



CIOCCOLATÒ- IL CIOCCOLATO DELLE MERAVIGLIE

Torino. 27 ottobre- 5 novembre 2023

Dal 27 ottobre al 5 novembre Torino si trasforma in una grande cioccolateria a cielo aperto: torna CioccolaTò, la kermesse dedicata al cibo degli dei, ormai un must del calendario degli eventi della città, un viaggio lungo dieci giorni fatto di gusto, spettacoli e visite guidate che coinvolge tutti i sensi e regala emozioni a ogni assaggio. Il tema scelto per questa edizione 2023 è **IL CIOCCOLATO DELLE MERAVIGLIE** e Torino è pronta a meravigliare il suo pubblico di golosi.

Cuore pulsante le centralissime Piazza San Carlo e Via Roma che ospiteranno eccellenze nazionali e internazionali ed accoglieranno migliaia di visitatori italiani e stranieri per un incredibile viaggio nel cioccolato tra cultura, arte, divertimento, talk, giochi, laboratori, masterclass e showcooking a Casa CioccolaTò, con la direzione creativa di Marco Fedele.

Quest'anno saranno ben **tre** le **fabbriche del cioccolato** allestite in Piazza San Carlo per dare a tutti la possibilità di assistere in diretta alla lavorazione del cioccolato, dalla tostatura delle fave al cioccolatino.

Città ospite Modica con il Consorzio di Tutela del Cioccolato di Modica IGP: i cioccolatieri siciliani porteranno a Torino il loro tipico cioccolato di derivazione azteca dal gusto inconfondibile per un incontro di gusto tutto da scoprire.

Si rinnova l'appuntamento con i **maestri pasticceri di Conpait**, con incontri, laboratori e showcooking gratuiti a Casa CioccolaTò.

Tanti gli **abbinamenti** da provare, da quelli con i **vini** dei consorzi di tutela piemontesi, guidati da esperti sommelier, alla **pasta al caffè**.

Tra le novità di quest'anno un importante progetto di beneficenza, **Cioccolato sospeso**: i visitatori potranno donare del cioccolato che verrà inserito in una speciale chocobox in Piazza San Carlo e verrà donato al Sermig di Torino. L'obiettivo è raccogliere un quintale di dolcezza! La rassegna **Imprenditori del Cioccolato** permetterà di incontrare i grandi nomi legati al cibo degli dei tra i quali Debora Massari, Guido Gobino, Guido Castagna, Francesca Caon. **Dolci letture** è l'appuntamento di Casa CioccolaTò dedicato all'incontro con diversi autori, tra libri e dolci assaggi. Da non perdere il giro sul **Trenino delle Meraviglie**, un trenino elettrico che porterà i golosi in giro per il centro della città in un tour inedito che, grazie al cioccolato offerto a bordo, saprà conquistare il cuore di tutti i chocolate lovers. Tra i momenti speciali da segnalare **la festa di Halloween in Piazza San Carlo** organizzata da NIDA e quella al **Museo Egizio** organizzata da Somewhere.

Come tradizione non mancherà **Fuori di CioccolaTò, un evento diffuso** capace di andare dritto al cuore e alla gola dei consumatori. Protagonista indiscusso il cioccolato tra tour guidati e menù dedicati dei ristoranti della città. **Cioccolatissima** colorerà Barriera di Milano con una mostra d'arte diffusa in collaborazione con i Maestri

del Gusto di Torino e la kermesse valicherà anche i confini della città e debutterà a Vinovo, a **Mondo Juve**, con una serie di appuntamenti in calendario per grandi e piccini.

*"Si affaccia l'autunno e torna uno degli appuntamenti del calendario torinese più attesi dai golosi - dichiara l'assessore al Turismo e Grandi eventi **Domenico Carretta** . Come ogni anno CioccolaTò richiamerà nelle nostre vie e piazze migliaia di cittadini e turisti per scoprire come nasce uno dei prodotti d'eccellenza del nostro territorio e per assaggiare le straordinarie creazioni dei maestri cioccolatieri di Torino ma anche i prodotti unici e autentici del Consorzio del cioccolato di Modica, ospite di questa edizione. Sarà una manifestazione ricca di eventi e iniziative che coinvolgeranno tutta la città e i cittadini che da sempre la accolgono con grande partecipazione".*

*"Con CioccolaTò ritorna nella nostra città un importante evento molto apprezzato dal pubblico torinese e, quest'anno, sarà più ricco di appuntamenti che contribuiranno a esaltare gli aspetti legati al gusto, alla cultura e a una tradizione che incoronano a pieno titolo Torino Capitale Italiana e Internazionale del Cioccolato – afferma l'assessore al commercio **Paolo Chiavarino**. È previsto anche un coinvolgimento del territorio extra centro che renderà così compartecipe l'intera città a una manifestazione unica nel suo genere".*

*"Siamo orgogliosi – dichiara **Marco Fedele**, direttore creativo e comunicazione di CioccolaTò – di collaborare ancora col Comune di Torino per rendere CioccolaTò sempre più grande e diffusa. Quest'anno abbiamo preparato tante novità, riportando la manifestazione anche in periferia. Il tema scelto è la meraviglia e l'immagine guida rappresenta una giostra che nell'immaginario di tutti riporta all'infanzia, a ricordi indelebili di una felice giornata trascorsa con familiari o amici. La tradizione vuole che alle giostre non fosse il pubblico a recarsi ad assistere allo spettacolo ma fosse lo spettacolo a raggiungere il suo pubblico nelle piazze, nelle strade, facendolo diventare protagonista... come a CioccolaTò, uno spettacolo di gusto e felicità, un'esperienza meravigliosa!".*

www.cioccola-to.events

CON IL PATROCINIO DI



MAIN SPONSOR

OROPURO
IL CAFFÈ COME A NAPOLI

PARTNER



MEDIA PARTNER

TODAY.it **TORINOTODAY**

RADIO PARTNER

TORADIO
Eccellenza per natura

PARTNER SOCIALE



CIOCCOLATÒ – ASSAGGI DI PROGRAMMA

CIOCCOLATO SOSPESO

Se è vero che il cioccolato è buono, perché non far sì che possa diventare ancora più buono? Nasce da questa idea il progetto Cioccolato sospeso, in collaborazione con il **Sermig – Arsenale della Pace di Torino**. Per tutti i giorni della kermesse Casa CioccolaTò ospiterà una grande chocobox dove, chi lo desidera, potrà inserire il suo “cioccolato sospeso” che verrà utilizzato per le famiglie in difficoltà che il Sermig sostiene. Un gesto di solidarietà, per condividere un momento di dolcezza con chi ha più bisogno.

3 FABBRICHE DEL CIOCCOLATO – LO SPETTACOLO DEL CIOCCOLATO

Tre maestri cioccolatieri portano in Piazza 3 fabbriche del cioccolato, in collaborazione con Selmi. Un evento unico che conferma, una volta di più, la straordinarietà della kermesse torinese. Tutti i visitatori potranno vedere le macchine all’opera per la produzione del cioccolato, dalla fava al confezionamento.

Torna, come da tradizione, la fabbrica di **Silvio Bessone** che quest’anno guiderà il pubblico nella produzione del Gianduiotto. Il viaggio proposto dal maestro pasticciere di Vicoforte si completa con uno spazio museale dedicato alla storia millenaria del cioccolato. I visitatori potranno immergersi nelle tradizioni legate al cacao, attraversando secoli di storia e culture diverse, fra reperti storici e installazioni interattive.

Il maestro cioccolatiere di Merate **Antonio Schettini** incanterà il pubblico con la **fabbrica della spalmabile**. Degno di nota il suo mulino, costruito con pietre di granito che schiacceranno la granella di nocciola per trasformarla in burro di cacao, l’ingrediente principale di una golosa crema da spalmare.

Novità 2023 la presenza in Piazza San Carlo di **Ciokoschool**, la fabbrica itinerante del maestro cioccolatiere perugino **Fausto Ercolani**, che mostrerà al pubblico le 5 fasi di lavorazione del cioccolato e organizzerà tutti i giorni incontri e laboratori per le scuole e per il pubblico.

IMPRENDITORI DEL CIOCCOLATO – I VOLTI DEL CIOCCOLATO

Il ciclo di incontri a Casa CioccolaTò permetterà a tutti i *chocolate lovers* di scoprire le storie e i volti di chi ha fatto della propria passione per il cioccolato una professione di successo.

Dietro ogni grande successo non c’è soltanto un leader, ma si trova sempre anche il supporto di una grande squadra. A raccontare la storia della famiglia Massari sarà **Debora Massari**, la figlia del maestro Iginio che, dopo aver creato l’e-commerce, i social e aver sviluppato il brand Iginio Massari, oggi si occupa di ricerca e sviluppo di nuovi prodotti sostenendo il Made in Italy.

Domenica 29 ottobre **Valentina Arzilli**, Managing Director di La Perla di Torino, racconterà la storia familiare della sua azienda: un brand sinonimo di eccellenza del cioccolato italiano che, grazie a un solido progetto imprenditoriale, ha saputo trasformarsi negli anni da realtà artigianale radicata sul territorio in un’azienda strutturata, altamente competitiva e votata all’innovazione.

Martedì 31 ottobre **Francesca Caon** racconta la storia al femminile del suo Caon Chocolate, fatta di passione, ricerca e studio e della scelta di vendere solo on line prodotti realizzati completamente a mano, senza l’uso di macchinari.

Giovedì 2 novembre il maestro cioccolatiere **Guido Castagna** racconterà il suo cioccolato e il suo metodo naturale, fondato sul principio etico del rispetto per la natura e per il lavoro dell’essere umano.

Venerdì 3 novembre **Guido Gobino** racconterà la lunga storia di famiglia della sua cioccolateria e di come il rispetto per la tradizione e lo slancio verso l’innovazione, unite dalla continua e costante ricerca delle migliori materie prime, abbiano contribuito a scrivere una storia di successo.

Peyrano produce “bean-to-praline” dal 1915, partendo dalla selezione e tostatura delle fave di Cacao fino all’incarto, interamente nello storico stabilimento di Corso Moncalieri 47. Sabato 4 novembre l’amministratore delegato **Alessandro Pradelli** e il responsabile prodotto **Marco Giovine** racconteranno la storia del brand e la sfida di unire macchinari storici a nuove tecnologie.

Domenica 5 novembre **Francesco Ciocatto**, titolare della pasticceria Pfatisch e socio dell’industriale belga Eddy Van Belle, dialoga con **Clara e Gigi Padovani** per raccontare in anteprima “Choco Story Torino”, il museo del cioccolato che incoronerà Torino città del cioccolato insieme a Bruges, Bruxelles, Parigi, Colmar, Praga e Beirut.

GLI ABBINAMENTI DEL CIOCCOLATO: VINO, PASTA E CAFFÈ

A guidare il pubblico in un percorso di abbinamento fra vino e cioccolato saranno i sommelier dei consorzi del vino piemontesi, accompagnati dai maestri cioccolatieri. Gli incontri sveleranno come un giusto abbinamento può accentuare le sfumature e la persistenza degli aromi, facendo percepire emozioni sensoriali- olfattive e gustative – intense.

Due gli appuntamenti in collaborazione con il **Consorzio del Barbera d'Asti e Vini del Monferrato**. Il Maestro Cioccolatiere Nicolas Vella proporrà due cioccolatini, uno al fondente con ripieno di gelatina alla pera e ganache fondente e l'altro con gelatina alla pesca e ganache al latte e amaretto abbinate all'amabilità del Piemonte DOC Moscato Passito. Martedì 31 ottobre i tonnarelli al cacao di Pasta Girardi, presente con altre specialità cioccolatose in uno stand tutto dedicato alla pasta fresca, saranno proposti conditi con cacio e pepe dallo chef Danilo Pelliccia e saranno abbinati a una delle eccellenze del Consorzio nelle versioni, Ruchè di Castagnole Monferrato Docg e Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Riserva.

Venerdì 27 ottobre il **Consorzio Nazionale della Grappa** incontra Silvio Bessone per una degustazione guidata di 4 grappe giovani e invecchiate provenienti da diversi territori del Piemonte che rappresentano i vitigni più diffusi e più conosciuti a livello regionale.

Mercoledì 1 novembre è la volta dell'**Associazione Produttori del vino biologico** mentre il 3 novembre il Consorzio dell'**Asti Spumante e del Moscato d'Asti Docg ASTI** è ospite di Casa CioccolaTò insieme al maestro Guido Gobino.

Tra gli abbinamenti perfetti del cioccolato c'è quello con il caffè; l'occasione per scoprirlo è l'**Oropuro Day**, in programma domenica 29 ottobre, un'intera 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, tra i quali Domenico Messineo, e tutti gli abbinamenti.

CIOCCOLATÒ: LA MERAVIGLIA PER I PIÙ PICCOLI

Cioccolato, si sa, fa rima con bambini. E sono tante le iniziative organizzate per il pubblico dei più piccoli, in collaborazione con **NIDA-Nazionale Italiana Dell'Amicizia**- l'associazione che dal 2012 porta supereroi e principesse tra le corsie degli ospedali pediatrici.

Da segnalare **Willy Wonka** e la **Professoressa Cacao**, che accoglieranno tutte le mattine gli alunni delle scuole e li accompagneranno fra gli stand nel meraviglioso mondo del cioccolato; un viaggio che terminerà di fronte al Toret di cioccolato, una fontana magica da cui esce cioccolata invece che acqua, nello stand NIDA. Il 1° novembre è in programma la **Caccia al Cioccolatino Magico**, una caccia al tesoro per il centro di Torino.

DOLCI LETTURE

Parole, libri e cioccolato. Non necessariamente in quest'ordine. *Dolci Letture* è il format che si svolge a Casa CioccolaTò, incontri di un'ora con diversi autori che, tra dolci assaggi e letture, raccontano le loro ultime opere letterarie. Si inizia venerdì 27 ottobre con *"Le Perifantaferie"* dello scrittore **Francesco La Rocca**, accompagnato dalla bookblogger **Stefania Soma aka Petunia Ollister**. Sabato 28 ottobre **Stefano Marando**, fondatore di "30politico", la pagina Instagram più amata dagli studenti italiani, porta a Casa CioccolaTò il suo *"Il periodo di m*rda più bello della mia vita"*. Domenica 29 ottobre **Sarah Scaparone, Giorgio Pungenti e Federica Giuliani** raccontano la Torino gastronomica con *"Dalla bagna càuda al sushi"*. Venerdì 3 novembre l'attore, qui nelle vesti di autore, **Giovanni Anzaldo** presenta e legge parti del suo ultimo libro *"Raudo e i cuori nel caffè"*. Sabato 4 novembre è la volta di **Gioele Urso** che porta a Dolci Letture il suo *"L'assassino dei pupazzi"* e della "coppia fondente" **Clara e Gigi Padovani** con il loro nuovo libro appena pubblicato *"Storie di cioccolato a Torino o in Piemonte"*.

DIALOGHI DI CIOCCOLATO

Ogni città ha le sue tradizioni in fatto di cioccolato e CioccolaTò sarà l'occasione per scoprire e confrontare le nostre eccellenze con nuovi gusti e nuovi sapori, raccontati dalle voci dei protagonisti.

Ospite d'onore il **Consorzio del Cioccolato di Modica IGP**: i maestri pasticceri Federico Di Rosa e Daniele Giurdanella guideranno il pubblico alla scoperta del loro cioccolato dal sapore unico.

Giovedì 2 novembre sarà ospite **The Chocolate Way**, la prima rete internazionale che celebra la cultura, la tradizione e la storia del cioccolato in Europa con l'obiettivo di promuovere e mettere in collegamento i distretti storici europei del cioccolato di alta qualità, riscoprire e promuovere la tradizione, la cultura, il valore del cioccolato, supportare le pratiche etiche nella filiera del cioccolato di alta qualità. Il presidente **Nino Scivoletto** guiderà il pubblico in un incontro dedicato alle Vie del Cioccolato nei distretti di Torino e Cuneo.

Venerdì 3 novembre è in programma un incontro dal titolo **Ciocolato: salute-benessere-felicità** alla presenza di istituzioni ed esperti del settore.

CONPAIT – UN VIAGGIO NEL CIOCCOLATO SENZA PRECEDENTI

Conpait, la Confederazione dei pasticceri italiani, sarà presente con lavorazioni inedite e sorprese dolcissime. Il presidente, Angelo Musolino, insieme ai colleghi pasticceri Angelo Di Masso, Pier Paolo Magni, Noisette Orange, Andrea Restuccia, Riccardo Magni, Maicol Vitellozzi, Davide De Stefano, Marika Perna, Antonio Invernizzi, Davide Lauria, Gerardo Pacilio, Luciano Forliano, Roberto Miranti, Antonio Raimondo e Giovanna Sacco proporranno rivisitazioni e lavori con protagonista, ovviamente, il cioccolato. In tutte le forme e le varianti. Per tutti e per chi, in particolar modo, è attratto anche da creazioni originali che saranno preparate appositamente per l'occasione.

CHOCOLATE FOOD EXPERIENCE

Torna il format itinerante che anche nel 2023 porta in Piazza San Carlo l'esperienza del cacao in cucina. Tutti i giorni, dalle 10 alle 23, pranzi, cene e menù degustazione. Dall'antipasto al dessert un unico grande protagonista: il cacao.

CIOCCOLATISSIMA INVADE BARRIERA DI MILANO

Torna Cioccolatissima, la seconda edizione del contest per artisti emergenti promossa da Artàporter in collaborazione con Principi Adv. Le 10 opere più votate saranno protagoniste della mostra "Cioccolato delle Meraviglie", allestita in Barriera di Milano e a loro dedicata. Il vernissage di "Cioccolato delle Meraviglie" aprirà ufficialmente CioccolaTò nella sera del 26 ottobre, durante un cocktail di inaugurazione nei locali di Principi Adv in via Antonio Banfo 41 e dal giorno 27 le 10 opere vincitrici verranno ospitate in 10 locali di Barriera di Milano trasformandosi in una grande mostra diffusa di quartiere. Per la chiusura della kermesse la mostra si sposterà nei locali di EDIT in Piazza Teresa Noce 15A sabato 4 novembre, dove sarà protagonista del closed party di CioccolaTò con i Dj Set a cura di ToRadio e in Piazza San Carlo il 5 novembre.

I TOUR ALLA SCOPERTA DEL LATO PIÙ GOLOSO DELLA CITTÀ

CioccolaTò richiama ogni anno migliaia di visitatori da tutta Italia, curiosi di scoprire tutto sulla capitale del cioccolato nei giorni più golosi dell'anno. Ma sa conquistare anche il cuore dei torinesi.

L'agenzia **Somewhere** ha preparato molti appuntamenti speciali per scoprire storia, curiosità e leggende sul cioccolato tra le vie di Torino, a piedi o a bordo di un magico Cabrio Bus.

TurismoTorino propone la MERENDA REALE® un tuffo goloso in atmosfere di altri tempi...Tutti i giorni l'ora della merenda si trasforma in un viaggio nel tempo nei Caffè Storici o nelle caffetterie delle Residenze Reali, sorvegliando una fumante cioccolata calda o un bicerin, accompagnati da altre specialità al cioccolato come gianduiotti e diablottini.

Viaggi a Corte propone una piacevole passeggiata per le vie del centro storico di Torino alla scoperta delle piazze e dei caffè storici con le loro eleganti vetrine. Storia, arte, gusto, curiosità sono gli ingredienti giusti per scoprire il lato più dolce di Torino.

MONDO JUVE

CioccolaTò invade anche Vinovo. Sabato 28 e martedì 31 ottobre Mondo Juve Shopping Center ospita due grandi feste dedicate ai bambini con laboratori al cioccolato, showcooking e baby dance, in collaborazione con NIDA.

CON IL PATROCINIO DI



MAIN SPONSOR

OROPURO
IL CAFFÈ COME A NAPOLI

PARTNER



MEDIA PARTNER

TODAY.it **TORINOTODAY**

RADIO PARTNER

TORADIO

PARTNER SOCIALE

