

CIOCCOSHOW ¹¹

A Bologna dall'11 al 15 novembre 2015

9 NOVEMBRE 2015

COMUNICATO STAMPA

CIOCCOSHOW 2015, PRONTI AL FISCHIO DI INIZIO! *Venerdì 13 novembre un T Days straordinario per una manifestazione che negli ultimi anni è cresciuta rapidamente.*

A Bologna dall'11 al 15 novembre scende in campo la squadra più buona del mondo, Mr Cioccoshow, Giandojòt, Cremino, Pralina, Dragée, Truffle, Boero, Cuneese, Mustaccioli, Zrtuséin, Pampapat...tutti presenti negli stand di Cioccoshow in **Piazza Maggiore, Piazza Galvani, Piazza Nettuno**, dall'11 al 15 novembre, **via Ugo Bassi** e **via Rizzoli** dal 13 al 15 novembre.

Cinque giornate per rendere Piazza Maggiore e **il centro storico di Bologna** il punto di riferimento per tutti gli amanti del cacao, per degustare e scoprire tutti i segreti del cioccolato grazie ai numerosi **eventi, corsi e laboratori** per iscritti di tutte le età. Un appuntamento annuale per rafforzare l'**identità artigiana** della nostra città e l'**eccellenza delle sue produzioni**, in particolare del vero cioccolato artigianale.

Una delle principali **novità del Cioccoshow 2015** sarà il **cioccolato speziato**, presentato in anteprima a Expo 2015: il **Blend Cioccolato Bologna** utilizza tutte le spezie tipiche del certosino o pan speciale, dolce tradizionale di Bologna. Creato dal **maestro Renato Zoia** della Pasticceria Eporedia, un particolare blend di cioccolato che contiene minimo il 61% di cacao. Un risultato veramente eccezionale e mai scontato vista la difficoltà di dover miscelare in modo estremamente equilibrato il cioccolato ad aromi particolarmente profumati. **La ricetta del Blend** verrà presentata da Renato Zoia **sabato 14 novembre alle ore 15** presso il **laboratorio di Cioccoshow** in Piazza Galvani.

Grazie all'iniziativa "**Dai un nome al Blend Cioccolato Bologna**", in collaborazione con **Unipol Banca**, molti sono stati i candidati che hanno voluto contribuire in modo effettivo **alla scelta del nome da dare al cioccolatino** che rappresenterà la città di Bologna. La proposta giudicata vincitrice sarà premiata **sabato 14 novembre alle ore 18** presso il palco di **Radio Bruno**, verranno premiati anche il secondo e terzo classificato.

Altra importantissima novità è la partnership con **Gambero Rosso** che per l'occasione organizzerà showcooking golosi e avrà uno spazio dedicato in **via Ugo Bassi** per la degustazione dell'immane vino. Dall'11 al 15 novembre sia la mattina che i pomeriggi, nel laboratorio di Cioccoshow in Piazza Galvani **Gambero Rosso Academy** organizzerà delle dimostrazioni con uno dei suoi pasticceri più fantasiosi, **Andrea Riva Moscara**, e con una delle pasticcerie bolognesi più apprezzate presente nella guida Pasticcerie 2015, "**Regina di Quadri**" di Bologna, del maestro **Francesco Elmi**. Dal **13 al 15 novembre**, inoltre, in **via Ugo Bassi**, uno spazio di circa 200mq **ospiterà 24 etichette selezionate** dalla trentennale **guida Vini d'Italia 2016 di Gambero Rosso** per soddisfare tutti i palati.

Leonardo Di Carlo, sarà invece lo **Special Guest!** Leonardo è lo scienziato, il **tecnico della pasticceria italiana**, un formatore appassionato e attento alla continua evoluzione di quest'arte.

Il suo stile come docente e formatore è unico, **guarda il mondo con occhio curioso e non convenzionale**, il suo modo semplice di esprimersi e la sua empatia fanno di lui un fuoriclasse.

Primo in Italia ad aver perfezionato i **Corsi di Pasticceria Scientifica** collabora con diverse rubriche ed è amato giudice nel **programma televisivo** di Rai2, "**Il più grande pasticciere**"!

Leonardo Di Carlo si esibirà **domenica 15 novembre** dalle **10 alle 12** presso il laboratorio di Cioccoshow in Piazza Galvani.

Novità di questa edizione è, inoltre, il **prolungamento dell'orario serale di venerdì** fino alle **ore 24!** Oltre alla serata di sabato, ora anche di venerdì il pubblico potrà vivere il Cioccoshow nella fascia serale.

Sabato 14 novembre dalle ore 21, in occasione della Cioconight si svolgerà in Piazza maggiore Talent Cioc in collaborazione con **Radio Bruno** media partner della manifestazione. Sai ballare, cantare, imitare? Se ritieni di possedere un talento e desiderarli dimostrarlo al pubblico sarà la tua grande occasione.

Durante la kermesse saranno assegnati i **Cioccoshow Awards**, i riconoscimenti istituiti da BF Servizi, Cna e CiochinBò in collaborazione con **Pasticceria Internazionale**, che premiano gli artigiani che, all'interno della manifestazione, si distinguono per la qualità della produzione e dell'esposizione del proprio prodotto. Le categorie di quest'anno sono: **cioccolatino stampato agli agrumi, cioccolatino stampato al vino passito, cioccolatino manuale al tè, cioccolatino innovativo biologico ai cereali e miele, miglior allestimento espositivo, miglior progetto grafico per packaging.**

Torna l'appuntamento con il **Caffè Letterario**, situato in via Ugo Bassi, uno spazio dedicato a lezioni di degustazione di caffè e cioccolato realizzate **a cura di Torrefazione Caffè Musetti.**

CIOCCOSHOW ¹¹

A **Bologna** dall' **11** al **15 novembre 2015**

Docenti: Chiara Bergonzi, Luigi Lupi, Martina Lupi.

Ecco gli appuntamenti del Caffè Letterario:

Venerdì 13 Novembre A cura di Luigi Lupi,

dalle 10:00 alle 11:00 Latte Art; dalle 11:00 alle 12:00 Macinatura e dosatura del caffè;
dalle 12:00 alle 14:00 Espresso e Control Chart; dalle 14:00 alle 15:00 Sistemi alternativi all'espresso: brewing; dalle 15:00 alle 16:00 Coffee Culture; dalle 16:00 alle 17:00 La cioccolata in tazza In compagnia della pasticceria "La Torinese"; dalle 17:00 alle 18:00 Come preparare un ottimo espresso

Sabato 14 Novembre A cura di Chiara Bergonzi

dalle 10:00 alle 11:30 Lezione formativa di Latte art e coinvolgimento degli iscritti; dalle 11:30 alle 13:00 Lezione formativa di brewing (sistemi alternativi di estrazioni del caffè) e coinvolgimento degli iscritti; dalle 14:00 alle 16:00 Lezione formativa su come preparare un ottimo espresso; dalle 16:00 alle 18:00 La cioccolata in tazza In compagnia della pasticceria "La Torinese".

Domenica 15 Novembre - A cura della pasticceria "La Torinese"

Dalle 10:00 alle 11:00 - dalle 12:00 alle 13:00 - dalle 15:00 alle 16:00 - dalle 17:00 alle 18:00

Laboratorio educational: "Giochiamo con il caffè e il cioccolato!"

Ricette di crostatine: i bambini saranno coinvolti nella preparazioni di crostatine di cioccolato.

Domenica 15 Novembre A cura di Martina Lupi

Dalle 11:00 alle 12:00 - dalle 14:00 alle 15:00 - dalle 16:00 alle 17:00 - dalle 17:00 alle 18:00
Collage di chicchi: i bambini potranno creare piccoli lavoretti su tavolette di legno utilizzando il caffè.

Numerosi anche gli appuntamenti in calendario, per gli amanti del cioccolato di tutte le età.

A partire dalla **Scuola di Cioccolato** in **Piazza Galvani!**

I corsi a pagamento sono a cura di Andrea Marin e Lorenzo Marin

Mercoledì 11 novembre

Dalle 15.00 alle 16.00 Dolci donne in cucina Laboratorio dedicato a chi ama la pasticceria.

Come si tempera il cioccolato, decorazioni in cioccolato per torte di semplice esecuzione

Dalle 17.00 alle 18.00 Cioccolando con i bimbi. Lavoretti in cioccolato con i bimbi che diventano protagonisti. Dalle 18.30 alle 20.00 Dolci donne in cucina Laboratorio dedicato a chi ama la pasticceria

Gusci in cioccolato, realizzazione di praline Melissa e Vodka

Giovedì 12 novembre

Dalle 10.30 alle 11.30 Dolci donne in cucina - Come si tempera il cioccolato, decorazioni in cioccolato per torte di semplice esecuzione. Dalle 17.00 alle 18.00 Cioccolando con i bimbi - Lavoretti in cioccolato con i bimbi che diventano protagonisti. Dalle 18.30 alle 20.00 Grandi pasticcioni crescono. Preparazione di un dolce: Mousse crema limone e Prosecco

Venerdì 13 novembre

Dalle 10.30 alle 11.30 Dolci donne in cucina. Tartufi al rum e cioccolato con nocciole Dalle 17.00 alle 18.00 Cioccolando con i bimbi Lavoretti in cioccolato con i bimbi che diventano protagonisti. Dalle 18.30 alle 20.00 Grandi pasticcioni crescono. Pan di Spagna per sacher: come si realizza l'impasto e finitura del dolce

Sabato 14 novembre

Dalle 10.30 alle 12.00 Dolci donne in cucina. Preparazione di una frolla senza uova e realizzazione di una mousse. Dalle 14.00 alle 14.45; dalle 15.00 alle 15.45; dalle 16.00 alle 16.45; dalle 17.00 alle 17.45. Cioccolando con i bimbi Lavoretti in cioccolato con i bimbi che diventano protagonisti. Dalle 18.30 alle 20.00 Grandi pasticcioni crescono Biscotti: idee e sviluppo delle ricette.

Domenica 15 novembre

Dalle 10.30 alle 12.00 Dolci donne in cucina. Preparazione di una torta senza latticini e maltitolo. Dalle 14.00 alle 14.45; dalle 15.00 alle 15.45; dalle 16.00 alle 16.45; dalle 17.00 alle 17.45 Cioccolando con i bimbi. Lavoretti in cioccolato con i bimbi che diventano protagonisti. Dalle 18.30 alle 19.30 Grandi pasticcioni crescono. Preparazione dello zabaione per realizzare dei bicchierini o meringhe.

Sempre in Piazza Galvani, sarà allestito un **laboratorio artigianale** nel quale si terranno lezioni dedicate agli alunni delle scuole, per approfondire la cultura del cacao. Il pubblico potrà invece seguire gli showcooking e i consigli dei maestri cioccolatieri. L'ingresso è gratuito e riservato alle prime cento persone che si presenteranno presso il laboratorio. **Giovedì 5 novembre** dalle ore 14:30 alle 17:30 si terrà invece **la demo riservata agli operatori**

CIOCCOSHOW ¹¹

A **Bologna** dall' **11** al **15 novembre 2015**

professionali "Cioccolato & Frutta Candita: dolci tentazioni. Un piacevole incontro in grandi e piccoli lievitati, snack su stecco e originali ricoperture" organizzata da **Guido Giuso Spa** e condotta dal pasticcere **Omar Busi**.

In occasione di Cioccoshow saranno **effettuati tour della città e visite guidate** in collaborazione con **Vitruvio** per scoprire i tesori storici di Bologna sorvegliando cioccolata calda o degustando un buon cioccolato.

Ufficio Comunicazione
Cna Bologna
Maurizio Collina
Tel. 348/602.3310
E-mail: m.collina@bo.cna.it

Ufficio Stampa
BF Servizi S.r.l.
Elena Sabbatini
Tel 347/3186223
E-mail: ufficiostampa@bfservizi.it

