

CiocoPaese®

è innamorato della *frutta al cioccolato!*

20·21·22 Ottobre_2017
Riccione Paese



12^a
edizione

organizzato da:



Comitato
Riccione Paese

PROMOD

con il patrocinio di:



COMUNE DI
RICCIONE
Comune
di Riccione

In collaborazione con:



Media Partners:

RADIOGAMMA

Technical Partners:



PER INFO: tel. 0541.827254.340.8342606
www.promo-d.com info@promo-d.com



INDICE

Benvenuti a CiocoPaese!	pag. 5
PROGRAMMA CiocoPaese 2017	pag. 6, 7 e 9
Frase celebri sul Cioccolato	pag. 11
RICETTE CIOCCOLATOSE! Cioccolata Viennese	pag. 12
Madeleine al cioccolato con ribes rosso	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

Com'una volta
sarduncia e baghia
Osteria
CON CUCINA
da Teziano

via Galliano 6 - RICCIONE cell. 335.6836186
Guazzolini Teziano dell'Osteria

PRONTO DA CUOCERE

GAMBUTI
macelleria

Tel. 0541.600162
Corso F.lli Cervi, 68 - Riccione
Macelleria Gambuti

Caffè Centrale
RICCIONE PAESE

COLAZIONE
LUNCH
APERITIVI
CHAMPAGNERIE

APERTO TUTTI I GIORNI

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

Spazio ASSIAMICA
GARANZIE PER IL VIVERE DINAMICO

Riccione Paese
Viale Lazio 25
Tel 0541 69 06 02
Fax 0541 69 11 72
www.assiamica.com
assiamica@gmail.com

► VERIFICA IL NOSTRO SERVIZIO
DI COMPARAZIONE SICURA RCA

► POLIZZA CICLOMOTORE
SOSPENSIBILE
PER I NOSTRI ASSICURATI

f AssiChat
3929519209

MODA FASHION *Vilma*

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

PEPPER

PEPPER RICCIONE - viale Lazio, 12 - Riccione Paese
0541.1613315 seguici su FB Pepper Riccione

LENOTECA

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

Benvenuti a CiocoPaese!

Il Comitato Commercianti di Riccione Paese e' lieto di presentarvi la 12^a edizione di

CiocoPaese®

che come ogni anno si svolgera' nel vecchio borgo di Riccione!

Il cioccolato sara' protagonista di questa festa e riempira' di profumo le piccole piazze e il corso.

Tutto il cuore del centro storico sara' invaso da cioccostand e laboratori che proporranno infinite varietas' di cioccolato e di dolci a base di questo ingrediente, che resta uno dei piu' amati da grandi e piccini.

Quest'anno sara' celebrato il suo abbinamento con la frutta, soprattutto nel laboratorio di cucina dove Chef e cioccolatieri creeranno vere e proprie delizie.

Non mancheranno gli intrattenimenti musicali: nel pomeriggio 'I Balconi dello Zecchino d'Oro', a seguire in piazzetta Parri si potra' ballare con la musica di Radio Sabbia, mentre in piazza Matteotti musica piu' soft accompagnera' le degustazioni del 'Bistrot degli Chef'.

Per chi vuole approfondire il tema cioccolato e psiche, 'Brain Chocolate' in piazzetta Parri. Per i bimbi ci saranno l'angolo delle giostrine e il laboratorio 'Zucca e Cioccolato'.

Negli accoglienti bar ed enoteche del Paese troverete ottimi vini e cocktails e "louverie" appetitose per i vostri aperitivi!

Cos'altro possiamo dire?...Vi aspettiamo!!!!

CiocoPaese®





CiocoPaese®



PROGRAMMA

VENERDI' 20 OTTOBRE

Apertura ufficiale CIOCOPAESE 2017

- Ore 15.30
STAND del CIOCCOLATO e GIOSTRINE
Corso F.lli Cervi, Viale Diaz e Piazza Unita' d'Italia
- Dalle ore 18.30
APERTURA 'BISTROT DEGLI CHEF' - Piazza Matteotti
Show e preparazione "live" di bontà al cioccolato da acquistare e gustare subito.
A cura degli Chef di Associazione Cuochi Romagnoli
- Dalle ore 18.00 fino a tarda sera
CIOCO-MOVIDA - Nei Ristoranti e nei Bar
Aperitivi e Apericene a tema

SABATO 21 OTTOBRE

- Ore 10.00
STAND del CIOCCOLATO e GIOSTRINE
Corso F.lli Cervi, Viale Diaz e Piazza Unita' d'Italia
- Dalle ore 11.30
APERTURA 'BISTROT DEGLI CHEF' - Piazza Matteotti
Show e preparazione "live" di bontà al cioccolato da acquistare e gustare subito.
A cura degli Chef di Associazione Cuochi Romagnoli
- Dalle ore 15.30 alle ore 17.30
I BALCONI DELLO ZECCHINO D'ORO - lungo Corso F.lli Cervi
Le canzoni per bambini più famose con le giovanissime voci di V.Y.V.A. Very Young Vocal Academy del Maestro Fabio Pecci
I balconi sono denominati SMARTIES, MUFFIN e NUTELLA!
- Dalle ore 16.30 alle ore 17.30
BRAIN CHOCOLATE Come nutrire Dolce-Mente il tuo cervello - Piazzetta Parri
- Presentazione
- Brainstorming
- Il cioccolato: le origini e il ruolo come "Emotional Eating"
- Studi e ricerche sul cioccolato per scoprire le sue virtù
- Momento esperienziale e riflessioni dei partecipanti
A cura di Alessandra Di Biase (Psicologa) e Maria Rosari Dell'Elce (Psicologa)



- Dalle ore 18.00 fino a tarda sera
BALLIAMO A CIOCOPAESE!!! - Piazzetta Parri
La più bella musica dagli anni '70 ad oggi
con Luigi del Bianco di RADIO SABBIA e l'animazione di Marco Corona
- Dalle ore 18.00
SAX DAL VIVO - Piazza Matteotti
con Filippo Dionigi, un repertorio evergreen che spazia dalle colonne sonore ai classici americani
- Dalle ore 18.00 fino a tarda sera
CIOCO-MOVIDA - Nei Ristoranti e nei Bar
Aperitivi e Apericene a tema
- Dalle alle ore 18.30
APERTURA 'BISTROT DEGLI CHEF' - Piazza Matteotti
Show e preparazione "live" di bontà al cioccolato da acquistare e gustare subito.
A cura degli Chef di Associazione Cuochi Romagnoli

DOMENICA 22 OTTOBRE

- Ore 10.00
STAND del CIOCCOLATO e GIOSTRINE
Corso F.lli Cervi, Viale Diaz e Piazza Unita' d'Italia
- Dalle ore 10.00 alle ore 18.30
PUNTO INFORMATIVO DELL'ASS. DIABETE ROMAGNA - Piazzetta Parri
- Ore 11.00
LABORATORIO PER BAMBINI 'Zucche e Cioccolato' - Piazzetta Parri
A cura di Mila Del Fanti





PASTICCERIA - CIOCCOLATERIA
TOMMASINI
RICCIONE

PASTICCERIA TOMMASINI
VIALE CECCARINI, 153 - 47838 RICCIONE (RN)
+39 0541 697230
✉ INFO@PASTICCERIA TOMMASINI.IT
WWW.PASTICCERIA TOMMASINI.IT
PASTICCERIA TOMMASINI

CON LE NOSTRE TORTE
POTRAI FESTEGGIARE I TUOI MOMENTI SPECIALI
O RENDERE MEMORABILI LE GIORNATE QUALUNQUE

RALLEGRA IL PALATO
E INNAMORATI DELLA NOSTRA PASTICCERIA!

TI ASPETTIAMO A RICCIONE

TOMMASINI
RICCIONE



SEGUITE ALICE NELLA TANA DEL BIANCONIGLIO...

LAUREN CUTHBERTSON | FEDERICO BONELLI

LE AVVENTURE DI ALICE NEL PAESE DELLE MERAVIGLIE

COREOGRAFIA CHRISTOPHER WHEELDON

MUSICHE JOBY TALBOT

RICCIONE

 **LUNEDÌ 23 OTTOBRE 2017**

PREZZI | 12€ intero - 10€ ridotto under 30 e convenzionati
INFO | ☎ 0541.605176 • www.giomett cinema.com
IAT | ☎ 0541.426050 • www.riccione.it
UFF. CULT. | ☎ 0541.608369 • www.riccioneperlacultura.it

IN DIRETTA DALLA
ROYAL OPERA HOUSE
DI LONDRA **ORE 20:15**



- Dalle alle ore 11.30
APERTURA 'BISTROT DEGLI CHEF' - Piazza Matteotti
Show e preparazione "live" di bontà al cioccolato da acquistare e gustare subito.
A cura degli Chef di Associazione Cuochi Romagnoli
- Dalle ore 15.30 alle ore 17.30
I BALCONI DELLO ZECCHINO D'ORO - lungo Corso F.lli Cervi
Le canzoni per bambini più famose con le giovanissime voci di V.Y.V.A. Very Young Vocal Academy del Maestro Fabio Pecci
I balconi sono denominati SMARTIES, MUFFIN e NUTELLA!
- Dalle ore 15.30
ESIBIZIONE DI TAEKWONDO - Viale Diaz
A cura dell'Ass. Taekwondo Riccione Academy (sez. della Pol. Riccione)
- Dalle ore 18.00 fino a tarda sera
CIOCO-MOVIDA - Nei Ristoranti e nei Bar
Aperitivi e Apericene a tema
- Dalle ore 18.00 fino a tarda sera
BALLIAMO A CIOCOPAESE!!! - Piazzetta Parri
La più bella musica dagli anni '70 ad oggi
con Luigi del Bianco di RADIO SABBIA e l'animazione di Marco Corona
- Dalle ore 18.00
SAX DAL VIVO - Piazza Matteotti
con Filippo Dionigi, un repertorio evergreen che spazia
dalle colonne sonore ai classici americani
- Dalle ore 18.30
APERTURA 'BISTROT DEGLI CHEF' - Piazza Matteotti
Show e preparazione "live" di bontà al cioccolato da acquistare e gustare subito.
A cura degli Chef di Associazione Cuochi Romagnoli

IL 'BISTROT DEGLI CHEF'

Una vera e propria pasticceria, curata dagli Chef di Associazione Cuochi Romagnoli, che prepareranno in diretta dessert caldi e freddi da acquistare!

Queste le dolcezze che potrete gustare:

Dessert freddi

- Cheese cioco cake fredda con salsa ai frutti di bosco
- Parigina al cioccolato e uvetta con crema all'elisir San Marzano Borsci

Dessert caldi

- Zuppa di cioccolato caldo e zenzero con crumble croccante alle mandorle
- Tortino caldo al cioccolato con cuore morbido e crema allo zafferano

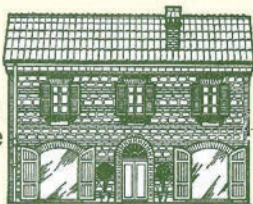


seguidi su FB Riccione Paese

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

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



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



viale Diaz 77
RICCIONE
tel. 392.9049256

seguici su 




PARRUCCHIERE
Barbara Clide Mattea Simona
viale Diaz, 59 - RICCIONE - 0541 601935



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



Viale Diaz 63 - RICCIONE tel. 0541.602953
 Ristorante Pizzeria La Frasca Riccione



**Riccionese
Tendaggi**

di Masia Renzo & C.

TESSUTI PER ARREDO

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



Organizzazione Eventi, Mostre, Mercati e Fiere
Grafica Pubblicitaria, Comunicazione

via Roma 141 - San Giovanni in M.no (RN)
tel. 0541.827254_340.8342606 info@promo-d.com www.promo-d.com

FRASI CELEBRI SUL CIOCCOLATO



Dal suo arrivo in Europa, dal momento in cui comincio' ad essere gustato prima dai nobili e dai personaggi piu' potenti e piu' ricchi fino ad oggi, periodo in cui e' alla portata di tutti, il cioccolato e' forse, fra gli alimenti, il piu' amato ed apprezzato di sempre.

Sono state dette e scritte innumerevoli cose sull'argomento, poesie, frasi ed aforismi di musicisti, scrittori, politici e personaggi dello spettacolo, espressioni che sono diventate famose...

Amate il cioccolato a fondo, senza complessi ne' sensi di colpa, perche' vi ricordo: "Senza un pizzico di follia, non c'e' nessun uomo ragionevole".
Francois de La Rochefoucauld

Le persone che fanno uso di cioccolato sono quelle che godono di una salute piu' costantemente uguale e che sono meno soggette a una quantita' di malucci che insidiano la felicita' della vita.
Anthelme Brillat-Savarin

In battaglia a cosa servono le cartucce? lo preferisco portarmi dietro del cioccolato.
George Bernard Shaw

Diffidate dell'acqua, del vino, di tutto: vivete di cioccolato!
Stendhal (La certosa di Parma)

Gli ultimi tre chilometri di salita furono terribili e io dissi: "Japhy c'e' una cosa sola che vorrei in questo momento piu' di qualsiasi altra al mondo, piu' di qualsiasi cosa abbia mai desiderato in vita mia".
Soffiavano venti freddi del crepuscolo, noi correavamo chini in avanti coi nostri zaini sul sentiero interminabile.
"Cosa?"
"Una bella tavoletta grossa di cioccolato o anche una piccola. Chissà' perche', in questo momento una tavoletta di cioccolato mi salverebbe l'anima".
Jack Kerouac (Sulla strada)

La giornata s'era fatta afosa e nelle vetrine di droghiere stavano a scolorire biscotti ammuffiti. Ci comprammo un po' di biscotti e di cioccolato e ce li mangiammo pian piano vagabondando per le squallide viuzze dove abitavano le famiglie dei pescatori".
James Joyce, Gente di Dublino (Un incontro)

Venezia e' come mangiare un'intera scatola di cioccolato al liquore in una sola volta.
Truman Capote

Mamma diceva sempre:
"La vita e' uguale a una scatola di cioccolatini, non sai mai quello che ti capita!".
dal film 'Forrest Gump'

Un cioccolatino non fa domande stupide, da' risposte immediate.
Carlo Pin

Io non credo alle frasi d'amore contenute nei cioccolatini.
L'unica frase che dovrebbero metterci e' "Stai ingrassando, cretina!".
Geppi Cucciari

Tutto cio' di cui hai bisogno e' amore, ma un po' di cioccolato di quando in quando non guasta!
Snoopy by Charles M. Schulz

Ispettore Milo Perrier: "Poiche' non possiamo chiamare un medico, porti subito un impacco per il mio segretario e una cioccolata bollente per me, n'est-ce pas?"
Maggiordomo: "Purtroppo non abbiamo piu' Nespa' signore, solo Nescafe'".
dal film 'Invito a cena con delitto'

Alla fine, Charlie Bucket aveva ottenuto una fabbrica di cioccolato.
Ma Willy Wonka aveva ottenuto una cosa anche migliore: una famiglia.
E una cosa era assolutamente certa: la vita non era mai stata piu' dolce.
frase finale del film 'La fabbrica di cioccolato'

CIOCCOLATA VIENNESE

Nel Settecento, la cioccolata era ancora una miscela farinosa dal retrogusto oleoso e in questa forma fu sicuramente conosciuta da Mozart.

Ecco la gustosa aria della cameriera Despina, nell'opera 'Cosi' fan tutte', alle prese con il 'cioccolatte', tradizionalmente servito per curare la malinconia d'amore:

*Che vita maledetta
e' il far la cameriera!
Dal mattino alla sera
Si fa, si suda, si lavora, e poi
Di tanto, che si fa, nulla e' per noi.
E' mezz'ora che sbatto.
Il cioccolatte e' fatto, ed a me tocca
Restar ad odorarlo a secca bocca?
Non e' forse la mia come la vostra?
O garbate signore,
Che a voi dessi l'essenza, e a me l'odore!
Per Bacco, vo' assaggiarlo. (lo assaggia)
Com'e' buono*

Per voi la ricetta
della **Cioccolata Viennese**,
evoluzione storica
della cioccolata mozartiana:

INGREDIENTI per 6 persone

6 tavolette di cioccolato
fondente di circa 40 gr
(una per persona)
1 litro di latte
3 tuorli d'uovo
6 cucchiaini di panna montata

PREPARAZIONE

Sciogliere le tavolette di cioccolato in un po' d'acqua, e, quando il cioccolato e' ben cotto, aggiungere il latte cuocendo a fuoco lento per 5 minuti.
Lasciar raffreddare, aggiungere i tre tuorli, uno per volta, lasciando sul fuoco.
Togliere dal fuoco e sbattere.
Versare il preparato nelle tazze, aggiungendo un cucchiaino di panna montata per persona.
Ottima servita con frutta fresca, fragole, banane, frutti di bosco, ma anche marrons glace'.

MADELEINE AL CIOCCOLATO CON RIBES ROSSO

Marcel Proust, ne 'La strada di Swann' scrive:

*"Ci veniva offerta una crema di cioccolato fuggitiva e leggera",
ma e' un altro il dolce che piu' ce lo fa ricordare...
Una sera d'inverno, appena rincasato, mia madre accorgendosi
che avevo freddo, mi propose di prendere, contro la mia abitudine,
un po' di the. Dapprima rifiutai, poi, non so perche', mutai parere.
Mando' a prendere uno di quei dolci corti e paffuti,
chiamati maddalene... Ma appena la sorsata (di the) mescolata
alle briciole del pasticcino toccò il mio palato, trasalii,
attento al fenomeno straordinario che si svolgeva in me.
Un delizioso piacere m'aveva invaso..."*

Vi proponiamo perciò
una versione particolare di
Madeleine, al cioccolato con ribes rosso.

INGREDIENTI

3 uova
100 gr di farina
125 gr di zucchero
100 gr di cioccolato fondente
115 gr di burro
1 cucchiaino di lievito
60 gr di ribes rosso disidratato

PREPARAZIONE

Fare sciogliere il cioccolato e il burro a bagnomaria, lasciare raffreddare.
Sbattere leggermente le uova e aggiungere poco alla volta lo zucchero, sempre mescolando.
Aggiungere la farina setacciata con il lievito, continuando a mescolare aggiungere burro e cioccolato fusi.
Mescolare fino a quando tutti gli ingredienti saranno ben amalgamati.
Mettere a riposare il composto coperto in frigorifero per tutta la notte.
Imburrare gli stampini da madeleine e riempirli per 3/4 con l'impasto al quale avrete aggiunto il ribes rosso. Infornare per 15 minuti a 180°.
Lasciare raffreddare e togliere dagli stampini.
Si possono gustare con una tazza di cioccolata calda.



CiocoPaese®

Riccione Paese



1. Area Eventi (Piazza Matteotti)

2. Piazza della Grande Torta (Piazza Parri)

3. CiocoStands (Corso F.lli Cervi e Viale Diaz)

4. Giostrine (Piazza Unita' d'Italia)

'MUSICA DAI BALCONI'

✳ IL BALCONE SMARTIES

✳ IL BALCONE MUFFIN

✳ IL BALCONE NUTELLA



Staccoli

ITALY 1952

Pasticceria | Cioccolateria
Caffetteria | Gelateria
Ristorantino | Enoteca

Via XX Settembre, 1
Viale dott. Ferri 2
Cattolica (RN)
www.staccoli.it

