

# Ciocolando

## La Grande Festa del Cioccolato Artigianale

### 3 CORSI PER CREARE COL CIOCCOLATO

- sabato 1° dicembre nell'Osteria del Vino Cattivo alle ore 16.00
- domenica 2 dicembre nella Pizzeria La Torre alle ore 10.00 e alle ore 15.00

A tutti i partecipanti oltre alla dimostrazione verrà consegnato un ricettario contenente le dosi per realizzare i prodotti eseguiti durante i corsi.

#### 1. CORSO CIOCCOLATO "COME NASCE UNA PRALINA"

Dimostrazione pratica di come si realizzano cioccolatini e praline

- Praline con nocciola
- Praline stampate
- Praline ricoperte
- Tartufi

Durata **ore 3**  
costo per persona € 80,00  
(minimo 8 persone)

#### 2. CORSO BASE "PRODUZIONE E LAVORAZIONE CIOCCOLATO PLASTICO"

Dimostrazione pratica che insegna a prepararsi il cioccolato plastico e soprattutto le realizzazioni che si possono ottenere con questo prodotto: rose, soggetti personalizzati, lavorazioni artistiche, decorazioni ecc.

Durata **ore 3**  
costo per persona € 90,00  
(minimo 8 persone)

#### 3. CORSO TORTE AL CIOCCOLATO "COME NASCE UNA SACHER"

Dimostrazione pratica di come si realizza la più famosa torta al cioccolato SACHER con consegna della ricetta e delle fasi di lavorazione per realizzarla.

Durata **ore 2,30**  
costo per persona € 50,00  
(minimo 8 persone)

In Alternativa - Milano

**ISCRIZIONI: SOTTOZERO Via Roma n.41 o al numero 3338289635 - Adriana**

# CAIRO MONTENOTTE (SV)

**dal 30/11 al 02/12/2012 - Palazzo di Città - P.zza della Vittoria**

in collaborazione con:



# Ciocolando CAIRO MONTENOTTE (SV)

dal 30/11 al 02/12/2012 - Palazzo di Città - P.zza della Vittoria

| BAR                        | INDIRIZZO                       | MENU'   |
|----------------------------|---------------------------------|---|
| LA CANTINETTA              | C.so Mazzini 13                 | Degustazione di vini in abbinamento con cioccolato "ChocoMoments"   |
| BAR ROMA                   | Via Roma 17                     | Il "Pettegolosso" caffè cioccolatoso  |
| BAR SPORT                  | Via Roma 18                     | "Sweet Appetizer" aperitivo con consumazione a libera scelta con stuzzichini e piccoli canapes di nostra produzione. Le preparazioni avranno un unico denominatore comune il cacao  |
| CAFFE' VULCANO             | P.za Della Vittoria 3           | Ciocolate profumate, dolci e torte ed una "forte sorpresa"  |
| GELATIAMO                  | Via Roma 55                     | Sette varianti di gelato al cioccolato  |
| CASA DEL GELATO            | Via Della Valle 29              | Crepes al cacao Fondente, Gustosa, Affettuosa<br>Le coppe Gelato Divina, Romantica Dolci e creme a tema, fiondata con frutta fresca e "Ciokkotao"   |
| BAR CHARLIE                | Via Martiri della Libertà 115   | Merenda speciale con crepes e dolci vari al cioccolato  |
| RISTORANTI                 | INDIRIZZO                       | MENU'   |
| LA BRUSCHETTA              | Corso Martiri della Libertà 151 | Menù di stagione, dolce finale con Mousse al cioccolato bianco ricoperta da uno strato fondente   |
| CIRO                       | Corso Martiri della Libertà 129 | Pizza Caramella con sorpresa di cioccolato  |
| I PORTICI da Pisano        | Via Dei Portici 7               | "Suggerzioni cioccolatose" – Cardi gobbi glassati al Cacao, Tagliatelle al cacao con fonduta di gorgonzola, filetto di maialino scaloppato al cacao amaro e .... Sfoglia di fondente con Crema in salsa vaniglia – proposte in aggiunta al menù alla carta  |
| BUNKER                     | Corso Martiri della Libertà 8   | Pizza al Cioccolato   |
| LA GROTTA                  | Via Della Valle 15              | Dolce Caprese con nocciole e cioccolato   |
| LA TORRE                   | Corso Italia 29                 | "Un mondo cioccolatoso fra sogno fantasia e realtà"<br>Tortelli di zucca di Rocchetta con crema al raschera e glassa al cioccolato, Daino pralinè al cacao, Salame dolce al fondente nero, Semifreddo triplo cioccolato   |
| L'OSTERIA DEL VINO CATTIVO | Via Apollo Sanguinetti 16       | "A cena con il Maitre Chocolatier" 1 dicembre ore 20,30:<br><i>Antipasto</i> - crostini di lardo con scaglie di cioccolato - focaccia al cacao con speck e scamorza; <i>primo</i> - tagliatelle al cacao con fagiolini e noci; <i>secondo</i> - coniglio al cacao con contorno di patate - dolce degustazione di cioccolato con passito di Lipari |
| PASTICCERIE E...           | INDIRIZZO                       | MENU'   |
| CACAO E CANNELLA           | Via Roma 103                    | Praline al mirtillo rosso e altre specialità al cioccolato  |
| CASA DEL CAFFE'            | Via Roma 80                     | Assortimenti e accostamenti di cioccolato e non solo  |
| ARCHIMEDE E'...            | P.zza della Vittoria 51         | Degustazione di Pasticceria Castellettoe di formaggi locali abbinati a salse a base di cioccolato   |

in collaborazione con:

