

# CiocoPaese®

*La Via del Cioccolato!*

8 - 9 - 10 Ottobre 2021  
Corso F.lli Cervi - Riccione

16<sup>a</sup>  
edizione

organizzato da:



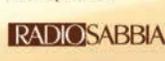
con il patrocinio di:



in collaborazione con:



media partner:



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

segui su  Riccione Paese



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

*le cose di casa Vichi*



C.so F.lli Cervi, 169-171 - RICCIONE Tel. 0541 604455  
f Le Cosa Di Casa Vichi



ERBORISTERIA, Alimentazione Biologica  
Cosmetica Naturale, Fitoterapia  
ENOTECA  
corso F.lli Cervi 136 RICCIONE - tel. 0541.606970



**FARMACIA  
DEL PAESE**  
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



**Riccione  
Tendamaggi**  
di Masia Renzo & C.  
TESSUTI PER ARREDO  
C.so F.lli Cervi 109 (ang. Ruffini) | Riccione (Rn)  
Tel-Fax 0541.600030 | Cell. 335.7616642  
riccionesetendamaggi@gmail.com



**DESPAR**  
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  
Piazza Matteotti 3  
Riccione  
T. 0541. 1796298  
ilgelatodigigi@gmail.com  
f i  
IL GELATO DI GIGI



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

# INDICE

Benvenuti a CiocoPaese pag. 5

## PROGRAMMA

**CiocoPaese** 2021 pag. 6 e 7

I protagonisti di CiocoPaese  
pag. 8 e 9

CiocoPhotoStory pag. 10 e 11

## RICETTE CIOCCOLATOSE

Torta Barozzi pag. 12

Torta al Cioccolato,  
Peperoncino e Frutti Rossi  
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

Ristorante  
**La Frasca**  
Pizzeria

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

**Emoji Pizza**

Corso Fratelli Cervi, 85 - 47838 Riccione  
Tel +39 339 8382901

f Emoji Pizza @emojiizzariccione

MODA FASHION *Vilma*

Corso F.lli Cervi 148 - RICCIONE  
tel. 0541.691904 f Opplà - Moda Fashion

**Bar Perla Verde**

via Ruffini 12  
RICCIONE  
0541.206772

Sala Biliardo

 **CONAD**

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)

# Benvenuti a **CiocoPaese**

SIAMO ALLA XVI EDIZIONE DI CIOCOPAESE,  
non c'è modo migliore di iniziare l'autunno !

Nell'atmosfera accogliente e rilassante di Riccione Paese potremo ancora una volta riscoprire il sapore di qualcosa di straordinario che, da sempre, in modo elegante e diplomatico ha risollevato umori, svelato sentimenti e manifestato gratitudine:

## IL CIOCCOLATO

Bianco e nero, dolce e amaro, salato e piccante, in una tavolozza infinita di tonalità, sapori e profumi, come un capolavoro di pittura e musica insieme. Da non perdere !

Buona degustazione :-)

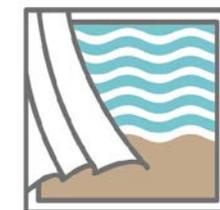


Caffetteria Pasticceria Gelateria

**Goloso e Curioso**

RICCIONE - Piazza dell'Unità, 14 - Tel. 0541 691590

Seguici su f



**SALSEDINE**  
EMOZIONI PER LA TUA CASA

RICCIONE  
piazza MATTEOTTI, 6  
CATTOLICA  
Centro Comm. Diamante  
tel. 346.6388421

seguici su f

8 - 9 - 10 OTTOBRE 2021

# CioccoPaese®

16<sup>a</sup>  
edizione

## CORSO F.LLI CERVI e VIALE DIAZ

Venerdì dalle ore 16.00,  
Sabato e Domenica dalle ore 10.00  
**STAND del CIOCCOLATO**

## PIAZZA MATTEOTTI

Venerdì dalle ore 16.00,  
Sabato e Domenica dalle ore 15.00  
**ARTE IN STRADA**

*Pittori in estemporanea e mostra artistica*

Domenica 10 ottobre, dalle ore 9.00  
**IL BAULE DEI RICORDI**

*Mercatino mensile di antiquariato,  
modernariato e collezionismo  
(fino al parcheggio di Viale Lazio)*

## CAMPETTO OLMEDA

Venerdì 8 ottobre nel pomeriggio  
**DIMOSTRAZIONE BASKET**

Sabato 9 ottobre nel pomeriggio  
**DIMOSTRAZIONE GINNASTICA ARTISTICA**

## PIAZZETTA PARRI

Venerdì, Sabato e Domenica  
dalle ore 17.30

### **APERI-KIOSQUITO**

*Aperitivo con i piatti tipici da streetfood  
per una serata tranquilla ed elegante*

Sabato e Domenica dalle ore 9.00

### **COLAZIONI AL KIOSQUITO**

*con dolci a base di cioccolato*

Domenica 10 ottobre, dalle ore 12.00,  
**KIOSQUITO IN PAESE...A PRANZO**

*Le azdore del Kiosquito stenderanno  
e cuoceranno in diretta le tagliatelle  
al mattarello, per un pranzo very very good!*

## PIAZZA UNITA' D'ITALIA

*(e' possibile accedere all'area eventi,  
per i maggiori di 12 anni,  
solo se in possesso di greenpass)*

Sabato 9 ottobre dalle 15.30 alle 18.30

Domenica 10 ottobre dalle 15.00 alle 18.00

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

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

Sabato 9 ottobre, alle ore 21.00

### **FILIPPO DIONIGI & THE GANGSTAR**

**Live in Concerto**

Domenica 10 ottobre, alle ore 18.00

### **REVOLUTION Live Band in Concerto**

segui su FB Riccione Paese

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

  
**Bianchi**  
dal 1948 a Riccione

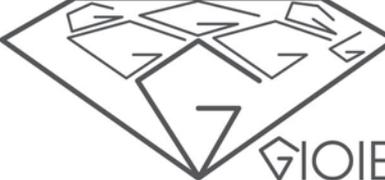
tel. 0541.605966 - Massimo 349.3943983  
piazza Unità n.2 - RICCIONE

  
milk

abbigliamento  
per bimbo, bimba e donna  
dalla 3 mesi alla 18 anni

Corso Fratelli Cervi, 121 | 47838 RICCIONE (RN)  
milk\_shop\_riccione



GIOIELLERIA  
  
GIOIE

corso F.lli Cervi 145 - RICCIONE  
0541.606297 www.gioiericcione.com

  
**Riccione Mia**  
• GASTRONOMIA •  
PIADA • PASTA FRESCA • PIZZA  
Consegna a domicilio

Via Ruffini, 12/B - 47838 Riccione (RN)  
0541 1523191 - 331 3689738 | gastronomia\_riccionemia

I PROTAGONISTI DI

# CioccoPaese®



## KIOSQUITO 46

In Piazzetta Parri vi aspetta un vero e proprio distaccamento del Kiosquito 46! Potrete gustarvi colazioni con succulenti dolci a base di cioccolato, godervi l'aperitivo in allegria e relax assaggiando i piatti tipici da streetfood e, per il pranzo della domenica, non potrete perdervi le tagliatelle al ragu' che verranno preparate e cotte sul momento dalle azdore del Kiosquito 46. Abbiamo già l'acquilina in bocca !!!

in Piazzetta Parri:  
**venerdì 9 ottobre** - dalle ore 17.30  
**sabato 10 e domenica 11 ottobre**  
dalle ore 9.00

## ARTE IN STRADA

Per tre giorni Piazza Matteotti si trasforma in un vero e proprio atelier d'arte all'aperto. Protagonisti sono alcuni pittori ricconesi e del territorio che dipingono dal vivo e svelano i segreti delle diverse tecniche artistiche: Cristina Alifano, Cinzia Violet Bianchi, Gianfranco Facchini, Natale Giulianelli, Maurizio Rinaldi.

in Piazza Matteotti:  
**venerdì 9 ottobre** - dalle ore 16.00  
**sabato 10 e domenica 11 ottobre**  
dalle ore 15.00



## FILIPPO DIONIGI & THE GANGSTAR

Una band esclusiva che trasporterà il pubblico in un viaggio musicale attraverso le più belle colonne sonore dei Film di Quentin Tarantino, spaziando nel panorama musicale internazionale dagli anni '60 fino ai primi anni '90.

**sabato 9 ottobre**  
in Piazza Unita' d'Italia alle ore 21.00



## 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-tastiera), 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, arrangerate 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 10 ottobre**  
in Piazza Unita' d'Italia alle ore 18.00



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

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

in Piazza Unita' d'Italia:  
**Sabato 9 ottobre**  
dalle 15.30 alle 18.30  
**Domenica 10 ottobre**  
dalle 15.00 alle 18.00



# CiocoPhotoStory

Ecco una carrellata di immagini dell'edizione 2020 (foto di Daniele Casalboni)



# TORTA BAROZZI

**Preparazione** 20 min  
**Cottura** 20 min

**Porzioni** 6 persone

**Difficolta'** Facilissima

## INGREDIENTI

250 gr di cioccolato fondente  
100 gr di farina di mandorle  
4 uova  
150 gr di zucchero  
80 gr di burro  
50 ml di rum  
40 gr di caffe' in polvere o fondi di caffe'  
1 pizzico di sale

## PREPARAZIONE

Sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria insieme al burro. Separate gli albumi dai tuorli e montate le uova con lo zucchero utilizzando le fruste elettriche. Tenete da parte gli albumi. Una volta intiepidita la cioccolata unitela al composto di uova montate e amalgamate per bene. Unite al composto anche la farina di mandorle, il rum e il pizzico di sale e amalgamate. Montate gli albumi a neve ferma utilizzando le fruste elettriche. Unite il caffe' in polvere o il fondo del caffe' insieme agli albumi montati all'impasto e amalgamate mescolando dal basso verso l'alto per non far smontare il composto. Coprite il fondo di una torta a gancio da 24 cm di diametro con della carta forno e ungete i lati con del burro. Versate il composto all'interno. Cuocete la torta Barozzi in forno a 180 gradi per 20 minuti. Prima di sfornarla fate la prova stecchino, dovra' uscire asciutto e pulito.



# TORTA al CIOCCOLATO, PEPERONCINO e FRUTTI ROSSI

**Preparazione** 1 h 20 min

**Porzioni** 10 persone

**Difficolta'** Media

## INGREDIENTI

500 gr peperoncini freschi Picaro  
500 gr albicocche  
390 gr zucchero  
160 gr aceto di vino bianco  
120 gr farina piu' un po'  
80 gr burro piu' un po'  
50 gr cioccolato fondente  
40 gr fecola  
40 gr cacao  
3 gr lievito in polvere per dolci  
6 tuorli  
4 uova  
peperoncino in polvere Habanero  
Chocolate (molto piccante con note di pane tostato)  
fragoline di bosco,  
ribes, lamponi, mirtilli  
sale

## PREPARAZIONE

Per la ricetta della torta al cioccolato, peperoncino e frutti rossi, imburrate e infarinate uno stampo a cerniera (diam. 23 cm, h 6 cm). Montate con le fruste elettriche o la planetaria i tuorli e le uova con 130 g di zucchero e un pizzico di peperoncino in polvere (dosate la quantita' secondo il vostro gusto). Setacciate la farina, la fecola, il lievito e il cacao e uniteli alle uova montate un poco alla volta, mescolando con la spatola dal basso verso l'alto per non sgonfiare il composto. Fondete il cioccolato insieme con il burro a bagnomaria oppure nel microonde. Unite al composto con le uova e versate nello stampo imburrato e infarinato. Infornate la torta a 180 gradi per 25 minuti. Sfornatela, lasciatela intiepidire, sfornatela e rifilate la superficie. Mondate i peperoncini freschi, tagliateli in rondelle, sbollentateli per 3 volte cambiando l'acqua ogni volta, poi raccoglieteli in una casseruola con 160 gr di acqua, 160 gr di zucchero, 160 gr di aceto e un pizzico di sale e cuocete per 12-15 minuti. Scolate le rondelle di peperoncino e conservate il liquido di cottura. Frullatele unendo il liquido a filo un poco alla volta fino a ottenere una composta di consistenza cremosa. Dividete le albicocche a meta', eliminate il nocciolo e cuocetele con 100 gr di zucchero e 100 gr di acqua per 10 minuti. Spegnete e distribuite le mezze albicocche sulla superficie della torta bagnando anche con lo sciroppo che si sara' formato. Completate la torta con qualche goccia di composta al peperoncino e decorate la superficie con lamponi, mirtilli, ribes e fragoline di bosco. Servite il resto della composta al peperoncino a parte.



# CiocoPaese®

Riccione Paese



1. Piazzetta Parri
2. CiocoStands (Corso F.lli Cervi e Viale Diaz)
3. Area Eventi (Piazza Unita' d'Italia)
4. Piazza Matteotti



un particolare ringraziamento a



progettosicurezza



organizzazione



Comitato  
Riccione Paese

con il patrocinio di

COMUNE DI  
RICCIONE



in collaborazione con

PROM  D.srl

media partner

RADIO SABBIA

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)  
segui su  Riccione Paese