soia (Messico, Thailandia, Mauritius, Perù, Cina e Piemonte) in abbinamento a una cioccolata calda all'acqua speziata.  
*Piazza San Carlo - Casa Cioccolato*  
Ingresso libero fino ad esaurimento posti.

18:00

## **Il Cioccolato delle Donne**

Paola Gula, scrittrice, autrice, sommelier e food lovers presenta il mondo delle donne al Cioccolato tra libri, storie e gustose ricette .  
*Piazza San Carlo - Casa Cioccolato*  
Ingresso libero fino ad esaurimento posti.



11:00

## **La Cucina al Cacao nel Mondo "Unconventional Afro food&culture "**

Dolce tradizionale proposto dal Cuoco Camerunense Simon Massock con degustazione e thè alla menta.

\*La cucina Africana a cura di *Panafricando* associazione di promozione sociale, fondata a Torino nel 2016 per far conoscere le culture africane, è da sempre impegnata nella facilitazione della conoscenza reciproca, ha fatto del cibo uno strumento di dialogo. Organizzatrice del Festival Panafriicano di Torino

*Piazza San Carlo - Casa Cioccolato*

Ingresso libero fino ad esaurimento posti.

14:00

## **CiocolaTò in the World "My Name is CiocolaTò" "Me llamo CiocolaTò"**

Laboratorio e Scuola di Cioccolato anche in lingua Inglese e Spagnola a cura della N.I.D.A. Nazionale Italiana dell'Amicizia.

*Piazza San Carlo - Casa Cioccolato*

Ingresso libero fino ad esaurimento posti.

15:00

## **CioccoLaboratori**

*I Maestri Cioccolatieri di Ascom e Epat Torino*

La possibilità di assistere ed imparare i grandi segreti della Pasticceria e dell'arte del Cioccolato insieme ad alcuni dei grandi maestri cioccolatieri torinesi e piemontesi. Laboratori e Cooking Class .

*Piazza San Carlo - Casa Cioccolato*

Ingresso libero fino ad esaurimento posti.

16:00

## **La Cucina al Cacao nel Mondo - Perù**

*Alle origini del Cacao: Alfajores de chocolate*

Chef Miguel Bustinza e Patricia Trujillo Pastry Chef

*Ristoranti Vale un Perú e Ristorante Nativo Esperienza Peruviana*

*Piazza San Carlo - Casa Cioccolato*

Ingresso libero fino ad esaurimento posti.

17:00

## **Il Cioccolato con le Stelle**

Chef Claudio Vicina Ristorante Casa Vicina Torino. In occasione dei 120 anni di ristorazione ospite a Casa CiocolaTò con il "New Bicerin di Torino"

*Piazza San Carlo - Casa Cioccolato*

Ingresso libero fino ad esaurimento posti.

18:00

## **La Cucina al Cacao nel Mondo Unconventional Afro food&culture**

- **Piatto Afrofusion** la lasagna alla Tigrinja (Eritrea)
- **Dolce a sorpresa** del pasticciere Alim Bary ( Senegal)
- **Sonorità** Momo from Kenia

\*La cucina Africana a cura di *Panafricando* associazione di promozione sociale, fondata a Torino nel 2016 per far conoscere le culture africane, è da sempre impegnata nella facilitazione della conoscenza reciproca, ha fatto del cibo uno strumento di dialogo. Organizzatrice del Festival Panafriicano di Torino

*Piazza San Carlo - Casa Cioccolato*

Ingresso libero fino ad esaurimento posti.



## Eventi gustosi da paura, giochi, animazione e laboratori dedicati ai piccoli e ai grandi con una grande sorpresa serale!



10:00 - 15:00

### Laboratori per le scuole dell'infanzia e primarie

*Piazza San Carlo - Casa Cioccolato*

15:00 - 17:00

### Ciocolatino o Scherzetto ???

Laboratorio Mostruoso per i bambini

Silvia Federica Boldetti Pastry Queen 2016 - Campionessa del Mondo - Maestro AMPI

Decora il tuo fantasma: Snack di cioccolato e riso soffiato da ricoprire con un dolce lenzuolo. Completa e mangia la tua merenda.

*Piazza San Carlo - Casa Cioccolato*

Ingresso libero fino ad esaurimento posti.

15:00

### CioccoHalloween

Giochi, Animazione a cura di N.I.D.A Nazionale Italiana Dell'Amicizia

*Gli "Horror Games"* : 10 postazioni a punti/tempo in cui faremo fare giochi "mostruosi" ai bambini. Verranno premiate le prime tre squadre classificate e laboratori dedicati ai piccoli e ai grandi con una grande sorpresa serale a cura della N.I.D.A Nazionale Italiana dell'Amicizia

*Piazza San Carlo - Stand NIDA*

20:30

### CioccoHalloween Festa

Giochi, Animazione per grandi e piccini a cura di N.I.D.A Nazionale Italiana Dell'Amicizia

*Piazza San Carlo*

## Martedì 1 Novembre

11:00

### **Torino a Colazione - Oropuro Caffè**

*Oropuro Caffè* nasce per diffondere la cultura del Vero Espresso Napoletano riconosciuto e celebrato in tutto il mondo per la sua bontà, ricreando un caffè dall'aspetto in tazza di una cioccolata calda.

I segreti della tostatura napoletana direttamente da professionisti del settore che ogni giorno fanno rivivere questa antica arte.

In collaborazione con Desa e Centrale del Latte di Alessandria e Asti .

*Piazza San Carlo - Casa Cioccolato*

Ingresso libero fino ad esaurimento posti

12:00

### **La Cucina di CioccolaTò**

*Chef Sara Rossotti Ass. Provinciale Cuochi della Mole*

Risotto toma, riduzione al nebbiolo e cioccolato, coulis ai frutti rossi e rosmarino

*Piazza San Carlo - Casa Cioccolato*

Ingresso libero fino ad esaurimento posti

14:00

### **CioccoLaboratorio Bimbi**

*Angela Anna Ventruti Cucina&Dintorni*

Foodartist specializzata in laboratori di cucina amatoriale e merende creative per bambini. "Cioccolato & Co" Laboratorio pratico per realizzare una merenda creativa cioccolatosa dedicato ai ragazzi tra i 6 e 10 anni. Ingredienti e materiali verranno messi a disposizione per ogni partecipante.

*Piazza San Carlo - Casa Cioccolato*

Ingresso libero fino ad esaurimento posti.

15:00

### **CioccoLaboratorio**

*Fabio Lanfranco "Pasticceria Il Dolcino" La Loggia - Torino*

Brutti e Buoni glassati al Cioccolato.

*Piazza San Carlo - Casa Cioccolato*

Ingresso libero fino ad esaurimento posti.

16:00

### **GelaTò Lab - Gelato artigianale MOOU.**

Showcooking del gelato al gusto gianduia plant based con l'utilizzo di macchinari hi-tech di ultima generazione. A cura dei maestri gelatieri Rea Silvia Gulli e Ondrej Sturc del pluripremiato laboratorio del *gelato artigianale MOOU*, in via Nicola Porpora 55 Torino, vincitore del premio speciale "sostenibilità" della guida Gambero Rosso 2022.

*Piazza San Carlo - Casa Cioccolato*

Ingresso libero fino ad esaurimento posti.

17:00

### **La Cucina al Cacao nel Mondo - 10 volte Cioccolato**

*Ebook: Paola Uberti Le Ricette del Risparmio Libriricette* realizzato in esclusiva per CioccolaTò ! Un viaggio nel cioccolato tra Torino e il mondo in dieci ricette. Un ricettario dedicato alla Torino del cioccolato attraverso DIECI ricette per DIECI paesi produttori, strizzando l'occhio alla DECIMA persona resa celebre da John Tullius: quella che dice di non amare il cioccolato, quella che mente.

*Piazza San Carlo - Casa Cioccolato*

Ingresso libero fino ad esaurimento posti.



Mercoledì 2 Novembre



10:00 - 15:00

**Laboratori per le scuole dell'infanzia e primarie**

*Piazza San Carlo - Casa Cioccolato*

15:00

**CioccoLaboratorio Degustazione**

*"Gusto diffuso Carmagnolese" tradizione ed eccellenze: Cucina, Pasticceria e cioccolato tra peperone e porro dolce di Carmagnola.*

*Piazza San Carlo - Casa Cioccolato*

Ingresso libero fino ad esaurimento posti

16:00

**APCM Associazione Provinciale Cuochi della Mole**

*Tra Cucina e Storia*

*Piazza San Carlo - Casa Cioccolato*

Ingresso libero fino ad esaurimento posti.

17:00

**CioccoLaboratorio Degustazione**

*"Dalia Rivolta" Personal Chef by Catering Chef con NIVA*

*Gelato: "Zucca fonduta di cioccolato al peperoncino e sentori d'arancia"*

*Piazza San Carlo - Casa Cioccolato*

Ingresso libero fino ad esaurimento posti.

18:00

**Cioccolato in Cucina " Chocolate Food Experience" Show Cooking  
Beati i Primi: "La pasta fresca al cacao" ricette e segreti**

*In collaborazione con il Pastificio Bolognese Muzzarelli a Torino dal 1949*

*Piazza San Carlo - Casa Cioccolato*

Ingresso libero fino ad esaurimento posti.

**ChoccoDelivery:** la Cucina al Cacao tra piatti gourmet e degustazioni tra dolce e salato da gustare direttamente nello spazio Choco Food Experience in Piazza S. Carlo, da asporto o da ordinare direttamente a casa vostra tramite **Glovo** e in collaborazione anche con il *Pastificio Bolognese Muzzarelli*.



Giovedì 3 Novembre

10:00 - 15:00

**Laboratori per le scuole dell'infanzia e primarie**

Piazza San Carlo - Casa Cioccolato

10:30 - 12:00

**Convegno : "Cioccolato & Turismo" il Giro del mondo in ottanta voglia di Cioccolato**

un convegno sulla valorizzazione e la tutela del patrimonio artistico, storico e culturale legato al cioccolato e alla sua produzione.

In collaborazione con enti ed istituzioni: Città di Torino, Camera di Commercio di Torino, Turismo Torino e Provincia, VisitPiemonte Dmo e The Chocolate Way, la prima rete internazionale che lega città d'arte, capitali europee e distretti produttivi artigianali accomunati dal cioccolato.

Piazza San Carlo - Casa Cioccolato

Ingresso su prenotazione e invito: [prenotazioni@cioccola-to.events](mailto:prenotazioni@cioccola-to.events)

15:00

**Ciocolatò in the World "My Name is Ciocolatò" "Me llamo Ciocolatò"**

Laboratorio e Scuola di Cioccolato anche in lingua Inglese e Spagnola a cura della N.I.D.A. Nazionale Italiana dell'Amicizia.

Piazza San Carlo - Casa Cioccolato

Ingresso libero fino ad esaurimento posti.

16:00

**CioccoTalk - Guido Gobino**

Il Viaggio attraverso il Gianduiotto!!

Piazza San Carlo - Casa Cioccolato

Ingresso libero fino ad esaurimento posti.

17:00

**La Cucina al Cacao nel Mondo Il Portogallo**

Chef Fabio Montagna Bacalhau Osteria - Torino

"Toucinho do ce'ó" :un dolce della tradizione portoghese, con radici nei conventi, dove le spezie, la mandorla, la zucca e la cioccolata amara

Piazza San Carlo - Casa Cioccolato - Ingresso libero fino ad esaurimento posti

18:00

**Accademia del Panino -Torino**

Pane e Cioccolato un classico intramontabile all'ora della Merenda

Piazza San Carlo - Casa Cioccolato

Ingresso libero fino ad esaurimento posti

**EVENTI #FUORIDICIOCCOLATO**

19:00

**Casa Mago Cocktail Lounge - Corso San Maurizio 61/b, Torino**

Cocktail & Bar food by Michelin star @magorabin

Presentazione in anteprima della crema spalmabile di cioccolato al Negrini di Filippo Novelli Co-Branding La Perla Torino e Del Mago Drinks





Venerdì 4 Novembre



10:00 - 15:00

**Laboratori per le scuole dell'infanzia e primarie**

*Piazza San Carlo - Casa Cioccolato*

11:00 - 22:00

**Oropuro Day**

Una giornata ricca di eventi, incontri e workshop in cui scoprire le caratteristiche e i più antichi segreti della tostatura napoletana direttamente da professionisti del settore che ogni giorno fanno rivivere questa antica arte. Ma non finisce qui, l'intero processo di tostatura verrà riprodotto direttamente presso lo stand Oropuro sito in Piazza San Carlo e dove, al termine, tutti i partecipanti verranno omaggiati con un regalo targato Oropuro.

In collaborazione con Desa e Centrale del Latte di Alessandria e Asti  
[www.iltuolatte.it](http://www.iltuolatte.it) e [www.desa.it](http://www.desa.it)

L'intero programma e gli appuntamenti dell'evento saranno consultabili direttamente dal sito: [www.oropurocaffe.com](http://www.oropurocaffe.com)

15:00

**CioccoLaboratori e degustazione**

*Comitato gelatieri del Piemonte Ascom e Epat*

Il gelato dei bimbi degustazione di alcuni gelati al cioccolato

Produzione sul posto di un gusto al cioccolato

Un gioco da far fare ai bambini con un premio (ciocco merenda della Centrale del Latte)

*Piazza San Carlo - Casa Cioccolato*

Ingresso libero fino ad esaurimento posti.

16:00

**CONPAIT (Confederazione Pasticceri Italiani)**

Laboratorio degustazione

*Piazza San Carlo - Casa Cioccolato*

Ingresso libero fino ad esaurimento posti

17:00

**CioccoTalk**

Guido Castagna: Il Gianduiotto di Torino verso l'IGP

*Piazza San Carlo - Casa Cioccolato*

Ingresso libero fino ad esaurimento posti

18:00

**La Cucina e la Musica al Cioccolato**

*Osteria Rabezzana - Torino*

Chef Giuseppe Zizzo "Pappardelle di fava di cacao con cervo al nebbiolo" abbinato con Nebbiolo D'Alba DOCG Rabezzana e sonorità con il duo jazz ArDuoBop di Gianni Santoro .

*Piazza San Carlo - Casa Cioccolato*

Ingresso libero fino ad esaurimento posti .



11:00

## **Cioccolato a Colazione**

*Piazza San Carlo - Casa Cioccolato*

Ingresso libero fino ad esaurimento posti

12:00

## **CiocolaToRadio Toradio**

Diretta da Piazza San Carlo del programma Enogastrofonico "ApparecchiaTo" in onda ogni sabato su Toradio dalle 12.00 alle 14.00 condotto da Marco Fedele: notizie, curiosità, ricette sulle frequenze FM 88.50 di TORadio [www.toradio.it](http://www.toradio.it)  
*Piazza San Carlo - Postazione Toradio*

15:00

## **Presentazione delle opere di Cioccolatissima!**

CiocolaTissima: un incontro tra l'arte e il cioccolato, un evento diffuso in collaborazione con Artàporter e Diffusissima dove giovani artisti sono invitati a realizzare opere dedicate al cioccolato e le loro opere saranno esposte nei locali storici, Pasticcerie e Cioccolaterie della Città e, in concomitanza con Artissima 2022, saranno esposte in Piazza San Carlo dal 4 al 6 Novembre.  
*Piazza San Carlo - Mostra del Cacao*  
Ingresso libero fino ad esaurimento posti.

16:00

## **CioccoLaboratori e degustazione**

Comitato Gelatieri del Piemonte Ascom ed Epat  
Degustazione di gelato al cioccolato con diverse varianti.  
*Piazza San Carlo - Casa Cioccolato*  
Ingresso libero fino ad esaurimento posti.

17:00

## **Il Cioccolato con le Stelle**

Chef Fabrizio Tesse - Ristorante La Pista - Torino  
*Piazza San Carlo - Casa Cioccolato*  
Ingresso libero fino ad esaurimento posti.

18:00

## **Il Cioccolato delle Donne**

Paola Gula, scrittrice, autrice, sommelier e food lovers presenta il mondo delle donne al Cioccolato tra libri, storie e gustose ricette.  
Un percorso nella storia del cioccolato piemontese da Cuba a Venchi tramite un'intervista degustazione in compagnia di Miroso Cussino, una vita dedicata al gusto e alla classe. Una presenza importante nel negozio storico di Cuba di Cuneo e figlia suo del fondatore. Gli aneddoti, le invenzioni di cioccolatini che hanno fatto la storia raccontati da chi ha seguito passo a passo una delle aziende più importanti del panorama nazionale. Con lei il figlio GB Mantelli, R&D e brand Ambassador Venchi.  
*Piazza San Carlo - Casa Cioccolato*  
Ingresso libero fino ad esaurimento posti.



11:00

### **Cioccolato a Colazione**

*Chocolat - Gassino Torinese*

Il Cioccolato a Colazione tra prodotti artigianali di pasticceria, macarons, torte e lavorazione del cioccolato.

*Piazza San Carlo - Casa Cioccolato*

Ingresso libero fino ad esaurimento posti

14:00

### **CioccolaTò in the World "My Name is CioccolaTò" "Me llamo CioccolaTò"**

Laboratorio e Scuola di Cioccolato anche in lingua Inglese e Spagnola a cura della N.I.D.A. Nazionale Italiana dell'Amicizia

*Piazza San Carlo - Casa Cioccolato*

Ingresso libero fino ad esaurimento posti.

15:00

### **CioccoLaboratori**

#### ***I Maestri Cioccolatieri di Ascom e Epat Torino***

La possibilità di assistere ed imparare i grandi segreti della Pasticceria e dell'arte del Cioccolato insieme ad alcuni dei grandi maestri cioccolatieri torinesi e piemontesi.

Laboratori e Cooking Class .

*Piazza San Carlo - Casa Cioccolato*

Ingresso libero fino ad esaurimento posti.

17:00

### **CioccoLaboratori e degustazione**

*La Perla Torino 30 anni di meravigliosi tartufi di cioccolato*

In occasione di questo speciale anniversario Filippo Novelli, Pastry Chef La Perla Torino, conduce una degustazione guidata alla scoperta dei tartufi di cioccolato che dal 1992 hanno reso La Perla di Torino famosa in tutto il mondo tra ricette tradizionali e sperimentazioni ardite.

*Piazza San Carlo - Casa Cioccolato*

Ingresso libero fino ad esaurimento posti.

18:00

### **CioccoLaboratori e degustazione**

Silvio Bessone

*Piazza San Carlo - Casa Cioccolato*

Ingresso libero fino ad esaurimento posti.



Eventi in collaborazione con : [www.somewhere.it](http://www.somewhere.it)

## **ChocoCabrio sotto le Luci d'Artista Speciale Cioccolato 2022**

Un magico **Choco-Cabrio speciale Cioccolato 2022**, per scoprire storia, curiosità e leggende sul cioccolato, su un **magico Cabrio Bus**, ammirando le **meravigliose Luci d'Artista** nel centro di Torino. Gusteremo il cioccolato in tutte le sue forme, dalla **cioccolata calda** ai famosi **gianduiotti**, agli storici **cri cri**, scoprendo a naso in su Torino e le sue splendide luci come non le avevate mai viste prima.

Tra **gusto e tradizione** torinese, scopriremo la misteriosa e golosissima **Fabbrica del Cioccolato** allestita in Piazza San Carlo che, per una settimana, diventerà il **Tempio del Cioccolato di Torino, con tappe golose tutte da gustare!**

In collaborazione con Cioccolato 2022.

Lunedì 31/10 visita e degustazione di cioccolato al Mercato Centrale!

Sabato 5/11 visita e degustazione di cioccolato al Laboratorio La Perla!

**Sabato 29, Domenica 30, Lunedì 31 Ottobre ore 17.00 da Piazza San Carlo angolo Via Alfieri.**

**Sabato 5 e Domenica 6 Novembre ore 17.00 da Piazza San Carlo angolo Via Alfieri.**

Costo € 28,00 adulti / Costo € 18,00 bambini sotto i 12 anni non compiuti

Informazioni e prenotazioni:

<https://www.somewhere.it/prodotto/chococabrio-luci-dartista/>

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

[booking@somewhere.it](mailto:booking@somewhere.it)

Tel. 011 6680580 / 334 6758551

## **Torino La Dolce Speciale Cioccolato 2022**

Una visita alla scoperta delle **Eccellenze del territorio torinese e piemontese**, dove il gusto è di casa, tra **specialità gastronomiche e prodotti tipici ed unici**.

Re di Torino è il **Cioccolato**, nelle sue diverse forme e gusti, che scopriremo durante il tour.

Scoprirete le origini del **Giandujotto**, il primo cioccolatino incartato della storia, e dello **zabaione**, golosa bevanda del passato, passando per la curiosa leggenda dei **grissini** e dei **cri-cri**. Un **itinerario goloso** con un assaggio di **caffè** presso Cioccolato in Piazza San Carlo ed una degustazione di **vermouth o Bicerin** in uno splendido caffè storico; un tour all'insegna della tradizione, dell'eccellenza e della qualità, con **tanti assaggi** da non perdere. Un itinerario a piedi nel centro storico della Città alla scoperta dei **segreti** delle **prelibatezze** di Torino e Piemonte per gustare le **"golosità"** nate tra nobiltà e popolo, tra aneddoti, storia e curiosità, terminando con la scoperta della Fabbrica del Cioccolato nel salotto più elegante di Torino in Piazza San Carlo.

In collaborazione con Cioccolato 2022.





Eventi in collaborazione con : [www.somewhere.it](http://www.somewhere.it)

## **Domenica 30 Ottobre e Sabato 5 Novembre ore 16.00 da Piazza Castello angolo Via Garibaldi.**

Costo € 25,00 adulti / Costo € 15,00 bambini sotto i 12 anni non compiuti

Informazioni e prenotazioni: <https://www.somewhere.it/prodotto/TorinoLaDolce>

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

[booking@somewhere.it](mailto:booking@somewhere.it)

Tel. 011 6680580 / 334 6758551

## **TORINO MAGICA® TOUR**

L'originale, l'unica, la più copiata. Sorta alla confluenza di due fiumi, il Po e la Dora, e posta al vertice di due triangoli, quello della magia bianca e quello della magia nera, Torino vanta una tradizione esoterica secolare. Un percorso intrigante e curioso tra volti inquietanti, enigmi massonici e simboli esoterici prende vita attraverso il mistero del Portone del Diavolo, gli spettrali dragoni, la leggenda delle grotte alchemiche, per culminare nel mistero dei Dioscuri, e dei segreti della Gran Madre. Tutta la magia di una città in un itinerario che racconta la trasmutazione e il mistero di Torino.

In collaborazione con Cioccolato 2022.

Il 29/10 e 5/11 il nostro Torino Magica® tour diventa Speciale Cioccolato 2022, con una tappa in Piazza San Carlo per una **golosa degustazione di cioccolatini!**

## **Sabato 29 Ottobre e Sabato 5 Novembre ore 18.00 da Piazza Statuto 15.**

Costo € 29,00 adulti / Costo € 15,00 bambini sotto i 12 anni non compiuti

Informazioni e prenotazioni: <https://www.somewhere.it/prodotto/torino-magica-tour/>

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

[booking@somewhere.it](mailto:booking@somewhere.it)

Tel. 011 6680580 / 334 6758551

## **APERIHALLOWEEN AL MERCATO CENTRALE - SPECIALE CIOCCOLATÒ**

Un Halloween tra storia e gusto, tra **misteriose Ghiacciaie** e **golose degustazioni!**

In occasione di Cioccolato e nella magica serata di Halloween, una visita guidata alla scoperta delle **splendide ghiacciaie ottocentesche.**

Un luogo fuori dal tempo, in cui cisi immerge in un'altra epoca, proprio sotto il **Mercato Centrale**, quello che oggi è un punto di riferimento per la movida e il gusto a Torino! A seguire, un goloso Aperihalloween a tema Cioccolato! Un'esperienza di gusti e sapori, con un assaggio di tapas tutte a base del prezioso nettare degli Dei!

In collaborazione con Cioccolato 2022.

## **Lunedì 31 Ottobre ore 18.30 da Mercato Centrale Piazza della Repubblica.**

Costo € 28,00 adulti

Informazioni e prenotazioni: <https://www.somewhere.it/prodotto/AperiHalloween>

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

[booking@somewhere.it](mailto:booking@somewhere.it)

Tel. 011 6680580 / 334 6758551



Eventi in collaborazione con : [www.turismotorino.org](http://www.turismotorino.org)

## **MERENDA REALE® un tuffo goloso in atmosfere di altri tempi....**

### **Tutti i giorni**

L'ora della merenda si può trasformare in un piccolo viaggio nel tempo: assapora una **Merenda Reale®** nei **Caffè Storici** o nelle caffetterie delle **Residenze Reali** aderenti all'iniziativa. Puoi scegliere tra una fumante **cioccolata calda** o un **bicerin**, accompagnati da altre specialità al cioccolato quali gianduiotti o diablottini, serviti insieme agli irresistibili "bagnati": specialità dolciarie rigorosamente da intingere.

Tariffe a partire da €10,00

### **Dove:**

**Residenze Reali:** Caffetteria presso Castello di Rivoli, Caffè Reale

**Caffè storici:** Caffè Elena, Gelateria Pepino dal 1884, Caffetteria Orangerie Gerla 1927, Torrefazione Moderna, Caffè Platti 1875, Caffè Fiorio.

Info : [www.turismotorino.org](http://www.turismotorino.org)

## **TORINO GOLOSA "LA CIOCCOLATA"**

29/30 ottobre e 5/6 novembre - ore 15

In occasione di Cioccolato 2022, vi proponiamo due fine settimana di tour guidati per immergerci assieme alla scoperta di quello che è uno dei prodotti torinesi più noti la **"Cioccolata"**

Nei tour in programma, visiteremo alcune tra le più belle piazze e vie del centro, dove nacquero cioccolaterie e caffè storici che ancora oggi testimoniano una tradizione che nei secoli si è arricchita di nuovi prodotti e produttori conosciuti in tutto il mondo. Ci soffermeremo a raccontare dei caffè e dei locali più rinomati nella storia del cioccolato torinese con le loro caratteristiche, peculiarità e differenze. Ed alcuni caffè e cioccolaterie del centro li vivremo più da vicino con un momento dedicato alla degustazione, che sarà una golosa occasione per assaporare alcuni dei cioccolatini più noti ed apprezzati dagli amanti di questi dolci e che, tappa dopo tappa, ci accompagnerà nel percorso

**Quando:** sabato 29 e domenica 30 ottobre / sabato 5 e domenica 6 novembre

**Durata:** 120 minuti circa

**Appuntamento:** Piazza Castello presso l'Ufficio del Turismo 15 minuti prima dell'inizio. Conclusione del percorso in Piazza San Carlo.

**Tariffe:** intero 14€ a partecipante; ridotto 11€ a partecipante (si applica per partecipanti in età compresa tra 6 e 18 anni, possessori di Abbonamento Musei Torino Piemonte e Torino+Piemonte Card); gratuito per bambini fino a 6 anni e persone con disabilità.

**Info e prenotazioni:** presso Theatrum Sabaudiae Torino - tel. 011.5211788 tutti i giorni dalle 9:30 alle 17:30 oppure via web [www.arteintorino.com](http://www.arteintorino.com)

## Eventi e Tour #fuoridicioccolato



Eventi in collaborazione con : [www.viaggiacorte.it](http://www.viaggiacorte.it)

### Tour nei caffè storici e nelle cioccolaterie

**venerdì 28 ottobre 2022 ore 16,00**

**sabato 29 ottobre 2022 ore 10,30**

**sabato 29 ottobre 2022 ore 16,00**

Dal 28 ottobre al 6 novembre 2022 torna l'evento cioccolaTO a Torino. Per l'occasione vi proponiamo una piacevole passeggiata per le vie del centro storico di Torino. L'iniziativa è rivolta a tutti coloro che hanno voglia di scoprire un po' di più sulle golosità della nostra città. Si visiteranno le piazze e i caffè storici principali con le loro eleganti vetrine. Storia, arte, gusto, curiosità sono gli ingredienti giusti per trascorrere due ore indimenticabili!

Incontro : Piazza Castello (davanti all' ufficio informazioni turistiche angolo via Po)  
Durata visita : 2 ore

Costo visita guidata: euro 8,00 a persona ( la quota comprende la visita guidata e non comprende le degustazioni nei locali che saranno lasciate libere, in modo che ognuno possa scegliere ciò che più desidera. In alcuni caffè storici e locali può succedere che i titolari offrano delle degustazioni gratuite, a loro completa discrezione).

Il tour si svolgerà anche in caso di pioggia (i portici ci aiuteranno)

Pagamento in loco in contante o satispay

Prenotazione obbligatoria al 3339619940 oppure scrivere a [info@viaggiacorte.it](mailto:info@viaggiacorte.it)

## Eventi e Tour #fuoridicioccolato

Eventi in collaborazione con : [Eataly Torino](http://EatalyTorino)

Anche Eataly Lingotto partecipa alla Festa del Cioccolato proponendo alcune specialità a tema: dalla coppa Cicalatè dell'Agrigelateria San Pè, ai tartufini della pasticceria Da Guido di Ugo Alciati.

E poi la nuova creazione di Da Guido, la Gran Torino: una grande bignola al cioccolato ricoperta di craquelin, ripiena di cremoso al gianduia e guarnita con una salsa al caffè.

Infine, il cioccolato e le creme di Be Well Fabbrica Cioccolato Perugia.

Informazioni: [infobox@eatalytorino.it](mailto:infobox@eatalytorino.it)



# TORINO, CHE SPETTACOLO!

# CIOCCOLATÒ 2022

IL GIRO DEL CIOCCOLATO IN 10 GIORNI

28 OTTOBRE  
6 NOVEMBRE

PIAZZA SAN CARLO  
VIA ROMA

UN PROGETTO DI



REALIZZATO DA



Scopri di più su:  
[WWW.CIOCCOLA-TO.EVENTS](http://WWW.CIOCCOLA-TO.EVENTS)

CON IL PATROCINIO DI



CAMERA DI COMMERCIO  
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA  
DI TORINO



MAIN SPONSOR

**OROPURO**<sup>®</sup>  
IL CAFFÈ COME A NAPOLI

MEDIA PARTNER

TODAY.it TORINOTODAY



Silvia Bessone  
Puro Cioccolato

Glovo<sup>®</sup>



pièce

PASTICCERIA  
INTERNAZIONALE



25<sup>th</sup>  
anniversary

moovit

RADIO  
PARTNER

T-RADIO

PARTNER  
SOCIALE





SEGRETERIA ED ORGANIZZAZIONE EVENTO



**ETICA Srl**

Via Garibaldi 8  
10122 TORINO TO

Tel. 011-0446312

[eventi@cioccola-to.events](mailto:eventi@cioccola-to.events)

**PROGRAMMA EVENTI CIOCCOLATO' 2022**