

CiocoPaese®

...il cuore dolce di Riccione...

14·15·16 Ottobre_2016
Riccione Paese

11^a
edizione

organizzato da:



Comitato
Riccione Paese

PROMOD

con il patrocinio di:

COMUNE DI
RICCIONE



Comune
di Riccione

In collaborazione con:

CNA.COM
Comitato e Turismo
Riccione



Media Partners:

RADIOGA **91.7** 40

Technical Partners:

ANGELO PO



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

LENOTECA

in occasione di CiocoPaese DEGUSTAZIONI DI CIOCCOLATO

Vasto assortimento di Vini italiani, Vini francesi, Vini tedeschi, Birre artigianali, Distillati

Salumi e Formaggi dei presidi Slow Food, Alici del Mar Cantabrico,
Salmone, Tonno, Aceto balsamico di Modena, Olio extravergine d'oliva,
Biscotteria artigianale, Confetture, Caffè, Cioccolato

Aperitivi • Serate degustazione

Corso F.lli Cervi 125 - RICCIONE tel. 0541.607361 
www.lenotecariccione.com lenoteca.riccione@gmail.com

il PEPPER si sposta a Riccione Paese



Dopo 13 anni in viale dei Mille, il **PEPPER**, locale storico di Riccione si sposta in **viale Lazio, 12** (ex circolo ARCI) in Paese.

Punto di riferimento di tanti ricconesi e non, centro nevralgico di numerosi seminari, corsi e appuntamenti formativi del "bere bene".

Gigi "del Pepper" da ottobre 2016 vi attende con tutto il suo staff per assaporare i gustosi cocktails, i meravigliosi cappuccini e con la novità del **pranzo veloce**.

La mamma **Marina** in cucina vi delizierà con la sua inimitabile **Piadizza**.

Vi aspettiamo per condividere con gli amici ogni momento della giornata.

PEPPER RICCIONE - viale Lazio, 12 Riccione Paese
327.7309881 seguici su FB Pepper Riccione

INDICE

Benvenuti a CiocoPaese!

pag. 5

PROGRAMMA

CiocoPaese 2016

pag. 6 e 7

Non Solo Cioccolato

pag. 9

Storia del Cioccolato

pag. 11

RICETTE CIOCCOLATOSE!

Salame di Cioccolato

pag. 12

Passatelli al Cioccolato
e profumo d'Arancia

pag. 13

Piantina Evento

pag. 14 e 15

OTTICA PAPINI

GRUPPO
GREENVISION

CENTRI OTTICI SELEZIONATI



OTTIKA S.r.l.

RICCIONE - Corso F.lli Cervi, 151
Tel. 0541.697811



Polleria Argentina

RICCIONEPAESE DAL 1965

POLLI ALLO SPIEDO

corso F.lli Cervi 153 RICCIONE - tel. 0541.600220 
www.polleria-argentina.it / aperto domenica mattina



GAMBUTI
macelleria

di Gambuti Graziano & C. sas
RICCIONE - C.so F.lli Cervi 68 - Tel. 0541.600162
PRONTO DA CUOCERE



Caffè Centrale
RICCIONEPAESE

COLAZIONE
LUNCH
APERITIVI
CHAMPAGNERIE

APERTO TUTTI I GIORNI

C.SO FRATELLI CERVI 143
RICCIONE (RN) - TEL. 0541 697443



GIOIELLERIA

LABORATORIO ORAFO E DI INCANONATURA
PERIZIE GEMMOLOGICHE - ASSISTENZA OROLOGERIA



Corso F.lli Cervi 145, ang. viale Diaz 66
RICCIONE T. 0541 606297

MODA FASHION *Vilma*



tel. 0541.691904
Corso F.lli Cervi, 148 - RICCIONE
seguici su  Opplà - Moda Fashion

ASSICOOP
Romagna Futura 

Riccione - C.so F.lli Cervi, 269
www.assicoop.it/romagnafutura

UnipolSai
ASSICURAZIONI



LA PIEDA DE PAES
LA GASTRONOMIA DI RICCIONE PAESE

Piada, Cassoni, Cucina casalinga
da asporto o da gustare comodamente da noi!

corso F.lli Cervi 208 - RICCIONE
tel. 347.2668822
seguici su 



Benvenuti a CiocoPaese!

Il Comitato dei Commercianti di Riccione Paese e' lieto di presentarvi la 11^a edizione di

CiocoPaese®

che andra' in scena nel vecchio borgo di Riccione... profumato, morbido, croccante, amaro, ripieno, bianco... il cioccolato sara' protagonista in tutte le sue sfumature! 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, mentre in Piazza Unita' d'Italia saranno presenti stand gastronomici e l'immane angolo per i piu' piccoli con giostrine, intrattenimento e dolci.

Passeggiando per il paese potrete degustare "il cibo degli dei" non solo negli abbinamenti piu' tradizionali ma anche in quelli 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.

Sin dal mattino, il soave profumo vi accompagnera' lungo un percorso ricco di eventi, come i tre "Balconi della musica" con esibizioni di musicisti d'eccezione.

I bar e i ristoranti prepareranno colazioni, aperitivi, cocktails e apericene a tema, il tutto accompagnato, da spettacoli musicali lungo il Corso dall'aperitivo fino a tarda sera. Gli ingredienti ci sono tutti, ora non resta altro che dare ascolto ai vostri sensi e lasciarvi tentare dal "cuore dolce" di RICCIONE PAESE....

CiocoPaese®





Ciocco

PROGRAMMA

VENERDI' 14 OTTOBRE

Apertura ufficiale CIOCOPAESE 2016

- Ore 15.30
STAND del CIOCCOLATO, STAND GASTRONOMICI e GIOSTRINE
Corso F.lli Cervi, Viale Diaz e Piazza Unita' d'Italia
- Dalle ore 19.00 fino a tarda sera
FILIPPO DIONIGI SAXOPHONE QUARTET - Piazza Matteotti
Un viaggio musicale tra intramontabili evergreen internazionali
VIX E I NICHILISTI - Piazza della Grande Torta (Piazza Parri)
Rock tribute band dei Creedence Clearwater Revival
CIOCO-MOVIDA - Nei Ristoranti e nei Bar
Remake de la 'Movida de Pais' tutta al cioccolato

SABATO 15 OTTOBRE

- Ore 10.00
STAND del CIOCCOLATO, STAND GASTRONOMICI e GIOSTRINE
Corso F.lli Cervi, Viale Diaz e Piazza Unita' d'Italia
- Dalle ore 15.30 alle ore 18.30
I BALCONI DELLA MUSICA - lungo Corso F.lli Cervi
- Ore 15.30
Cucina in piazza CIOCCOLATO E MATTARELLO - Piazza Matteotti
Mini corso sulla realizzazione di Tagliatelle, Ravioli, Pasta Fresca e Piadina al Cioccolato
A cura delle Lady Chef di Associazione Cuochi Romagnoli
- Ore 16.30
Cucina in piazza DOLCEZZE D'AUTUNNO - Piazza Matteotti
Mini corso sull'abbinamento dei prodotti dell'autunno e il cioccolato in pasticceria
A cura degli Chef di Associazione Cuochi Romagnoli
- Ore 17.30
Cucina in piazza CHOCO FINGER - Piazza Matteotti
Mini corso dedicato alla realizzazione di particolari finger food a base di cioccolato per un aperitivo insolito
A cura degli Chef di Associazione Cuochi Romagnoli
- Dalle ore 19.00 fino a tarda sera
CIOCO-MOVIDA - Nei Ristoranti e nei Bar
Remake de la 'Movida de Pais' tutta al cioccolato
MUSICA DAL VIVO - Piazza Parri e Piazza Matteotti
CIRCO TRIO e Spettacolo Artistico 'SABBIA SULLE NOTE'

Paese®



DOMENICA 16 OTTOBRE

- Ore 10.00
STAND del CIOCCOLATO, STAND GSTRONOMICI e GIOSTRINE
Corso F.lli Cervi, Viale Diaz e Piazza Unita' d'Italia
- Ore 11.00
LABORATORIO GRATUITO PER BAMBINI 'PANE E CIOCCOLATO' - Piazza Matteotti
A cura di Marianna Mollica
- Dalle ore 15.30 alle ore 18.30
I BALCONI DELLA MUSICA - lungo Corso F.lli Cervi
- Dalle ore 15.30 alle ore 18.00
TROFEO CUOCHI ROMAGNOLI CATEGORIA under 23 - Piazza Matteotti
Sfida fra i giovani Chef sul tema del cioccolato in cucina.
A giudicarli sara' una giuria di esperti Chef designati da ACR
A cura di Associazione Cuochi Romagnoli
- Dalle ore 18.00
BE VINTAGE - Piazza Matteotti
I migliori maestri di ballo, DJ, animatori di balli vintage, dagli anni '30 ai '60, con stage gratuiti, musica e spettacoli a tema vintage!
- Dalle ore 19.00 fino a tarda sera
CIOCO-MOVIDA - *Nei Ristoranti e nei Bar*
Remake de la 'Movida de Pais' tutta al cioccolato
MUSICA DAL VIVO Piazza Parri e Piazza Matteotti
WEST RIVER BAND live concert e **CIRCO TRIO**

seguidi su FB Riccione Paese

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

**OTTICA
FRANCOLINI**
RICCIONE PAESE



PROTEZIONE UV INCLUSA SUI NOSTRI ANTIRIFLESSI

Corso F.lli Cervi, 62
tel. 0541.697629

Da oltre 40 anni Insieme



Tony
Calzature e accessori

Viale Diaz, 52
47838 Riccione (RN)
Tel. 0541 606206



PARRUCCHIERE

Barbara Clide Mattea Simona

viale Diaz, 59 - RICCIONE - 0541 601935



Bella Tagli

Pizza al taglio metodo alla romana
Pizza al metro - Pizza ai 6 cereali
Usiamo il lievito madre per tutti i nostri impasti

Pizza da asporto

Aperto dalle ore 10.00 alle 14.00 e dalle 16.00 alle 22.00
Chiuso Domenica mattina Viale Diaz 79 B
(P.zza dell'Unità mercato settimanale) Riccione



GELATERIA KING

In occasione di CiocoPaese troverete
un mare di gusti al Cioccolato da assaggiare!

via Ruffini 13 (piazza Unità) **RICCIONE**
tel. 0541.606410 www.gelateriakingriccione.it



Royal Caffè

COCKTAIL BAR
WINE BAR | CAFFETTERIA

viale Diaz 77 - RICCIONE tel. 346.6732655

 **Royal Caffè Riccione**



Ristorante
La Frasca
Pizzeria

Viale Diaz 63 - RICCIONE tel. 0541.602953

 **Ristorante Pizzeria La Frasca Riccione**



Ale...

NEW OPENING **RICCIONE**

RICCIONE PAESE
corso F.lli Cervi 105
391 7184496

 Ale Santarcangelo
 ale_abbigliamento

NON SOLO CIOCCOLATO

• lungo Corso F.lli Cervi

- Sabato e Domenica dalle ore 15.30 alle ore 18.30, **I BALCONI DELLA MUSICA**
* **IL BALCONE DEL GIANDUIA**
Chitarra, Stephanie Montoya
Chitarra, Caterina Benedetti
Percussioni, Lapa Federico
Ogni danza rappresenta un omaggio ai compositori o al genere tradizionale che ha caratterizzato la storia di questa musica, conosciuta e danzata in tutto il mondo. Omaggi ispirati allo stile di artisti che hanno riempito la loro musica con il folklore e la cultura del proprio paese: Villa-Lobos, Ramirez, Piazzolla, Gardel, Jobim, Cugat, Bonfá etc., altre danze non sono opera di un compositore in particolare ma fanno semplicemente parte della tradizione popolare.

* **IL BALCONE DEL CIOCCOLATO FONDENTE**
Filippo Dionigi Saxophone Quartet

Doria Del Maestro, sax soprano
Filippo Dionigi, sax contralto
Angelo Antonioli, sax tenore
Sabrina Esposto, sax baritono

* **IL BALCONE DEL CIOCCOLATO BIANCO**
Trio Lelouche

Musica Manuche che vi farà rivivere le atmosfere parigine anni '40 del "bal mousette" fino ad arrivare a musiche latine ed itiane ed anche brani dal film "Chocolat"

• Piazza Parri e Piazza Matteotti

- Venerdì' dalle ore 19.00 fino a tarda sera
FILIPPO DIONIGI SAXOPHONE QUARTET
Doria Del Maestro, sax soprano
Filippo Dionigi, sax contralto
Angelo Antonioli, sax tenore

Sabrina Esposto, sax baritono
Quartetto di recente formazione, con il comune interesse dei singoli componenti di mettere in luce le molteplici varietà timbriche e dinamiche del sassofono. Melodie briose e guizzanti abbinata ad un ritmo intenso e serrato, swing, colonne sonore da film e tanghi appassionati.

- Venerdì' dalle ore 19.00 fino a tarda sera
VIX E I NICHILISTI, sono un appassionato tributo ai Creedence Clearwater Revival, di cui propongono i grandi classici che hanno fatto la storia del Rock, ma vogliono anche essere un omaggio a un'icona del cinema: Il grande Lebowski!

- Sabato e Domenica dalle ore 19.00 fino a tarda sera
CIRCO TRIO, una piccola carovana musicale che con una miscela di musica balkan e latina ripropone grandi successi di musica "World" per tutti. Un viaggio di note che porterà il pubblico dai Gipsy King ai Buena Vista Social Club, da Vinicio Capossela a Manu Chao, Imperdibili polistrumentisti e killer da palcoscenico. Uno spettacolo da non perdere!

- Sabato dalle ore 19.00 fino a tarda sera
SABBIA SULLE NOTE, uno spettacolo a cura del Maestro Nazario Mauro. Proporranno le migliori canzoni italiane cantate dal vivo e disegate sulla sabbia.

• Piazza Matteotti

- Domenica dalle ore 19.00 fino a tarda sera
WEST RIVER BAND live concert, musica West Coast americana country anni '60 / '70 / '80



**Andrea
Agostini
Architetto**

Viale Lazio n° 7
47838 Riccione

Via Forlani n° 34
47833 Morciano di R.

Tel: 0541 989643

www.agolab.it



Be Vintage
RICCIONE PAESE

domenica 16 ottobre
dalle ore 18.00 in Piazza Matteotti

I migliori maestri di ballo, DJ,
animatori di balli vintage,
dagli anni '30 ai '60, con stage gratuiti,
musica e spettacoli a tema vintage!

le cose di casa Vichi

Articoli per la casa
Suggerimenti
per l'arredamento e
per chi ama cucinare
Rivendita Magimix



corso F.lli Cervi 169-171 - Riccione
tel. 0541.604455 ambraedino@hotmail.it



Riccione Tendam

di Masia Renzo & C.

TESSUTI PER ARREDO

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



FARMACIA DEL PAESE

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



Via Dell'Economia, 5 RICCIONE
tel. 366.1534915
gelatosottozero@gmail.com



Manuela Pizzi - Fotografa

FB Sottozero il gelato artigianale a Riccione

BED & BREAKFAST

a casa di Gabry

San Giovanni in
Marignano (RN)
Via A. Gramsci 20/B

m1950p@gmail.com

info@fonolux.it

Cell. 389 / 9790791

Cell. 333 / 4436869



CONAD

FONTANELLE

E-mail: conadfontanelle@libero.it

Riccione
Via Sicilia, 43
Tel. **0541.601294**



CONAD

CITY

Via Catullo, 9 - Tel. **0541.692502**
con Pescheria e Macelleria
C.so F.lli Cervi, 301
Tel. **0541.694305**
RICCIONE

STORIA DEL CIOCCOLATO

La pianta del cacao ha origini antichissime: si presume che fosse presente piu' di 6000 anni fa lungo il Rio delle Amazzoni e l'Orinoco. I primi agricoltori che iniziarono la coltivazione della pianta del cacao furono i Maya solo intorno al 1000 a.C. Le terre che si estendono fra la penisola dello Yucatan, il Chiapas e la costa pacifica del Guatemala furono quindi le prime a vedere l'inizio della storia del cacao, e insieme ad esso del cioccolato.

La leggenda dice che la coltura del cacao fu sviluppata dal terzo re Maya:

Hunahpu. Secondo una leggenda atzeca, la pianta fu donata dal dio

Quetzalcoatl per alleviare la fatica degli esseri umani; mentre

un'altra leggenda azteca dice che in tempi remoti una

principessa fu lasciata, dal suo sposo partito in guerra, a

guardia di un immenso tesoro; quando arrivarono i nemici

la principessa si rifiuto' di rivelare il nascondiglio del tesoro e

per questo fu uccisa: dal suo sangue nacque la pianta del

cacao, i cui semi sono cosi' amari come la sofferenza, ma allo

stesso tempo forti ed eccitanti come le virtu' della giovane princi-

pessa.

Successivamente ai Maya anche gli aztechi iniziarono la coltura del cacao, e in se-

guito la produzione di cioccolata; associavano il cioccolato a Xochiquetzal, la dea della

fertilita'.

Con valore mistico e religioso, il cacao veniva consumato dall'elite durante le cerimonie im-

portanti, offerto insieme all'incenso come sacrificio alle divinita': sono stati trovati diversi

esempi di raffigurazione della pianta del cacao su alcuni vasi e codici miniati Maya. Oltre ad un

impiego liturgico e cerimoniale, nelle Americhe il cioccolato veniva consumato come bevanda,

chiamata xocoatl, spesso aromatizzata con vaniglia, peperoncino e pepe. Tale bevanda era

ottenuta a caldo o a freddo con l'aggiunta di acqua e eventuali altri componenti addensanti

o nutrienti, quali farine e minerali. Altri modi di preparazione combinavano il cioccolato con la

farina di mais ed il miele. La sua caratteristica principale era la schiuma, che veniva anticamente

ottenuta mediante travasi ripetuti dall'alto da un recipiente ad un altro. Con la conquista

spagnola, si impone l'uso del molinillo, che ruotato velocemente avanti e indietro tra

le mani consentiva di ottenere in tempi piu' brevi la densa schiuma tanto amata dai consumi-

tori della bevanda.

I semi di cacao erano talmente preziosi da venire adoperati anche come moneta: da cio' il

primo nome del cacao (*Amygdalae pecuniariae*, ovvero "mandorla di denaro") poi sostituito

da Carlo Linneo nel 1737 in *Theobroma cacao* o "cibo degli dei". Le fonti del tempo narrano

anche di frequenti contraffazioni effettuate riempiendo i gusci vuoti con sporcizia o fango.

Proprio dal termine azteco in lingua nahuatl "xocolatl" deriva la parola "cioccolato".

La pianta del cacao arrivo' in Europa con Cristoforo Colombo nel 1492 ma venne presto di-

mENTICATA perche' la bevanda ottenuta non fu gradita alle corti per il suo sapore amaro.

Fu nel 1528 che Ferdinando Cortez (il "conquistador") porto' in Spagna i semi di cacao e l'an-

tica ricetta degli Atzechi: la bevanda ottenuta con l'aggiunta di peperoncino e spezie piccanti

(per attenuare il gusto amaro) e addolcita con zucchero, cannella o vaniglia divento' di gran

moda per gli aristocratici e le corti europee.

Nel 1606 il cioccolato si produce anche in Italia, a Firenze e Venezia.

Nel 1678 Antonio Ari ottiene dai Savoia il permesso di vendere la cioccolata "in bevanda".

Alla scuola torinese di cioccolato si forma Francois-Luis Cailler che nel 1819 fonda la prima

fabbrica svizzera di cioccolato a Vevey.

Nel 1802 il genovese Bozelli costruisce una macchina per raffinare la pasta di cacao.

Nel 1828 l'olandese Van Houten separa il burro di cacao.

Nel 1865 a Torino Caffarel mescola cacao e nocciole producendo il cioccolato gianduja.

Nel 1878 lo svizzero Daniel Peter mescola il latte al cacao producendo il cioccolato al latte.

Nel 1879 a Berna Rodolphe Lindt produce il cioccolato fondente.

Nel 1923 a Chicago Frank Mars inventa la barretta al cioccolato.



SALAME DI CIOCCOLATO



Il salame di cioccolato e' uno dei dolci piu' amati da grandi e piccini.

Con il suo gusto unico e con la sua consistenza cosi' particolare riesce a mettere d'accordo tutti e in base alle occasioni puo' trasformarsi in un goloso dessert per concludere un pasto o in una deliziosa merenda! Ma quali sono gli ingredienti necessari?

La difficolta' di preparazione del salame al cioccolato e' davvero bassa e potrete preparare questo dolce facendovi aiutare anche dai vostri figli!

INGREDIENTI

150 gr di biscotti secchi
100 gr di cioccolato fondente
80 gr di burro
1 uovo
50 gr di zucchero
1 cucchiaino di rum (facoltativo)

PREPARAZIONE

Mentre si lascia ammorbidire il burro bisogna spezzare in pezzetti piccoli, di forma irregolare, tutti i biscotti, fino a sbriciolarne alcuni e lasciandone piu' grossi altri pezzi.

Anche il cioccolato va spezzettato e va fatto sciogliere a bagnomaria.

Ricordatevi di mescolarlo spesso, fino a che non diverra' una deliziosa crema!

Dopo aver fatto sciogliere anche il burro, unitelo al cioccolato e create un composto unico.

Aggiungete poi zucchero, uova e rum e mescolate il tutto con cura ed attenzione. Infine aggiungete i

biscotti precedentemente ridotti in briciole e pezzi. Una volta giunti a questo punto e' arrivato il momento di creare il salame vero e proprio.

La prima cosa da fare e' prendere il composto e disporlo su carta da forno o d'alluminio e creare una sorta di salsicciotto di forma allungata.

Dopo aver costituito il salsicciotto arrotolatelolo nella carta e richiudete il tutto con cura.

Infine mettete il salame in frigo per circa 2 ore e mezza, in modo da farlo indurire. Servitelo tagliato a fette, magari gia' disposto in piattini da dessert e accompagnato da un goloso assaggio di panna.

PASSATELLI AL CIOCCOLATO E PROFUMO D'ARANCIA

INGREDIENTI PER PASSATELLI

250 gr di ricotta di mucca
150 gr farina di mandorle
150 gr cioccolato fondente
50 gr cacao amaro in polvere
100 gr zucchero a velo vanigliato

INGREDIENTI PER LA SALSA D'ARANCIA

6 tuorli
6 cucchiaini di zucchero semolato
il succo di metà arancia biologica
1 cucchiaino di Grand Marnier
Fili di scorza d'arancia biologica per decorare

PREPARAZIONE

Procedimento per i passatelli:

Montare la ricotta con lo zucchero a velo e il cacao amaro per almeno 10 minuti in planetaria, sempre continuando a montare aggiungere poco alla volta la farina di mandorle e il cioccolato fondente sciolto a bagnomaria e continuare ad impastare per altri 5 minuti. Otterrete così un composto omogeneo ma abbastanza morbido, lasciate riposare in frigorifero per un'oretta circa.

Procedimento per lo zabaione all'arancia:

In un pentolino lavorate tuorli e zucchero fino ad ottenere un composto spumoso, aggiungere il liquore e il succo d'arancia a filo continuando

sempre a montare. Mettete il pentolino a bagno maria su fuoco basso e continuare a mescolare per 5 minuti, finché non raddoppia il volume. Togliete dal fuoco e mescolate ancora fino a farlo raffreddare.

Versate un po' di composto in piattini con il fondo. Prendete l'impasto per i passatelli e con un cucchiaino versatelo in uno schiacciapatate e fate i passatelli, fate questa operazione direttamente sui piattini con lo zabaione all'arancia in modo che cadano sopra la crema. Decorare infine con filini di scorza di arancia e servire subito.



CiocoPaese[®]

Riccione Paese



CORSO F.LLI CE

2

PIAZZETTA PARRI

1. Area Eventi (Piazza Matteotti)
2. Piazza della Grande Torta (Piazza Parri)
3. CiocoStands (Corso F.lli Cervi e Viale Diaz)
4. Stand gastronomici e Giostrine (Piazza Unita' d'Italia)



'MUSICA DAI BALCONI'

-  IL BALCONE DEL GIANDUIA
-  IL BALCONE DEL CIOCCOLATO FONDENTE
-  IL BALCONE CIOCCOLATO BIANCO



Staccoli

ITALY 1952

pasticcERIA | cioccolATERIA | caffETERIA
gelATERIA | enOTECa | evENTI

www.staccoli.it

Viale dott. Ferri 2, Cattolica RN