



TORINO 2013
Piazza San Carlo
22 Novembre
01 Dicembre

cioccola-to.it

chi lo fa... vi aspetta!



@LivingCioccolaTo



@CioccolaT0



----- CioccolaTò è un marchio di -----



----- con il patrocinio di -----



----- sponsor -----



----- partner istituzionali -----



CIOCK'È
BELLO
CIOCK'È
BUONO

----- partner -----



----- social partner -----

----- media partner -----

act:onaïd



DAL 1826



Il primo,
l'inimitabile dal 1865.



Vieni a trovarci allo stand in Piazza San Carlo!

ATTIVITÀ DIDATTICHE



Polo Cioccolato
Piazza San Carlo | Polo Sud
Dal Lunedì al Venerdì | Ore 10.00/13.00

Primi passi nel Cioccolato

Laboratorio ludico-didattico dedicato ai più piccoli per scoprire come nasce il cioccolato e dare vita a capolavori di pittura: i cioccorelli!

Dolci degustatori crescono

Ricalcato sulle orme delle degustazioni per adulti, gourmand in erba potranno assaporare e imparare a conoscere i segreti del buon cioccolato.



Fair Express: un viaggio equo e solidale nei Paesi produttori di cacao

Percorso nel mondo del commercio equo e solidale attraverso tutta la filiera di produzione del cacao, dalla piantagione all'assaggio!



Polo Cioccolato
Piazza San Carlo | Polo Nord
Dal Lunedì al Venerdì | Ore 10.00/13.00

Piccoli fornai... al cioccolato

Laboratorio didattico e manipolativo che metterà alla prova i ragazzi nella preparazione di biscotti al cioccolato, come in un vero forno-pasticceria. Un connubio perfetto per impiastricciarsi e creare biscottini da immergere in una buona tazza di latte e cioccolato!



Le attività didattiche sono riservate alle scuole prenotate
Tutte le attività sono firmate da



LABORATORI MASTER CHOC



Polo Cioccolato
Piazza San Carlo | Polo Nord
Dal Lunedì al Venerdì | Dalle ore 15.00
Sabato e Domenica | Dalle ore 10.00

Imperdibili appuntamenti per imparare a realizzare facili ricette dal gusto irresistibile con la guida di esperti pasticceri e maestri cioccolatieri!

Tutti i giorni | Ore 15.00
Pasticceria al Cioccolato

Lezioni per apprendere tutti i segreti delle migliori tradizioni pasticciare e divertirsi a preparare golose creme al cioccolato e gustose mousse.

Tutti i giorni (escluso il Giovedì) | Ore 16.30
A caccia di Tartufi

Esperti cioccolatieri svelano i trucchi per realizzare deliziosi tartufi resi ancora più irresistibili da invitanti ripieni alla frutta, al the e ai liquori.

Tutti i giorni (escluso il Sabato) | Ore 18.00
Il profumo nel Cioccolato

Originali incontri in cui il gusto incontra l'olfatto per scoprire i migliori profumi da abbinare al cioccolato nella preparazione di pregiate praline.

Sabato e Domenica | Ore 10.00
Piccoli fornai... al cioccolato

Appuntamento dedicato alle famiglie che mette alla prova i più piccoli nella preparazione dei biscotti al cioccolato, come in una vera pasticceria!

Sabato e Domenica | Ore 11.30
Il Brunch dolce al Cioccolato

Rivisitazione del tradizionale rito americano in chiave cioccolatosa con una selezione di finger food dolci al cioccolato per iniziare al meglio la giornata!



Tutti i laboratori sono gratuiti su prenotazione T +39 389 2354007

LEZIONE DI CIOCCOLATO

Città del Gusto di Torino
Corso Stati Uniti 18/A - Via Massena 20 | 10128 Torino
Venerdì 29 Novembre | Dalle ore 16.00 alle ore 18.00

Uno speciale laboratorio con degustazione condotto dal Maestro Cioccolatiere Guido Castagna. **Costo lezione € 15,00.**



Info e prenotazioni:

Città del Gusto | T 0114546594 | torino@cittadelgusto.it
Iscrizioni entro il 28 Novembre dalle ore 9.00 alle ore 17.00



DEGUSTAZIONI GUIDATE

Polo Cioccolato
Piazza San Carlo | Polo Sud

Tutti i giorni | Ore 16.00

Alla scoperta del cacao ivoriano

Percorso fra gli aromi e le fragranze della **produzione ivoriana** di cacao e cioccolato per entusiasmare intenditori e golosi.



Tutti i giorni | Ore 17.00

Caffarel ti mette l'oro in bocca

Immane appuntamento con Caffarel che per l'occasione veste il suo **Gianduiotto Classico** con gli incarti multicolor Limited Edition.



Tutti i giorni | Ore 19.00

Baileys Chocolat Luxe

Scopri gli ingredienti che rendono speciale il nuovo **Baileys Chocolat Luxe**: fine cioccolato al latte, cacao, vaniglia, caramello e whisky.



Sabato e Domenica | Ore 10.00

Primi passi nel Cioccolato

Laboratorio ludico-didattico dedicato alle famiglie per scoprire come nasce il cioccolato e dare vita a capolavori di pittura: i **cioccorelli**!



Sabato e Domenica | Ore 11.00

Lunedì e Martedì | Ore 15.00

Il Distretto del Cioccolato di Perugia

L'antica **tradizione cioccolatiera perugina** protagonista di affascinanti incontri con le specialità del territorio in collaborazione con la **Camera di Commercio di Perugia**.



Sabato | Ore 12.00

Matrimoni impossibili

I prodotti tipici della Provincia di Torino incontrano il cioccolato piemontese con il **Genepy Barrique** della **Distilleria Erboristica Alpina Susa** e i distillati alla menta dell'**Azienda Agricola Chialva**.



Sabato e Domenica | Ore 20.00

Piceno Open | Vinea Qualita' Picena

La dolcezza del cioccolato incontra il sapore dei **vini piceni** in quattro esclusivi appuntamenti riservati ad un pubblico maggiorenne.



Tutte le degustazioni sono gratuite su prenotazione T +39 389 2354007



DEGUSTAZIONI GUIDATE

Polo Cioccolato
Piazza San Carlo | Polo Sud

L'ECCELLENZA DEL CIOCCOLATO PIEMONTESE

I cioccolatieri della regione offrono al pubblico di Cioccolato una selezione dei loro prodotti più pregiati per celebrare il cioccolato tradizionale piemontese.

Venerdì 22 e Sabato 23 Novembre | Ore 15.00

Cioccolato Made in Turin

Speciali appuntamenti per scoprire e riscoprire il gusto del cioccolato torinese.

CIOCCOLATO



Domenica 24 Novembre | Ore 12.00

Peyrano

Alla scoperta del cioccolato Peyrano e le sue ricette uniche e segrete tramandate da generazioni.



Domenica 24 Novembre e 1 Dicembre | Ore 15.00

Stroppiana

Un'occasione imperdibile per assaporare l'irresistibile cioccolato spalmabile Stroppiana!

Mercoledì 27 Novembre | Ore 15.00

Avidano

Avidano

Marco Avidano, uno tra i migliori maestri cioccolatieri d'Europa, presenta le sue incredibili creazioni.

Giovedì 28 e Venerdì 29 Novembre | Ore 15.00

Venchi



Appuntamento dedicato a tutti gli innamorati del cioccolato in compagnia dell'atelier di arte dolciaria Venchi.

Sabato 30 Novembre | Ore 15.00

Pastiglie Leone



Incontro alla scoperta dei prodotti della storica azienda torinese che vanta una dolcezza lunga più di 150 anni!

Tutte le degustazioni sono gratuite su prenotazione T +39 389 2354007



DIVERSAMENTE CIOCCOLATO

Lunedì 25 Novembre | Ore 15.00 - 16.00 - 17.00

Percorsi degustativi esclusivamente riservati ai non udenti grazie alla presenza di un'interprete della **Lingua Italiana dei Segni**.

Info e prenotazioni: **ENS Torino | T +39 011 4477838 | torino@ens.it**



CORTI AL CIOCCOLATO



Polo Cioccolato
Piazza San Carlo | Polo Nord
Sabato 23 e Sabato 30 Novembre | Ore 18.00

In occasione del **Torino Film Festival** anche Cioccolato celebra la magia del cinema con la proiezione di alcuni **cortometraggi** selezionati da **Slow Food Torino**.

Una preziosa occasione per parlare di cibo, dolcezze, sprechi alimentari, mercati, amore e... naturalmente cioccolato in film, cartoni e fumetti. Seguirà un confronto con il pubblico sulle tematiche trattate a partire dalla filosofia del **Buono Pulito Giusto**.



Attività gratuita su prenotazione T +39 389 2354007

UNA MOLE DI PANETTONI

CioccolaTò e Una Mole di Panettoni: una partnership all'insegna del gusto!

Polo Cioccolato
Piazza San Carlo | Polo Nord
Giovedì 28 Novembre | Ore 17.00

Dal cioccolato al panettone. Torino è sempre capitale!

Aspettando l'evento dedicato al dolce natalizio per eccellenza, il cioccolato incontra il panettone in un interessante incontro a cura di **Alessandro Felis**.

Attività gratuita su prenotazione T +39 389 2354007



Piazza Carlo Alberto
Museo Nazionale del Risorgimento Italiano | Sala Plebisciti
Sabato 30 Novembre | Ore 11.00

Dal cioccolato al panettone. Torino è sempre capitale!

Storie, lezioni, racconti e degustazioni a cura dell'Accademia Sac à Poche
Direzione e Consulenza Gastronomica: Alessandro Felis, con la partecipazione del maestro pasticcere **Sal De Riso** e il maestro cioccolatiere **Mario Faletti** di **A. Giordano Cioccolato**.

Ingresso gratuito



CIOCCOLATA CON L'AUTORE



Polo Cioccolato
Piazza San Carlo | Polo Sud

Venerdì 22 Novembre | Ore 18.00

Fabrizio Vespa | Mal di Torino
Express Edizioni

Martedì 26 Novembre | Ore 18.00

Sandra Salerno | Asparagi, bagoss e altre cose buone
Baldini & Castoldi

Mercoledì 27 Novembre | Ore 18.00

Roberta Deiana | Cioccolato passione italiana, 100 anni di storie e ricette
Giunti editore

Venerdì 29 Novembre | Ore 18.00

Gabriella Greison | Le giacche degli allenatori
Salani Editore

Sabato 30 Novembre | Ore 18.00

Stefano Denti | Galateo della crisi
Imprimatur Editore



Domenica 1 Dicembre | Ore 12.00

Pasticceri & Pasticcerie 2014 | Gambero Rosso
Condotta da Rosalba Graglia con Luca dell'Agnese, Guido Castagna
e il pasticcere pluripremiato dalla Guida 2014 del Gambero Rosso!

Si ringraziano



Baldini&Castoldi



Imprimatur editore



Durante gli appuntamenti verrà offerta cioccolata in tazza



Ingresso Libero

SPECIAL EVENT: SCULTURA DI CIOCCOLATÒ
Inaugurazione Cioccolato 2013

Piazza San Carlo

Venerdì 22 Novembre | Dalle ore 11.00

Le sapienti mani dello scultore **Andrea Gaspari** daranno vita
ad una dolce **opera d'arte** partendo da un goloso blocco
di cioccolato fondente!



A SPASSO PER TORINO

Scopri i numerosi servizi offerti da **Turismo Torino e Provincia!**

CITY SIGHTSEEING BUS

Ammira gli scorci insoliti e affascinanti della città a bordo del **bus panoramico!** Sarai conquistato e coccolato dalla dolcezza del cioccolato **Caffarel!**

Quando: **tutti i giorni, dalle 10.00 alle 16.00**

Dove: **partenza da Piazza Castello**

Tariffa: **Intero adulto € 15,00 - Ridotto bambino 5-15 anni € 7,50**
Bambino 0-4 anni gratuito. Sconto speciale di € 5,00 a bordo per i possessori di Torino+Piemonte Card, gratuità per il bambino under 12 con adulto possessore di tessera.

Commentario disponibile in 6 lingue e commentario junior in italiano e inglese.

MADE IN TORINO. TOUR THE EXCELLENT

Vivi da protagonista un'esperienza unica e **scopri da vicino come nasce il cibo degli Dei!** Il magico mondo dell'arte cioccolatiera ti aspetta negli affascinanti laboratori di **Caffarel** per assistere in prima fila alla nascita di un prodotto di qualità.

Quando: **22 Novembre ore 9.30**

Lingua: **italiano/inglese**

Dove: **partenza da Piazza Castello, rientro previsto ore 14.30**

Tariffa: **€ 10,00 / € 5,00 per bambini sotto i 12 anni**

Visita consigliata per bambini oltre i 6 anni.

TOUR TORINO GOLOSA

Appuntamento goloso e suggestivo a **passeggio per le strade e i portici della città** tra storia, aneddoti e curiosità legate al cioccolato.

Alla fine del tour... una "gustosa" sorpresa!

Quando: **dal 23 Novembre al 1° Dicembre**

Sabato e domenica dalle ore 16.00 alle 18.00

Dove: **partenza da Piazza Castello**

Lingua: **italiano/inglese, francese su richiesta**

Tariffa: **€ 10,00 solo tour - Bambini under 12 gratuito**

Ridotto solo tour con Torino+Piemonte Card o Abbonamento Musei € 9,00

Supplemento Bicerin € 5,00

Si ringraziano Caffarel e Circolo dei Lettori per la collaborazione.

L'organizzazione dei tour è a cura di Somewhere Tours&Events.

IN TAVOLA I SAPORI TORINESI

Un indimenticabile viaggio enogastronomico tra i sapori di una cucina genuina legata alla cultura popolare del territorio e alla vita di corte dei Savoia. **Richiedi l'elenco dei ristoranti dei "Sapori Torinesi" presso i nostri Uffici del Turismo.**

SPECIALE SCONTI CON LA TORINO+PIEMONTE CARD

Torino+Piemonte Card: il modo più pratico ed economico di visitare la città. **Scopri la versione PLUS** e tutti i vantaggiosi servizi su **www.turismotorino.org/card**

Sconto del 10% sui gadget in vendita in Piazza San Carlo presso l'area Chocostore!



Info, prenotazioni e acquisti:

Uffici Turismo Torino e Provincia

Piazza Castello/Via Garibaldi | Torino

T 011 535181

www.turismotorino.org/shop_online



SPETTACOLO

IPUNTIDANZA2013/2014

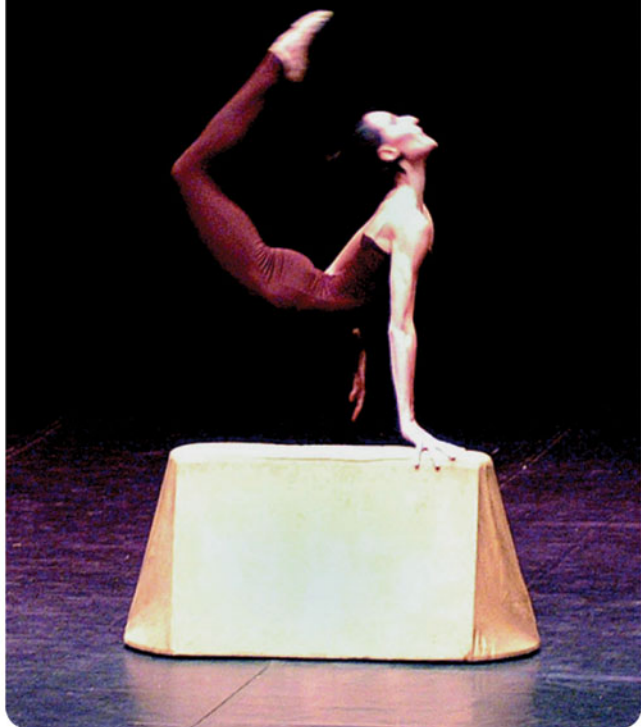
11ª Edizione promossa dalla Fondazione Egri per la Danza
Compagnia EgribiancoDanza diretta da Susanna Egri / co-direttore Raphael Bianco
Compagnia DAS diretta da Elena Rolla

Sabato 23 Novembre | Ore 21.00
Domenica 24 Novembre | Ore 16.00

LIMONE FONDERIE TEATRALI
Via Pastrengo 88 | Moncalieri (TO)

CIOCCOLATO/CHAGALLIANA

COMPAGNIA EGRIBIANCODANZA



Ciocolatini per il pubblico gentilmente offerti da



Info e prenotazioni:

T +39 366 4308040 | www.egridanza.com | info@egridanza.com



REPUBBLICA DELLA CÔTE D'IVOIRE

CÔTE D'IVOIRE: OSPITE D'ONORE DI CIOCCOLATÒ!



Piazza San Carlo
Tutti i giorni | Ore 10.00/19.00

Il primo paese al mondo produttore di cacao, vi invita a scoprire i suoni, i sapori e i colori dell'affascinante tradizione ivoriana.

La Côte d'Ivoire, rappresentata dal **Distretto di Abidjan** con la partecipazione del **Conseil Café-Cacao** e del **CEPICI** (Centro per la Promozione degli Investimenti in Côte d'Ivoire), racconta il percorso innovativo intrapreso dal paese verso una produzione e una lavorazione del cacao orientate alla Qualità.

Un'eccezionale presenza resa possibile grazie all'intenso impegno dell'**Ambasciata in Italia della Repubblica della Côte d'Ivoire** e del **Consolato della Repubblica della Côte d'Ivoire di Torino**.

ALLA SCOPERTA DEL CACAO IVORIANO

Tutti i giorni alle ore 16.00, la Côte d'Ivoire vi aspetta al Polo Cioccolato per degustare delle ottime cialde con granella di cacao prodotte con vero cacao ivoriano.

DANZA E FOLKLORE

Musiche e colori che sapranno trasportarvi nel cuore della tradizione ivoriana.



REPUBBLICA DELLA CÔTE D'IVOIRE

CÔTE D'IVOIRE: OSPITE D'ONORE DI CIOCCOLATÒ!



INCONTRO ISTITUZIONALE

Uno speciale appuntamento volto a promuovere la proficua collaborazione tra la Côte d'Ivoire e l'Italia: a partire dai lavori per la realizzazione del gemellaggio tra il **Distretto di Abidjan** e la **Città di Torino**, gli incontri organizzati tra i Dirigenti del **Conseil Café-Cacao** ed i Rappresentanti della filiera italiana, tra il **CEPICI**, gli investitori privati e le strutture pubbliche di promozione agli investimenti, fino all'auspicata definizione di accordi commerciali finalizzati a mettere in campo nuovi progetti di cooperazione.

LA FABBRICA DEL CIOCCOLATO

Piazza San Carlo

Tutti i giorni | Ore 10.00/19.00

Il Cacao delle Côte d'Ivoire incontra la tradizione cioccolatiera torinese! La Côte d'Ivoire, attraverso il **Conseil Café-Cacao**, e il **Maestro Cioccolatiere Silvio Bessone** portano in piazza una vera e propria Fabbrica del Cioccolato dove poter **scoprire in diretta l'intera filiera produttiva del cioccolato**.

Una lunga catena di trasformazione che parte dalla tostatura del **cacao ivoriano** fino all'ottenimento della granella e della pasta di cacao... per poi passare alla miscelazione e ai successivi processi produttivi che portano alla realizzazione e al confezionamento di **ottimi cioccolatini... pronti da gustare!**



Silvio Bessone
Puro Cioccolato



CHOCOLATE SHOW



Piazza San Carlo
Tutti i giorni | Ore 10.00/20.00
Venerdì e Sabato | Ore 10.00/22.00

Il grande emporio del cioccolato in cui trovare le specialità della tradizione dolciaria grazie ad una selezione delle migliori aziende del settore tra cui:

Alfaciok

Amedei

Antica Cioccolateria Monaco

Antica Dolceria Bonajuto

Avidano Pasticceria

Baileys

Caffarel

cameo

Choco Moments

Chocolaterie De Nuzzo

Cioccolateria Italiana

Cioccolateria Ravera

Cioccolateria Vittoria

Ciomod

Costruttori di Dolcezza

Cruciani

D&G Mainero

Dolcevita

Dolci Libertà

Donna Elvira Dolceria

Dulciar

Eraclea

Fabbrica Cioccolato Stroppiana

Gadget No Food

Gioia e Cioccolateria

Italiana Liquori

L'Artigiano Perugino

La Perla di Torino

La Piadina di Qualità

Le Delizie di Silvio Bessone

Lindt

Me Ne Fa Un Etto?

Mondo Nuovo Altromercato

Murano Dolcezza

Orsini Italdolci

Oxicoa Cioccolato

Pastiglie Leone

Peyrano Cioccolato

Piazza dei Mestieri

Sweet & Chocolate

Sangiovanni Bosco

Sorrisi

To-ciok

Venchi

BOUTIQUE e INTERNAZIONALI

Amarelli | Amedei | Antica Dolceria Bonajuto | Antica Torroneria
Piemontese | Ap Distribuzione | Augusta Perusia | Balance | Barù | Bovetti
Cameroon Connection | Catinari | Choc Stars | Cioccolato La Molina
Domori | Donna Elvira Dolceria | Giraudi Cioccolato | Guido Gobino
Iannino | Ickx | L'artigiano dei F.lli Gardini | La Higuera | Lauenstein
Lona | Mathez | Slitti | Ta-milano | Vanini | Zotter

EQUOCHOCOLATE

Alce Nero | Mondo Nuovo Altromercato | Scapigliati | Zotter

DISTRETTO DEL CIOCCOLATO DI PERUGIA

Costruttori di Dolcezza | Gioia e Cioccolateria | Milepi | Muzzi
Terre Umbre | Vannucci





eurochocolate.com

CHOCOSTORE

chocolate sweets gadget souvenir

il franchising del cioccolato



iChoc



In **Piazza San Carlo** approda il divertente e curioso mondo del **Chocostore** che, in un solo anno, è già presente in Italia ed all'estero con oltre 11 punti vendita! Se sei interessato ad aprirne uno nella tua città scrivi a:

info@chocostore.it



Perugia



Bologna



Napoli



Girona

Abbiamo aperto e stiamo aprendo* anche a:
Cortona, Siena, Lucca, Verona, Orvieto*, Potenza* e Pechino

chocostore.it

INCONTRI CULTURALI



Museo Accorsi Ometto
Via Po, 55 | Torino

Tutti i giorni tranne il Lunedì | Ore 16.30

Chocolat. Mode e segreti nella tavola del Settecento

Visita guidata attraverso la ricca collezione di arti decorative alla scoperta dei riti della tavola del Settecento e della diffusione della cioccolata come bevanda alla moda.

Visita guidata + assaggio cioccolato € 8,00

Con Chocopass Plus € 6,00 | Per i possessori Abbonamento Musei € 3,00

Giovedì 28 Novembre | Ore 15.30

Recital. Una Storia di cioccolato | C'era una volta la Venchi Unica

Presentazione della pubblicazione omonima di Sergio Donna, Luigia Casati e Giovanna Sorrentino. Recital con Beppe Novajra, Chansonnier.

Ingresso gratuito fino ad esaurimento posti

A seguire possibilità di visita guidata a tema "Chocolat" negli ambienti del museo.

Attività riservata alle Scuole Secondarie su prenotazione

Nobili piaceri: cioccolato e banchetti di corte

Incontro e visita guidata alla scoperta dei rituali della tavola, antiche ricette e fastosi banchetti delle corti settecentesche, tra cioccolatiere in argento, splendidi servizi in porcellana e utensili in rame.

Visita guidata + assaggio cioccolato € 5,00 a studente

Prenotazione obbligatoria: T +39 011 837688 (int.4)

didattica@fondazioneaccorsi-ometto.it

Info: T +39 011 837688 (int.3) | info@fondazioneaccorsi-ometto.it

CHOCO PASSEGGIATE

Partenza da Piazza San Carlo
Sabato 23 Novembre | Ore 15.00

Torino e l'arte del cioccolato

Itinerario in Città per approfondire la storia del cioccolato, attraverso le principali botteghe storiche e i rinomati caffè ottocenteschi.

A seguire degustazione di prodotti presso la Cioccogelateria Venchi.

€ 7,00 per gli adulti | € 5,00 per i bambini da 4 a 14 anni

Degustazione Venchi € 5,00 a persona

Prenotazione obbligatoria T +39 339 3885984 | info@culturalway.it

Partenza da Piazza San Carlo
Sabato 30 Novembre | Ore 16.00

Gianduja Walk

Gianduja and the Rulers of Europe | An Original History Walk® of Turin, led by Carol Bazzani.

Visita guidata in lingua inglese nel centro storico di Torino alla scoperta dei segreti nella storia del cioccolato.

Walk with us, and we'll tell you the story of Gianduja.

Attività gratuita

Info: The Original History Walks | T +39 345 1228130

booking@theoriginalhistorywalks.org | www.theoriginalhistorywalks.org



GIANDUIOTTO DAY

Piazza San Carlo
Sabato 30 Novembre | Dalle ore 15.30



Torna la giornata a scopo benefico dedicata al cioccolatino emblema della tradizione piemontese!

I migliori produttori di gianduiotti offrono al pubblico di Cioccolato la possibilità di **collezionare originali cartigli autografati** e degustare le loro golose creazioni.

Per l'iniziativa è previsto un contributo minimo di 2 euro che sarà devoluto in beneficenza per l'adozione a distanza di bambini nei Paesi produttori di cacao.



www.avsi.org



GIANDUIOTTO AWARD

Piazza San Carlo
Sabato 30 Novembre | Dalle ore 17.00

In occasione del **Gianduiotto Day** verrà consegnato il **Gianduiotto Award**: il riconoscimento assegnato nell'ambito di Cioccolato dalla Città di Torino, in accordo con le Istituzioni locali e con le Associazioni di categoria, a un **soggetto locale** che, con la sua attività e/o i suoi prodotti, si è distinto per la **valorizzazione e la promozione della tradizione cioccolatiera torinese**.

In collaborazione con



CHOCO TRAVEL

CHOCO TRAM

Viaggio in tram alla scoperta del cioccolato

Ristocolor

Domenica 24 Novembre | Ore 16.00 - 17.00

Partenza da Piazza Castello

Domenica 1 Dicembre | Ore 16.00 - 17.00

Partenza da Piazza Carlo Emanuele II (Carlina)

Durata Tour 50 minuti.

Degustazione servita di prodotti di cioccolato artigianale.

Durante il tour il **maestro cioccolatiere Guido Castagna** accompagnerà i viaggiatori alla scoperta del cioccolato di alta qualità.

Torta artigianale sacher di **Guido Castagna**

Selezione di gianduiotti

Cioccolata calda

Acqua minerale

Scatola di cioccolatini di **Guido Castagna** in omaggio/ricordo

In collaborazione con l'**Atelier del Cioccolato di Guido Castagna**.

Costo € 20,00

GUSTO TRAM

Cena con guida turistica e racconti sul cioccolato a tavola

Sabato 23 Novembre in collaborazione con il ristorante Monferrato

Sabato 30 Novembre in collaborazione con il ristorante Celestino

Partenza da **Piazza Castello** ore **21.00**. Durata Tour **2 ore**.

Cena con menu al cioccolato con servizio al tavolo, bevande alcoliche e analcoliche completa di vini, **accompagnata da guida turistica**.

Costo € 55,00



Gruppo Torinese Trasporti

Servizi Turistici GTT: T 011 5764733

Numero Verde: 800 019 152

Info: www.gtt.to.it

facebook.com/ceneinmovimento

Ti sei divertito a pattinare
presso la **Pista di Pattinaggio su ghiaccio Piemonte Ice**
in **Piazza Carlo Alberto**?

Prosegui il tuo divertimento a **Ciocolatò**
e consegna il ticket della Pista presso l'area **Chocostore**
per usufruire di uno **sconto del 10%** sui gadget
in vendita in **Piazza San Carlo**!

Piemonte
ICE



SPALM BEACH



Piazza San Carlo

Dal Lunedì al Venerdì | Ore 10.00/13.00 | 15.00/19.00

Sabato e Domenica | Ore 10.00/19.00

Un'insolita **spiaggia a tema cioccolato** dove potersi sdraiare per una pausa di relax e gustare gratuitamente pane artigianale **Lea** e cioccolata spalmabile.



CHOCO FARM



CLEPSYDRE

Via Gramsci 10 | 10123 Torino

Tutti i giorni | Ore 10.00/19.00

Esclusivi trattamenti di **benessere e bellezza** per il corpo a base di **cioccolato** offerti gratuitamente al pubblico di **CioccolaTò** previa prenotazione.

Si ringrazia per i dolci omaggi



Info e prenotazioni:

Clepsydre Benessere & Beauty | T 011 5063519 | www.clepsydre.it



ASSOCIAZIONE TORINO IN VETRINA

In occasione di Cioccolatò i locali del centro di Torino sposano il cioccolato con affascinanti vetrine e gustosi cocktail.

NEGOZI

- Al Corner Giocattoli** | Via del Carmine, 10 | 10122 Torino
Berruto 1801 | Piazza Vittorio Veneto, 7 | 10124 Torino
Centro Estetico Nefertiti | Via dei Quartieri, 4/A | 10122 Torino
Container Concept Store | Via del Carmine, 11 | 10122 Torino
Manas | Via San Francesco d'Assisi, 17 | 10122 Torino
Nefertiti Bio | Via della Consolata, 6 | 10122 Torino
Orfane 30 | Via Gramsci, 7 | 10121 Torino

COCKTAIL BAR

- Bazaaar** | Via Stampatori, 9/I | 10123 Torino
Caffè Elena | Piazza Vittorio Veneto, 5 | 10124 Torino
Caffè Flora | Piazza Vittorio Veneto, 24 | 10123 Torino
Caffetteria Antonelli | Piazza Vittorio Veneto, 1 | 10124 Torino
Lab | Piazza Vittorio Veneto, 13 | 10123 Torino
Lanificio San Salvatore | Via Sant'Anselmo, 30 | 10125 Torino
La Rhumerie | Via Ormea, 2 10125 - Via Maria Vittoria, 49/D | 10123 Torino
Soul Lab | Via Berthollet, 20 | 10125 Torino

RISTORAZIONE

- Belfood Cucina** | Via Belfiore, 15 | T 011 0602683
Bugianen | Via Bellezza, 8/G | T 011 4360738
Caffè del Progresso | Corso San Maurizio, 69/B | T 011 837914
Le Putrelle | Via Valperga Caluso, 11 | T 011 6599630
Macelleria all'Osso | Via delle Orfane, 25 | T 011 19912387
Quanto Basta | Via San Domenico, 12 bis | T 011 5214452
Ristorante Hotel Panorama | Via Volta, 2 | 10020 Cambiano | T 011 9440396
Ristorante Il DOC | Via Maria Vittoria 49/B | T 011 8170253

CHOCOGAME by Radio Veronica One

Rispondi ai golosi quiz
proposti da Radio Veronica One: puoi vincere ogni giorno 1 kg
di cioccolato da ritirare presso l'Info Point di CioccolaTò!



PERCORSI ESPOSITIVI

Piazza San Carlo
Tutti i giorni



UNA MOLE DI CIOCCOLATO: DOLCI ASSAGGI NELLE STORICHE CIOCCOLATERIE TORINESI

Un viaggio fra i **locali storici di Torino**, con il loro fascino discreto, classico, ma al tempo stesso moderno che rimane sempre nel cuore di tutte le generazioni, attraverso gli inediti scatti fotografici realizzati dal **Gruppo Fotografico La Mole**.



I NUOVI COSTRUTTORI DI DOLCEZZE

Eccentrico percorso espositivo per celebrare i risultati del workshop realizzato dal noto designer **Matteo Ragni** con i giovani creativi del progetto **Gate 3** in cui il cioccolato incontra il design dando vita a idee golose ed originali!



MENU TUTTO CACAO

Tutti i giorni presso i migliori ristoranti di Torino
speciali piatti a base di cioccolato e cacao!

Antica Trattoria Con Calma | Strada Com.le del Cartman, 59 | T 011 8980229

Antica Trattoria del Sole | Via Bardonecchia, 100/C | T 011 7428055

Arcadia | Galleria Subalpina, Piazza Castello | T 011 5613898

Au Lapin Agile | Via Gemme, 1 bis | T 011 7496124 - 011 7768677

Bazaaar | Via Stampatori, 9/I | T 011 19503181

Belfood Cucina | Via Belfiore, 15 | T 011 0602683

Birilli | Strada Val San Martino, 6 | T 011 8190567

Bugianen | Via Bellezza, 8/G | T 011 4360738

Caffè del Progresso | Corso San Maurizio, 69/B | T 011 837914

Establo | Strada del Passatempo, 3 | 10023 Chieri | T 011 9478386

Fratelli La Cozza | Corso Regio Parco, 33 | T 011 8173500

La Campana | Via XX Settembre, 79/E | T 011 5214011 - 011 4363141

Le Fanfaron Bistrot | Via Piave, 5/D | T 339 3247746

Le Putrelle | Via Valperga Caluso, 11 | T 011 6599630

Macelleria all'Osso | Via delle Orfane, 25 | T 011 19912387

Macelleria Ristorante | Via Bava, 2/R | T 011 8129258

Osteria La Cena Coi Fiocchi | Via Spano, 16 | T 011 3187993

Osteria Rotonda dei Facchinetti | Via Pianezza, 185 | T 011 4556804

Porto di Savona | Piazza Vittorio Veneto, 2 | T 011 8173500

Quanto Basta | Via San Domenico, 12 bis | T 011 5214452

Ristorante Hotel Celestino | C.so Italia, 10 | 10040 Pirobesi T.se | T 011 9657034

Ristorante Hotel Panorama | Via Volta, 2 | 10020 Cambiano | T 011 9440396

Ristorante Il DOC | Via Maria Vittoria 49/B | T 011 8170253

Ristorante Monferrato | Via Monferrato, 6 | T 011 8190661 - 011 8190674

Ristorante Solferino | Piazza Solforino, 3 | T 011 535851

Sfashion Café | Via Cesare Battisti - Piazza Carlo Alberto, 13 | T 011 5160085

T-Bone Sation | Via Cernaia, 3 | T 011 5628113

Trattoria Sotto La Luna | Via Caprera, 54 | T 011 3293415

In collaborazione con



Centrale del Latte di Torino

La Panna scelta da Cioccolato.

cioccola-to.it
TORINO 2013



22 Novembre
01 Dicembre

*Per le pasticcerie
e le gelaterie di qualità.*



Uniti dall'amore per la bontà!

Anche quest'anno CioccolaTò, la kermesse dedicata al cioccolato in tutte le sue forme, ha scelto il latte fresco e la panna della **Centrale del Latte di Torino**, sinonimi di qualità e garanzia per molte famiglie, pasticcerie e gelaterie. Venite a trovarci nel nostro stand in Piazza San Carlo dal 22 novembre al 1° dicembre!

CENTRALE DEL LATTE SPONSOR DI CIOCCOLATÒ

Sponsor ufficiale





UN MONDO

CHE CRESCE

IN MODO SOSTENIBILE È

POSSIBILE.

EXPO 2015, MILANO. NUTRIRE IL PIANETA, ENERGIA PER LA VITA. NOI CI SAREMO.

In Intesa Sanpaolo, miriamo a utilizzare in modo attento tutte le risorse, promuovendo comportamenti improntati a evitare sprechi e inutili ostentazioni, privilegiando le scelte rivolte alla sostenibilità. Siamo sempre pronti a cooperare con altri soggetti pubblici e privati, per realizzare progetti comuni a sostegno della crescita economica e sociale dei Paesi e delle comunità in cui operiamo.

Con la nostra passione, la nostra cultura e i nostri prodotti contribuiremo al successo dell'Expo. Perché questa è un'opportunità reale per fare qualcosa di importante per il futuro del nostro pianeta. E noi ci saremo.

INTESA  SANPAOLO



MILANO 2015