



CITTA' DI TORINO

**TORINO 8-17 NOVEMBRE 2019
PROGRAMMA EVENTI**

VENERDÌ 8 NOVEMBRE

10:00 - 15:00

Laboratori per le scuole infantili e primarie

DOVE: Piazza San Carlo - Casa Cioccolato

**10:00 fino a sera, da Venerdì a Domenica
OFFICINA DEL CIOCCOLATO**

Il noto artista *Stefano Comelli* che oramai da anni segue il Tour delle Feste del Cioccolato Nazionali nella maggior parte delle città ospitanti la manifestazione, realizzerà una scultura in cioccolato raffigurante un simbolo di Torino: La Mole. La scultura sarà scolpita alla presenza del pubblico che potrà osservare direttamente la metamorfosi del prodotto grezzo in "Choco Scultura".

La "**Choco Scultura**": al termine della manifestazione verrà donata al Comune in ricordo dell'evento o, nel caso venga indicata un'associazione di beneficenza locale, messa all'asta al fine di ricavare fondi che saranno interamente devoluti all'associazione di beneficenza prescelta.

Lo scultore terrà anche alcuni **laboratori didattici per bambini** sull'arte della scultura in cioccolato, e spiegherà le sue proprietà in termini di lavorazione, conservazione e modellabilità.

15:00

Laboratorio con APCM (Associazione Piemontese Cuochi della Mole)

Chef Enrico Bricarello e chef Giorgia Muratore con boule di cous cous dolce incocciato a mano, su base caprese, su te di caco mela e cioccolato modicano

DOVE: Piazza San Carlo - Casa Cioccolato

17:00

Accademia Callebaut

Il cioccolato si veste di rosa.

La quarta categoria di cioccolato è rosa senza inganno, naturalmente, derivante da fave di cacao Ruby, senza aggiunta di colore nè aroma. L'avete mai assaggiato?

Durante il laboratorio prepareremo una pralina dedicata all'inverno e a Torino: un cremino alla nocciola, cinque spezie e cioccolato Ruby.

Inoltre, tanti trucchi e dettagli per provare a lavorare il cioccolato anche a casa

DOVE: Piazza San Carlo - Casa Cioccolato

Ingresso gratuito.

Prenotazione obbligatoria all'indirizzo iscrizioni@cioccola-to.eu fino ad esaurimento posti

18:00

"Il Classico tartufo di La Perla incontra i Cocktails!"

La tradizione cioccolatiera di **La Perla di Torino**, dove nascono Tartufi e tante golosità di **cioccolato**, incontra i Cocktails con abbinamenti arditi e curiosi

Ingresso gratuito.

Prenotazione obbligatoria all'indirizzo iscrizioni@cioccola-to.eu fino ad esaurimento posti

DOVE: Piazza San Carlo - Casa Cioccolato

20:00

“CENA COL CIOCCOLATO”

#fuoridicioccolato

La cucina del Ristorante San Giors incontra il Cioccolato e Clara e Gigi Padovani raccontano la sua Storia attraverso alcune letture del nuovo Libro

‘*Cioccolato sommelier. Viaggio attraverso la cultura del cioccolato*’,

DOVE: Ristorante Albergo San Giors - Via Borgo Dora, 3/A, 10152 Torino TO

Info e Prenotazioni:

Ristorante San Giors <http://www.sangiors.it/> 011 521 6357

20:30

“PROFUMO DI CIOCCOLATO”: in collaborazione con Somewhere Tours and Events

In occasione di Cioccolatò, una serata per l'evento più goloso del mondo! Ospite d'onore il 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!

DOVE: *Piazza San Carlo - Casa Cioccolatò*

Evento gratuito ma necessaria prenotazione su www.somewhere.it tel 011 6680580

20:00

“BENVENUTO CIOCCOLATÒ”

#fuoridicioccolato

Laboratorio con lo Chef Luca Barbiero: cioccolato e birra - cena didattica.

Tre portate con il cioccolato come ingrediente abbinata a birre artigianali per comprendere come gustarsi al meglio cibo e birra.

DOVE: Scuola di cucina LET'S KUK - Via Vittorio Alfieri, 6/B

Laboratorio 65€

iscrizioni all'indirizzo info@letskuk.it

SABATO 9 NOVEMBRE

10:00 fino a sera, da Venerdì a Domenica

OFFICINA DEL CIOCCOLATO con l'artista *Stefano Comelli*

15.00

Casa Cioccolatò con le Mani in Pasta

#cioccobimbi

"Silvia e Beppe" che girano per l'Italia a fare corsi di pasticceria per bambini, presenteranno le loro ricette semplicissime dedicate proprio ai bimbi.

Silvia Boldetti, Pasticcera, campionessa del mondo e maestro AMPI e il suo Kiwi, accompagneranno i più piccoli nella decorazione di golosi biscotti al cioccolato con pennarelli speciali."

DOVE: *Piazza San Carlo - Casa Cioccolatò*

Ingresso gratuito.

Prenotazione obbligatoria all'indirizzo iscrizioni@cioccola-to.eu fino ad esaurimento posti

16:00

Laboratorio con Elena Bosca e Ugo Mura della scuola di cucina *Let's Kuk*

Bicchierino al cioccolato vino in abbinamento a Vermouth Rosso

DOVE: *Piazza San Carlo - Casa Cioccolatò*

Ingresso libero fino ad esaurimento posti

17:00

“NOI DURI. IL CIOCCOLATO CHE HA IL GUSTO DELLA LIBERTÀ”

Casa Cioccolatò, Piazza San Carlo. Torino – Sabato 9 novembre ore 17

“A chi è dolce si perdonano molti difetti”

Leonardo Murialdo

Il cioccolato come mezzo di riscatto, di crescita, di recupero, di dignità personale.

È questa l'idea che sta alla base di **Spes@Labor**, il progetto della cooperativa sociale Spes 1970 realizzato in collaborazione con l'**Istituto Penale Minorile Ferrante Aporti di Torino**.

DOVE: Piazza San Carlo - Casa Cioccolato

Ingresso libero fino ad esaurimento posti.

18:00

Silvio Bessone presenta il suo libro "*I segreti del Bean-to-Bar*"

DOVE: Piazza San Carlo - Casa Cioccolato

Ingresso libero fino ad esaurimento posti

18:30 - 21:00

CHOCO CABRIO TOUR

#fuoridicioccolato

Un "magico bus Cabrio" alla scoperta dei Tesori del Gusto e delle bellezze della Città!

Sotto le suggestive luci d'artista il goloso cabrio si snoda nel centro della Città per svelare, con una guida professionista, curiosità e leggende del cioccolato, degustando a bordo una golosa cioccolata calda e godendosi le incantevoli "Luci d'Artista" con tappe di assaggi golosi per festeggiare il Re di Torino, il cioccolato!

Partenza ore 18.30 da Piazza San Carlo/Fabbrica del Cioccolato con ritorno in Piazza San Carlo alle ore 21:00

1_ Fermata Laboratorio LA PERLA di Lungo Dora Pietro Colletta:

visita, degustazione e omaggio

2_ Fermata MERCATO CENTRALE:

Visita al Mercato Centrale e degustazione presso la Scuola di Cucina Lorenzo de Medici

3_ Fermata AFFINI, RIVENDITA 2 Piazza della Repubblica 3

degustazione Verticale Pairing Vermouth alla Canapa e Cioccolato di Davide Appendino.

Costo a persona: 25,00 eur

Costo bimbi sino a 12 anni: 15,00eur

Info e preno www.somewhere.it - Tel 011 6680580

20:30

Torino Magica® Speciale Cioccolato

#fuoridicioccolato

Tutta la magia di Torino durante la settimana più cioccolatosa dell'anno.

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 nella donna velata che regge il calice del Sacro Graal, sotto l'occhio attento dei fantasmi più golosi della Città.

Storia, curiosità e gusto nella Città più magica e golosa!

16 novembre ore 20:30 Piazza Statuto 15

Costo a persona: 25,00eur

Costo bimbi sino a 12 anni: 15,00eur

Info e preno www.somewhere.it

DOMENICA 10 NOVEMBRE

10:00 fino a sera, da Venerdì a Domenica

OFFICINA DEL CIOCCOLATO con l'artista **Stefano Comelli**

10.30

TALK "Cacao e Nocciole, un matrimonio nato a Torino"

Talk Show con *Clara e Gigi Padovani* che intrattengono con una chiacchierata con *Sergio Arzilli* de La Perla dal tema "*Cacao e Nocciole, un matrimonio nato a Torino*"

DOVE: Piazza San Carlo - Casa Cioccolato

Ingresso libero fino ad esaurimento posti.

11:30

“La TAVOLA DELLE FESTE con SORPRESE DI CIOCCOLATO”

Come stupire gli ospiti con un raffinato Chocolate Bar con la *Creative Planner Willy Ghia* by Deabambina event

DOVE: Piazza San Carlo - Casa Cioccolato

Ingresso gratuito.

Prenotazione obbligatoria all'indirizzo iscrizioni@cioccola-to.eu fino ad esaurimento posti

11:30

CIOCCOBRUNCH

#fuoridicioccolato

Brunch presso Affini, Rivendita 2, P.za della Repubblica 3

14:00

CONPAIT (Confederazione Pasticceri Italiani)

Laboratorio con Alessandro Del Trotti, delegato regionale

DOVE: Piazza San Carlo - Casa Cioccolato

Ingresso libero fino ad esaurimento posti.

14.00

CACCIA AL TESORO “Caccia al Cioccolato”

#cioccobimbi

Una caccia al tesoro alternativa che si svolgerà nel centro di Torino .

La Caccia al Tesoro sarà a squadre con lo scopo di cercare oggetti, rispondere a quiz, assaggiare il cioccolato e conoscere da vicino alcuni luoghi e caffè storici del Centro Città Le squadre vinceranno tutte un premio di Cioccolato e saranno coordinate dagli animatori NIDA.

*Iscrizione libera su prenotazione

Info e prenotazioni : info@nidaonlus.it Tel:3339411394

15:00

MASTERCLASS CHOCOLATE EXPERIENCE

#fuoridicioccolato

La “coppia fondente” di food writer **Clara e Gigi Padovani** conduce una Masterclass sul cioccolato con la Pastry Chef **Elena Wendy Bosca** e con **Stefania Siragusa**, Responsabile Ricerca e Sviluppo della cioccolateria **Guido Gobino**

DOVE: Via Vittorio Alfieri 6/B

Maggiori dettagli sul programma online.

Costo masterclass 50€

Iscrizioni casacioccolato2019@gmail.com fino ad esaurimento posti.

15.00

Finale del Concorso “La Cioccola-Torta del Futuro” con Giuria di esperti.

DOVE: Piazza San Carlo - Casa Cioccolato

Ingresso ad INVITO

17.00

ASCOM TORINO

Laboratorio e degustazioni con i maestri pasticceri e cioccolatieri. Oggi in compagnia di: Caffetteria Guardia di Guardia, Dell’Agnese Giovanni, Pasticceria Ugetti, Pasticceria-Caffetteria Cupido, F.lli Raimondo

Presenta il Giornalista, Enogastronomo *Alessandro Felis*.

Ingresso libero fino ad esaurimento posti.

LUNEDÌ 11 NOVEMBRE

10:00 - 15:00

Laboratori per le scuole infantili e primarie
DOVE: Piazza San Carlo - Casa Cioccolato

16.00

CONPAIT (Confederazione Pasticceri Italiani)

Laboratorio con *Alessandro Del Trotti*, delegato regionale
DOVE: Piazza San Carlo - Casa Cioccolato
Ingresso libero fino ad esaurimento posti.

17.00

CIOCCOLATO CON LE STELLE: ShowCooking di Chef Cristian Milone

Cristian Milone chef del ristorante **Trattoria Zappatori**, 1 Stella Michelin di Pinerolo, e del nuovo ristorante a Torino "Madama Piola".

DOVE: Piazza San Carlo - Casa Cioccolato

Ingresso libero su prenotazione : iscrizioni@cioccola-to.eu

18.00

"Wine & Chocolate" con Gourmet Food Festival e Sansifood

Degustazione di Cioccolato e Vino in abbinamento. Laboratorio in collaborazione con Gourmet Food Festival (22-24 Novembre, Lingotto Fiere) e Sansifood

Ingresso libero su prenotazione : iscrizioni@cioccola-to.eu

DOVE: Piazza San Carlo - Casa Cioccolato

MERTEDÌ 12 NOVEMBRE

10:00 - 15:00

Laboratori per le scuole infantili e primarie
DOVE: Piazza San Carlo - Casa Cioccolato

10:30

CONVEGNO "IL CIOCCOLATO DEL FUTURO"

presso "Torino Incontra" Camera di Commercio di Torino la conferenza dal titolo *Cioccolato in TO the Future* in collaborazione con la Città di Torino, Camera di Commercio di Torino e Turismo Torino. Il tema è il futuro del cioccolato a 360°: coltivazione, produzione, salute, nutrizione, medicina, comunicazione, marketing e startUp. **Modera Luca Ferrua de La Stampa.**

DOVE: Via Nino Costa, 8

16.00

CONPAIT (Confederazione Pasticceri Italiani)

Laboratorio con Tosa Fabrizio, pasticcere
DOVE: Piazza San Carlo - Casa Cioccolato
Ingresso libero fino ad esaurimento posti.

17.00

CIOCCOLATO EXPERIENCE - ShowCooking di Chef con Maicol Vitellozzi

Boutique/Laboratorio del gusto con lo Chef Pâtissier Maicol Vitellozzi della **Farmacia Del Cambio.**

Durante il laboratorio verranno realizzate le praline nelle versioni "lampone e vaniglia" e Nocciola e agrumi.

Farmacia Del Cambio è un ambiente raccolto e prezioso dove è possibile gustare ed acquistare delicata pasticceria e prodotti Del Cambio rivisitati da Matteo Baronetto.ù

DOVE: Piazza San Carlo - Casa Cioccolato

Ingresso libero su prenotazione : iscrizioni@cioccola-to.eu

18.00

“Beer & Chocolate” con *Gourmet Food Festival e Sansifood*

Birra & Cioccolato in collaborazione con Guido Palazzo *My Personal Beer Corner*

DOVE: Piazza San Carlo - Casa Cioccolato

Ingresso libero su prenotazione : iscrizioni@cioccola-to.eu

MERCOLEDÌ 13 NOVEMBRE

10:00 - 15:00

Laboratori per le scuole infantili e primarie

DOVE: Piazza San Carlo - Casa Cioccolato

15:00

Slow Food Torino

Degustazione condotta da Oliviero Alotto , Fiduciario Slow Food Torino con i prodotti di Guido Castagna, Ziccat, Dell'agnese.

DOVE: Piazza San Carlo - Casa Cioccolato

Ingresso 10€

Prenotazione: iscrizioni@cioccola-to.eu fino ad esaurimento posti

16:00

APCM (*Associazione Piemontese Cuochi della Mole*)

Fabrizio Frasca della APCM (Associazione Piemontese Cuochi della Mole) cucinerà Battuta di Fassone con Pere e Cioccolato

DOVE: Piazza San Carlo - Casa Cioccolato

Prenotazione: iscrizioni@cioccola-to.eu fino ad esaurimento posti

17:00

CIOCCOLATO CON LE STELLE: ShowCooking di Chef Alessandro Mecca

il Cioccolato in Cucina - Alessandro Mecca chef del ristorante **Spazio 7** , 1 Stella Michelin, Torino

DOVE: Piazza San Carlo - Casa Cioccolato

Ingresso libero su prenotazione : iscrizioni@cioccola-to.eu

18:00

Il mondo del *Gluten Free* con la Chef Imma Ferraro

DOVE: Piazza San Carlo - Casa Cioccolato

Ingresso gratuito fino ad esaurimento posti

20:00

Cena in TRAM

#fuoridicioccolato

Partenza ore 21.00 da Piazza Castello (fronte Teatro Regio)

Costo €50,00 a persona (maggiorazione di €10,00 per prenotazione in tavolo da 2 posti)

In collaborazione con il Ristorante Celestino di Piobesi

Menù consultabile sul sito <https://www.cioccola-to.eu>

Info e prenotazioni contattando telefonicamente l'Ufficio Servizi Turistici GTT (011/5764733-750 (dal lunedì al giovedì con orario 8.30 - 13.00 e 13.45 - 16.45, al venerdì con orario 8.30 - 13.00 e 13.45 - 15.45). email servizituristici@gtt.to.it per prenotare e conoscere le altre possibilità di pagamento

GIOVEDÌ 14 NOVEMBRE

10:00 - 15:00

Laboratori per le scuole infantili e primarie

DOVE: Piazza San Carlo - Casa Cioccolato

15.00

CONPAIT (Confederazione Pasticceri Italiani)

Laboratorio con **Marco Rolando**, Pasticcere/Ristoratore

DOVE: Piazza San Carlo - Casa Cioccolato

Ingresso libero fino ad esaurimento posti.

16:00

GUIDO GOBINO

Guido Gobino vi farà fare un viaggio intorno al mondo per riconoscere ed apprezzare il cioccolato tramite un'esperienza sensoriale e la **degustazione di alcune delle sue creazioni**.

DOVE: Piazza San Carlo - Casa Cioccolato

*Ingresso ad Invito tramite La Stampa

16.00

#fuoridicioccolato

Presentazione del libro 'Cioccolato sommelier. Viaggio attraverso la cultura del cioccolato', di Gigi Padovani, Chiara Padovani. Partecipano gli autori con Giovanni Battista Mantelli, direttore creativo di Venchi. Seguirà una degustazione di specialità Venchi.

DOVE: Museo Accorsi-Ometto. Via Po, 55. Torino

Ingresso libero fino ad esaurimento posti.

17.00

CIOCCOLATO CON LE STELLE: ShowCooking di CHIARA PETRACCHINI

Chiara Petracchini, Pastry Chef del ristorante **la Credenza**, 1 Stella Michelin

San Maurizio Canavese

DOVE: Piazza San Carlo - Casa Cioccolato

Ingresso libero su prenotazione : iscrizioni@cioccola-to.eu

18:00

"Mise en Place: La TARTUFATA di cioccolato"

Mise en place: la tartufata di cioccolato per stupire gli ospiti con le nuovissime **PERLE** di **LA Perla**

La Perla di Torino & la Creative Planner Willy Ghia by Deabambina event

DOVE: Piazza San Carlo - Casa Cioccolato

Ingresso gratuito.

Prenotazione obbligatoria all'indirizzo iscrizioni@cioccola-to.eu fino ad esaurimento posti

18:30

"Taste Chocolate" Limited Edition presso Casa Mago

Appuntamento imperdibile a Casa Mago Cocktail Lounge, dove assaggeremo i drink pensati apposta per cioccolato dalla splendida Charlie, bar lady d'eccellenza in abbinamento ai Finger della cucina.

Info e prenotazioni: Casamago, Corso San Maurizio 61/b Torino www.magorabin.com/casamago

VENERDÌ 15 NOVEMBRE

10:00 - 14:00

Laboratori per le scuole infantili e primarie

DOVE: Piazza San Carlo - Casa Cioccolato

10:00 fino a sera, da Venerdì a Domenica

OFFICINA DEL CIOCCOLATO

Il noto artista **Stefano Comelli** che oramai da anni segue il Tour delle Feste del Cioccolato Nazionali nella maggior parte delle città ospitanti la manifestazione, realizzerà una scultura in cioccolato

raffigurante un simbolo di Torino: La Mole. La scultura sarà scolpita alla presenza del pubblico che potrà osservare direttamente la metamorfosi del prodotto grezzo in "Choco Scultura".

La "**Choco Scultura**": al termine della manifestazione verrà donata al Comune in ricordo dell'evento o, nel caso venga indicata un'associazione di beneficenza locale, messa all'asta al fine di ricavare fondi che saranno interamente devoluti all'associazione di beneficenza prescelta.

Lo scultore terrà anche alcuni **laboratori didattici per bambini** sull'arte della scultura in cioccolato, e spiegherà le sue proprietà in termini di lavorazione, conservazione e modellabilità.

14:00

GIUSO Destinazione Cioccolato

Un viaggio tecnico sensoriale nella moderna gamma di snack a base di cioccolato. L'incontro sarà tenuto dal maestro cioccolatiere Lorenzo Zuccarello, che ci legge in copia. Verrà data dimostrazione pratica della realizzazione della ricetta "*SNACK ARANCIO E CIOCCOLATO*".

DOVE: Piazza San Carlo - Casa Cioccolato

Ingresso ad invito

15:00

CONPAIT (Confederazione Pasticceri Italiani)

Laboratorio con *Tosa Fabrizio*, pasticcere

DOVE: Piazza San Carlo - Casa Cioccolato

Ingresso libero fino ad esaurimento posti.

16.00

Magorabin

Lo **Chef Marcello Trentini** del Ristorante *Magorabin e Casa Mago Cocktail Lounge* propone un menage tra Cocktail e Food

DOVE: Piazza San Carlo - Casa Cioccolato

**Ingresso ad Invito tramite La Stampa*

17.00 - 19.00

Paola Gula presenta: Le donne del cioccolato

Il Cremino alle 7 consistenze: Cooking show con Roberta Falco Pastry chef del Ristorante Nazionale di Vernante e *Abbinamento tra Cioccolato e grappe* con "Le Donne della Grappa"

DOVE: Piazza San Carlo - Casa Cioccolato

Ingresso gratuito

Prenotazione: iscrizioni@cioccola-to.eu fino ad esaurimento posti

19:00 - 20:00

Slow Food Torino

"Il cioccolato fondente mono-origine e lavorazione"

Degustazione condotta da Oliviero Alotto, Fiduciario Slow Food Torino con i prodotti di Gobino, La Perla e Condifrutto.

DOVE: Piazza San Carlo - Casa Cioccolato

Ingresso 10€

Prenotazione: iscrizioni@cioccola-to.eu fino ad esaurimento posti

20.00 - 21.00

Workshop di FOTOGRAFIA "Aggiungi un click a tavola"

Un corso indispensabile per chi, prima di assaggiare con i sensi, cattura il piatto con un clic. Attraverso nozioni di base sulla tecnica di ripresa e sulla scelta della luce, ci concentremo sulla composizione, sul food-styling e sulla post-produzione. Il tutto con l'uso esclusivo del nostro fidato smartphone."

DOVE: Piazza San Carlo - Casa Cioccolato

Ingresso gratuito.

Prenotazione obbligatoria all'indirizzo info@gflamole.it fino ad esaurimento posti.

SABATO 16 NOVEMBRE

10:00 fino a sera, da Venerdì a Domenica

OFFICINA DEL CIOCCOLATO con l'artista **Stefano Comelli**

14:00 - 15:00

Slow Food Torino - "La pralina"

Degustazione condotta da Oliviero Alotto, Fiduciario Slow Food Torino con i prodotti di Mara dei Boschi, Odilla, Gocce di cioccolata, Avidano

Ingresso 10€

Prenotazioni: iscrizioni@cioccola-to.eu fino ad esaurimento posti

15:00 - 16:00

Casa Cioccolato con le Mani in Pasta

#cioccobimbi

"Silvia e Beppe" che girano per l'Italia a fare corsi di pasticceria per bambini, presenteranno le loro ricette semplicissime dedicate proprio ai bimbi.

Silvia Boldetti, Pasticcera, campionessa del mondo e maestro AMPI e il suo Kiwi, accompagneranno i più piccoli nella decorazione di golosi biscotti al cioccolato con pennarelli speciali."

DOVE: Piazza San Carlo - Casa Cioccolato

Ingresso gratuito.

Prenotazione obbligatoria all'indirizzo iscrizioni@cioccola-to.eu fino ad esaurimento posti

16:00 - 17:00

Accademia Callebaut "Il cioccolato si veste di rosa".

La quarta categoria di cioccolato è rosa senza inganno, naturalmente, derivante da fave di cacao Ruby, senza aggiunta di colore nè aroma. L'avete mai assaggiato?

Durante il laboratorio prepareremo una pralina dedicata all'inverno e a Torino: un cremino alla nocciola, cinque spezie e cioccolato Ruby. Inoltre, tanti trucchi e dettagli per provare a lavorare il cioccolato anche a casa

DOVE: Piazza San Carlo - Casa Cioccolato

Ingresso gratuito.

Prenotazione obbligatoria all'indirizzo iscrizioni@cioccola-to.eu fino ad esaurimento posti

17:00 - 18:00

Quando la pralina è donna

Cooking show con Giorgia e Giuliana della cioccolateria Fagiolo Peirano di Busca.

DOVE: Piazza San Carlo - Casa Cioccolato

Ingresso libero fino ad esaurimento posti

18:00 - 19:00

Marco Fedele presenta: Paola Gula "Favola Imbandita", Golem

Quattro chiacchiere su un libro sgranocchiando cioccolatini...

Paola Gula : Critica enogastronomica. Ha vinto diversi premi nell'ambito del settore enogastronomico. Numerose le sue collaborazioni con guide di ristoranti e testate giornalistiche. Ha origini cuneesi e 4 figli. È laureata in Lingue e Letterature straniere e può contare su un diploma AIS, ma anche su diplomi di assaggiatrice di formaggi, aceto balsamico e salumi. Di grande successo la rubrica "Peccati di Gula", nella quale racconta esperienze personali, aneddoti e curiosità della gastronomia. Protagonista nel ruolo di giudice nel programma condotto da Elisa Isoardi "La Prova del Cuoco" su Raiuno. In cucina lo *Chef Mimmo Girioli* del ristorante *La Piola di Via Piol, Rivoli*

Ingresso gratuito.

Prenotazione obbligatoria all'indirizzo iscrizioni@cioccola-to.eu fino ad esaurimento posti

18:30 - 21:00

EATALY CHOCO CABRIO TOUR

#fuoridicioccolato

Eataly ChocoCabrio Tour - Fuori di CioccolaTò

Un suggestivo percorso con un magico bus "cabrio" per scoprire le più belle vedute della città: tra scorci del centro storico, il racconto di aneddoti legati a Torino e la visita guidata con degustazioni. Prende il via l'Eataly ChocoCabrio Tour con degustazione di cioccolata calda a bordo!

Sotto le magiche luci di artista, il tour ci porta alla scoperta delle golosità torinesi andando a Eataly Lingotto, là dove una volta c'era la sede dell'opificio della Carpano: ci sarà una visita guidata tra i reparti, i ristoranti e i laboratori di produzione dal vivo, fino al Museo dedicato al vermouth e al suo inventore.

E tra un reparto e un altro, non mancheranno le degustazioni delle eccellenze del territorio per terminare con una vera e propria Festa del Cioccolato!

Dettagli itinerario su www.cioccola-to.eu

Costo a persona: 25,00 eur

Costo bimbi sino a 12 anni: 15,00eur

Info e preno www.somewhere.it - Tel 011 6680580

DOMENICA 17 NOVEMBRE

10:00 - 12:30

NIDA (Nazionale Italiana Dell'Amicizia)

Domenica 17 si andrà a prendere i bambini ospiti di **Casa Ugi** e in piazza San Carlo arriveranno i bambini del **Regina Margherita** dimessi durante il week end, per la consegna virtuale all'Ospedale Pediatrico della scultura di cioccolato di quest'anno....Il plastico di Disneyland!!!!

Consegna che avvera' poi fisicamente il lunedì mattina presso l'atrio del Regina Margherita dove resterà in esposizione per i bambini meno fortunati che non avranno potuto vivere le emozioni di CioccolaTo' 2019.

10:00 fino a sera, da Venerdì a Domenica

OFFICINA DEL CIOCCOLATO con l'artista **Stefano Comelli**

11:30

CIOCCOBRUNCH

#fuoridicioccolato

Brunch presso Affini, Rivendita 2, P.za della Repubblica 3

15:00 - 16:00

ASCOM TORINO

Laboratorio e degustazioni con i maestri pasticceri e cioccolatieri. Oggi in compagnia di Caffetteria Guardia di Guardia, Dell'Agnesse Giovanni, Gertosio, La Pasticceria di Gallizioli, Pasticceria Scalenghe. Presenta il Giornalista, Enogastronomo **Alessandro Felis**
Ingresso libero fino ad esaurimento posti.

16:00 - 17:00

IFSE (Italian Food Style Education) con Gabriele Trovato

Tortino morbido al cacao amaro glassato con Rocher alla mandorla, con mousse al cioccolato bianco e mandarino

DOVE: Piazza San Carlo - Casa Cioccolato

Ingresso Gratuito

Ingresso libero fino ad esaurimento posti.

16:00 - 17:00

Laboratorio alla Scuola di Cucina Lorenzo de' Medici

#fuoridicioccolato

Si tratterà di un cooking show in cui gli ospiti assisteranno alla preparazione di un piatto salato a base di cioccolato/cacao. A fine preparazione i partecipanti potranno degustare il piatto preparato seduti comodamente attorno al tavolo dello chef. Il laboratorio si tiene all'interno della Scuola di Cucina Lorenzo de' Medici situata al primo piano del Mercato Centrale

Iscrizione 15 euro

Prenotazioni sul sito <https://torino.cucinaldm.com/> oppure direttamente all'infopoint del mercato centrale.

Tutti gli iscritti dovranno presentarsi 15 minuti prima dell'inizio del corso all'infopoint del Mercato Centrale, Piazza della Repubblica, 25.

17:00 - 18:00

FOOD LAB Laboratorio con la scuola di cucina Food Lab

DOVE: Piazza San Carlo - Casa Cioccolato

Ingresso libero fino ad esaurimento posti.

18:00 - 19:00

Festa di Chiusura

Danilo Pelliccia del Pastificio Bolognese MUZZARELLI, cucina per la festa di chiusura a Casa Cioccolato cucinando un tortellino speciale ripieno di coda alla vaccinara.