

# CiocoPaese®

*La Via del Cioccolato!*

9 - 10 - 11 Ottobre 2020  
Corso F.lli Cervi - Riccione

15<sup>a</sup>  
edizione

organizzato da:



con il patrocinio di:



in collaborazione con:



media partner:



PER INFO: tel. 0541.827254\_340.8342606  
www.promo-d.com info@promo-d.com

segui su Riccione Paese





FOTO: Daniele Casalbontì 2019

# INDICE

Benvenuti a CiocoPaese! pag. 5

## PROGRAMMA

**CiocoPaese** 2020 pag. 6, 7 e 9

I protagonisti di CiocoPaese  
pag. 10 e 11

## RICETTE CIOCCOLATOSE!

Torta con Gocce  
di Cioccolato pag. 12

Tiramisu'  
Pere e Cioccolato 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





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



*le cose di casa Vichi*  
corso F.lli Cervi 169-171 - Riccione  
FB Le Cose Di Casa Vichi



ERBORISTERIA, Alimentazione Biologica  
Cosmetica Naturale, Fitoterapia  
ENOTECA

corso F.lli Cervi 136 RICCIONE - tel. 0541.606970



FARMACIA A DOMICILIO  
whatsapp 338.8314785

Corso Fratelli Cervi 139 RICCIONE  
tel. 0541.600152 / 693347 farm.delpaese@corofar.net

ORARI D'APERTURA:  
8.00 - 13.00 / 15.00 - 20.00  
domenica e festivi aperti dalle 8.30 alle 13.00



Riccionesese  
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  
riccionesetendaggi@gmail.com



SPESA A DOMICILIO GRATUITA  
www.desparriccionepaese.it

Piazza Igino Righetti 5 - RICCIONE PAESE  
0541.697491

i nostri orari di apertura:  
dal lunedì al sabato 7.30 / 20.00  
domenica 8.00 / 20.00



IL GELATO DI GIGI



IL GELATO DI GIGI

Piazza Matteotti 3  
Riccione  
T. 0541. 1796298  
ilgelatodigigi@gmail.com



PEPPER

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

# Benvenuti a CiocoPaese!!!

In un anno come questo, pieno di problematiche, di crisi e di preoccupazioni, noi commercianti di Riccione Paese ci siamo detti "Rinunciamo a tutto...ma non fateci rinunciare a CiocoPaese"! Ed eccoci qui a presentarvi la 15<sup>a</sup> edizione di questo evento che ha sempre visto tutti d'accordo, organizzatori espositori e soprattutto i visitatori: golosoni che vogliono farsi una bella scorpacciata del "divino alimento", gli adoratori dell'aria che profuma di cacao (che sicuramente sono a dieta), o chi vuole semplicemente sgranocchiarsi una tavoletta (i gusti sono infiniti) o sciogliersi lentamente in bocca un cremino... Ma se vuoi anche solo comprare qualche bontà da portare a casa o ad un amico, sarai sempre soddisfatto di avere partecipato perché sarai stato ospite di **Riccione Paese**, il cuore pulsante del vecchio borgo di pescatori che con la sua atmosfera familiare, nelle sue strade e nelle piazzette, ti fa sentire 'uno di casa'.







# CiocoPaese®



## PROGRAMMA

### VENERDI' 9 OTTOBRE

#### Apertura ufficiale CIOCOPAESE 2020

- Ore 15.30  
**STAND del CIOCCOLATO**  
Corso F.lli Cervi e Viale Diaz
- Ore 15.30  
**ANIMAZIONE PER BAMBINI**  
Piazza Matteotti
- Dalle ore 18.00 fino a tarda sera  
**CIOCO-MOVIDA**  
Nei Ristoranti e nei Bar  
Aperitivi e Apericene a tema

### SABATO 10 OTTOBRE

- Ore 10.00  
**STAND del CIOCCOLATO**  
Corso F.lli Cervi e Viale Diaz



- Ore 10.00  
**ANIMAZIONE PER BAMBINI**  
Piazza Matteotti
- Dalle ore 15.30 alle ore 19.00  
**DIVERTIMENTO A TUTTO "VOLUME"!!!**  
Piazzetta Parri  
Musica, animazione e giochi con Luigi Del Bianco e Marco Corona
- Ore 16.30  
**Show Cooking**  
**CAKE ALL'OLIO EVO CON CIOCCOLATO FONDENTE E AMARENE**  
Piazzetta Parri  
*A cura della Pasticceria Tommasini di Riccione*
- Dalle ore 18.00 fino a tarda sera  
**CIOCO-MOVIDA**  
Nei Ristoranti e nei Bar  
Aperitivi e Apericene a tema



PASTICCERIA • CIOCCOLATERIA  
**TOMMASINI**  
RICCIONE

\*\*\*

**PASTICCERIA TOMMASINI**  
VIALE CECCARINI, 153 - 47838 RICCIONE (RN)  
☎ +39 0541 697230 - 📠 +39 328 68 67 251  
✉ INFO@PASTICCERIATOMMASINI.IT  
WWW.PASTICCERIATOMMASINI.IT

📱 PASTICCERIA TOMMASINI 📷 PASTICCERIATOMMASINI

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**



**GELATERIA KING**

via Ruffini 13 (piazza Unità)  
tel. 0541.606410  
**RICCIONE**

[www.gelateriakingriccione.it](http://www.gelateriakingriccione.it)  
[info@gelateriakingriccione.it](mailto:info@gelateriakingriccione.it)

seguici su  
 Gelateria King



Ristorante  
**La Frasca**  
Pizzeria

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

**ATHENA**  
immobiliare

viale Diaz 62 - RICCIONE  
tel. 0541.697083  
www.athenaimmobiliare.net

f Agenzia Immobiliare Athena - Riccione  
@ Athena\_Immobiliare

**ASSICOOP**  
Romagna Futura

AGENTE GENERALE **UnipolSai**  
ASSICURAZIONI

www.assicoop.it/romagnafutura

**SALSEDINE**

piazza MATTEOTTI, 6 - RICCIONE tel. 346.6388421

  
E-mail: conadfontanelle@libero.it

Sede Legale: Via Sicilia, 43 - 47838 Riccione (RN)  
P. IVA: 01 192 740 403 - Tel. 0541.601294

**CONAD CITY**, Via Catullo, 9 - 47838 Riccione (RN)  
Tel. 0541.692502

**CONAD CITY**, C.so F.lli Cervi, 301 - 47838 Riccione (RN)  
Tel. 0541.694305

**CONAD CITY BOTTEGA**, Via Nazionale, 112  
61022 Vallefoglia (PU)

**DOMENICA 11 OTTOBRE**

- Ore 10.00  
**STAND del CIOCCOLATO**  
Corso F.lli Cervi e Viale Diaz
- Ore 10.00  
**ANIMAZIONE PER BAMBINI**  
Piazza Matteotti
- Dalle ore 15.00 alle ore 18.00  
**DIVERTIMENTO A TUTTO "VOLUME"!!!**  
Piazzetta Parri  
Musica, animazione e giochi con Luigi Del Bianco e Marco Corona
- Ore 16.30  
**Show Cooking**  
**UN GRANDE CLASSICO: LA TORTA SACHER**  
Piazzetta Parri  
A cura della Pasticceria Tommasini di Riccione
- Dalle ore 18.00 alle ore 19.30  
**REVOLUTION Live Band in Concerto**  
Corso F.lli Cervi angolo Via Sciesa
- Dalle ore 18.00 fino a tarda sera  
**CIOCO-MOVIDA**  
Nei Ristoranti e nei Bar  
Aperitivi e Apericene a tema



segui su FB Riccione Paese

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

**IL BAULE DEI RICORDI** DOMENICA 11 OTTOBRE  
DALLE 9 ALLE 19 A RICCIONE PAESE

MERCATINO  
ANTIQUARIATO, MODERNARIATO, COLLEZIONISMO  
OGNI 2ª DOMENICA DEL MESE

INFO WWW.PROMO-D.COM

ORGANIZZATO DA:  **COMUNE RICCIONE PAESE**  **PROMO-D**



# I PROTAGONISTI DI **CiocoPaese**<sup>®</sup>



## FRANCESCO TOMMASINI

Nato a Riccione, dopo il diploma al liceo scientifico, Francesco Tommasini decide di far diventare questa passione un lavoro. Così inizia a studiare in scuole prestigiose presiedute da grandi Maestri come Mario Morri, Gualtiero Marchesi, Iginio Massari, passando per la pasticceria del maestro Roberto Rinaldini. Dopo anni trascorsi ad imparare e a fare propri i segreti, le ricette e le preparazioni più ricercate, a Riccione apre la propria pasticceria, con laboratorio interno nel quale ogni giorno vengono preparate deliziose

creazioni di pasticceria classica, moderna, biscotteria, mignon, pasticceria salata e cioccolateria.

Tutto preparato con materie prime e ingredienti di altissima qualità per coccolare anche i palati più esigenti con prodotti innovativi, ricercati e mai banali.

Pasticceria Tommasini si è aggiudicata negli anni numerosi riconoscimenti: è l'unica in città ad aver ricevuto un posto d'onore nella Guida Gambero Rosso "Pasticceri e Pasticcerie 2020" e si è aggiudicata l'ambito premio di Cake Star della Riviera Romagnola nel famoso programma televisivo 'Cake Star-Pasticcerie in Sfida', sul canale Real Time. Le sue creazioni vi conquisteranno al primo sguardo, ma è una volta assaggiate che vi faranno innamorare.

in Piazzetta Parri:

**sabato 10 ottobre** - dalle ore 16.30

Show Cooking

CAKE ALL'OLIO EVO

CON CIOCCOLATO FONDENTE E AMARENE

**domenica 11 ottobre** - dalle ore 16.30

Show Cooking

UN GRANDE CLASSICO: LA TORTA SACHER



## REVOLUTION Live band in Concerto

Il progetto REVOLUTION nasce da un'idea di musicisti con esperienza ventennale. Si tratta di una live band fondata nel Gennaio 2016 da Rino Sartori (voce-fiati), Andrea Sartori (voce-tastiere), Alberto Sartori (voce-chitarra) e Renzo Pesaresi (voce-tastiera). Ben presto si sono aggiunti alla band Paolo Agostinelli (batteria), Leonardo Manfredi (basso) e Julia Sciacca (voce).

Il repertorio della band, presentato nei coinvolgenti live show, ripropone i migliori successi della disco music anni '70/'80 passando per i brani più famosi degli anni '90 fino alle hit del momento, arrangiate con un sound esplosivo, coinvolgente e personale.

Il clima che si respira durante le esibizioni di questa 'Rivoluzionaria' e 'Giovane' live band è quello di intesa e affiatamento tra i componenti, che riesce a dar vita ad uno show emozionante e coinvolgente, adatto ad un pubblico di tutte le età.

**domenica 11 ottobre**,  
in Corso F.lli Cervi angolo Via Sciesa  
alle ore 18.00

## DIVERTIMENTO A TUTTO "VOLUME"!!!!

Musica, animazione e giochi con Luigi Del Bianco e Marco Corona

in Piazzetta Parri:

**sabato 10 ottobre** dalle ore 15.30  
**domenica 11 ottobre** dalle ore 15.00





# TORTA con GOCCE di CIOCCOLATO

Preparazione 20 min  
Cottura 30 min  
Tempo totale 50 min

Porzioni 8 persone

## INGREDIENTI

Gocce di cioccolato 150 gr  
Uova 2  
Zucchero 100 gr  
Olio d'oliva 100 ml  
Acqua 100 ml  
Farina 200 gr  
Cacao in polvere 200 gr  
Lievito in polvere 2 cucchiaini

## PREPARAZIONE

Mescolate lo zucchero e le uova in una ciotola grande mescolando bene, poi una volta che si saranno amalgamati bene aggiungete l'acqua e l'olio continuando a mescolare. Aggiungete il lievito, il cacao e la farina assicurandovi che il composto si amalgami bene fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo. Poi potrete aggiungere le gocce di cioccolato, sempre mescolando.

Versate l'impasto in uno stampo rotondo del diametro di circa 20-25 cm, precedentemente imburato.

Cuocete in forno caldo a 180 gradi centigradi per circa 30 minuti, poi una volta sfornata la torta lasciatela raffreddare prima di coprirla con zucchero a velo.



# TIRAMISU' PERE e CIOCCOLATO

Preparazione 50 min  
Riposo 12 ore

## INGREDIENTI

Savoardi 400 gr  
Mascarpone 500 gr  
Uova 4  
Zucchero 150 gr  
Succo di pere 500 ml  
Cacao amaro in polvere 10 gr  
Cioccolato fondente a pezzetti 100 gr  
Pere (mondate e tagliate a pezzi) 2

## PREPARAZIONE

Per preparare il tiramisù alle pere e cioccolato, la prima cosa da fare è la crema al mascarpone: in un'ampia ciotola, montate i tuorli e lo zucchero con le fruste elettriche. Unite il mascarpone e amalgamatelo con le fruste. Aggiungete il cacao amaro setacciato. Incorporate gli albumi montati a neve utilizzando una spatola. Tenete da parte.

Passate alla composizione del dolce alle pere e cioccolato: immergete per qualche secondo un savoiardo alla volta nel succo di pera, quindi disponetelo su una teglia.

Continuate così fino a formare uno strato di savoiardi. Aggiungete qualche cucchiata abbondante di crema al mascarpone e cacao, quindi livellate con un cucchiaio.

Cospargete con i pezzetti di pera e, a seguire, con i pezzetti di cioccolato fondente (tenetene da parte la metà per la decorazione finale).

Fate un altro strato di savoiardi imbevuti nel succo di pera, quindi copritelo con abbondanti cucchiata di crema e livellate. Decorate con pezzetti di cioccolato fondente.

Riponete il tiramisù alle pere e cioccolato in frigorifero per 12 ore prima di servirlo.





BIBLIOTECA  
COMUNALE

VIALE LAZIO

# CiocoPaese®

Riccione Paese

4

PIAZZA  
MATTEOTTI

1

CORSO F.LLI CERVI

3

2

PIAZZETTA PARRI

VIALE DIAZ

V.LE RUFFINI

PIAZZA  
UNITA' D'ITALIA

- 1. Area Spettacoli
- 2. Piazzetta Parri
- 3. CiocoStands (Corso F.lli Cervi e Viale Diaz)
- 4. Piazza Matteotti





un partiolare ringraziamento a



---

organizzazione



Comitato  
Riccione Paese

con il patrocinio di

COMUNE DI  
RICCIONE



in collaborazione con



media partner



PER INFO: tel. 0541.827254 - 340.8342606    [www.promo-d.com](http://www.promo-d.com)    [info@promo-d.com](mailto:info@promo-d.com)  
seguici su Riccione Paese