

CiocoPaese®

La Via del Cioccolato!

14 - 15 - 16 Ottobre 2022
Corso F.lli Cervi - Riccione

17^a
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



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



**ERBORISTERIA, Alimentazione Biologica
Cosmetica Naturale, Fitoterapia
ENOTECA**

corso F.lli Cervi 136 RICCIONE - tel. 0541.606970



**Riccione
Tendam**

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



Piazza Igino Righetti 5 - RICCIONE PAESE
0541.697491

i nostri orari di apertura:
dal lunedì al sabato 7.30 / 20.00
domenica 8.00 / 13.00



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



Corso F.lli Cervi 143
RICCIONE PAESE



Della Marchina e figli

Viale Ceccarini 183/185 - RICCIONE
Telefono 0541.604007



La Viola

DISCOUNT
Via Ceccarini, 197 - Riccione
Tel. e Fax 0541/606519

INDICE

Benvenuti a CiocoPaese pag. 5

PROGRAMMA

CiocoPaese 2022 pag. 6 e 7

I protagonisti di CiocoPaese
pag. 8 e 9

ChocoPhotoStory pag. 10 e 11

RICETTE CIOCCOLATOSE

Souffle' al Cioccolato pag. 12

Babka al 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

La Carolina
LABORATORIO FLOREALE

Allestimento e manutenzione di giardini e terrazzi

Eventi e matrimoni

Composizioni di fiori essiccati

Composizioni di fiori freschi

Arte funebre

C.so F.lli Cervi, 305 RICCIONE

#lacarolina.laboratoriofloreale

@lacarolina.laboratoriofloreale

3338183535 // 0541.337902

lacarolina.laboratoriofloreale@gmail.com

Benvenuti a **CiocoPaese**

SIAMO ALLA XVII EDIZIONE DI CIOCOPAESE, un'edizione che quest'anno anticipa di pochissimi giorni un compleanno importante: i 100 anni della nascita del Comune di Riccione, sancita il 19 ottobre 1922. Cento anni che hanno visto la nostra città crescere in maniera esponenziale passando da piccola frazione del Comune di Rimini a punto di riferimento del turismo internazionale. Momento migliore dunque, non poteva accadere per CIOCOPAESE. Riccione paese si trasforma in un salotto dove poter passeggiare e gustare ogni tipo di dolcezza e prelibatezza al cioccolato tra le tante bancarelle presenti lungo le vie. Il tutto accompagnato da buona musica e, per i più piccini, laboratori e giochi di una volta. Sua Maestà' il Cioccolato, cibo degli dei, nella sua infinita varietà di sapori, profumi, accostamenti ci aspetta in questo terzo week end di ottobre... non facciamolo attendere. Non ci resta che augurare buon CiocoDolcezza !!



E-mail: conadfontanelle@libero.it

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

CONAD CITY, Viale Sicilia 43, Riccione (RN)

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)

Caffetteria Pasticceria Gelateria

Goloso e Curioso

Seguici su

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

SALSEDINE
EMOZIONI PER LA TUA CASA

RICCIONE
piazza MATTEOTTI, 6

CATTOLICA
Centro Comm. Diamante

tel. 346.6388421

seguici su



CioccoPaese®

14 - 15 - 16 OTTOBRE 2022



CORSO FRATELLI CERVI e VIALE DIAZ

Venerdi' dalle ore 16.00,
Sabato e Domenica dalle ore 10.00
STAND del CIOCCOLATO

CORSO FRATELLI CERVI

Sabato alle ore 10.30 / 15.00 / 16.30
LABORATORIO CIOCO-FLOREALE
*Attività ricreative per bambini (su prenotazione)
a cura di 'La Carolina' Laboratorio Floreale*
PER INFO: 333.8183535 - 0541.337902

PIAZZA MATTEOTTI

Sabato dalle ore 16.00
BIANCH'OTTONI Microband
Trio di animazione musicale dal vivo

Domenica dalle ore 15.00
LUDOBUS
*I giochi di una volta, grande divertimento
per grandi e piccini*

PIAZZETTA PARRI

Venerdi', Sabato e Domenica, dalle ore 17.30
APERICENA AL KIOSQUITO
*Aperitivo con i piatti tipici da streetfood
per una serata tranquilla ed elegante*

Venerdi' dalle 17.00 alle 20.00
APERISWEET - musica dal vivo
*Il magico sax di Filippo Dionigi
e la dolce voce di Nunzia Pasturi
vi coccoleranno con le melodie piu' irresistibili*

Sabato e Domenica dalle ore 10.00
COLAZIONE DOLCE E SALATA AL KIOSQUITO

Sabato dalle ore 16.00
Domenica dalle ore 15.00
DIVERTIMENTO A TUTTO "VOLUME"!!!
*Musica, animazione e giochi
con Luigi Del Bianco e Christian Vox*

Sabato dalle ore 19.00
LA GRIGLIATA DEL KIOSQUITO
Cena a base di carne alla griglia

Domenica 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'

Venerdi' dalle ore 16.00,
Sabato e Domenica dalle ore 10.00
MINI LUNA PARK per i piu' piccoli

seguidi su FB Riccione Paese

INFO CIOCO-STAND
tel. 0541.827254 - 340.8342606
www.promo-d.com

Bianchi paese

Caffetteria, Panetteria, Pasticceria
Aperitivi, Pranzi veloci

tel. 0541.605966 - piazza Unità n.2 - RICCIONE



AZUKI SUSHI

Via Lazio, 4 - RICCIONE

@azukisushi.official | AZUKISUSHI.IT

le cose di casa Vichi



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

GIOIELLERIA



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

I PROTAGONISTI DI

CioccoPaese®



BIANCH'OTTONI Microband
 Un trio di animazione musicale, completamente dal vivo, che porta allegria, buonumore ed e' coinvolgente in ogni sua apparizione. Spazia in tanti generi musicali, dando ad ogni brano la sua particolare impronta; vi faranno apprezzare musiche popolari, folk, dixieland e internazionali.
 Il trio e' composto da:
 - Luca Di Stefano alla tromba
 - Raffaele Magi al susafono
 - Gianni Gabellini alle percussioni
 Lasciatevi coinvolgere dai BIANCH'OTTONI Microband!
 Renderanno ancora piu' dolce questo fantastico evento!

in Piazza Matteotti: **sabato 15 ottobre** dalle ore 16.00

FILIPPO DIONIGI e NUNZIA PASTURI
 Un dolce aperitivo con il magico sax di Filippo Dionigi e la soave voce di Nunzia Pasturi, che vi coccoleranno con le melodie piu' irresistibili

venerdi' 14 ottobre
 in Piazzetta Parri dalle 17.00 alle 20.00



KIOSQUITO 46
 In Piazzetta Parri anche quest'anno vi aspetta un vero e proprio distacco del Kiosquito 46!
 Potrete gustarvi colazioni dolci e salate, godervi l'aperitivo in allegria e relax assaggiando i piatti tipici da streetfood, gustarvi la fantastica grigliata di carne il sabato sera e, per il pranzo della domenica, non potrete perdervi le tagliatelle al ragu' che verranno preparate e cotte sul momento dalle azzore del Kiosquito 46.
 Abbiamo gia' fameeeee !!!

in Piazzetta Parri:
venerdi' 14 ottobre - dalle ore 17.30
sabato 15 e domenica 16 ottobre
 dalle ore 10.00

MODA FASHION *Vilma*

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



DIVERTIMENTO A TUTTO "VOLUME"!!!!
 Musica, animazione e giochi con Luigi Del Bianco e Christian Vox
 in Piazzetta Parri:
Sabato 15 ottobre
 dalle ore 16.00
Domenica 16 ottobre
 dalle ore 15.00



CiocoPhotoStory

Ecco una carrellata di immagini dell'edizione 2021 (foto di Daniele Casalboni)



SOUFFLE' AL CIOCCOLATO



INGREDIENTI

150 g di cioccolato
fondente al 70%
100 gr di zucchero
50 gr di farina
250 ml di latte
4 uova
sale q.b.
1 grossa noce di burro morbido
1 cucchiaino di zucchero
per lo stampo
zucchero a velo q.b.

PREPARAZIONE

Spezzettate il cioccolato, raccoglietelo in una casseruola e fatelo fondere a bagnomaria o nel microonde. Fate bollire metà del latte con lo zucchero. Setacciate la farina dentro una terrina e, mescolando con una frusta, unitevi a filo il latte freddo formando una pastella liscia e senza grumi. Continuando a mescolare, unite anche il latte caldo zuccherato amalgamando bene. Versate il composto nella casseruola del latte e mettetelo sul fuoco con la fiamma al minimo. Fate cuocere per una decina di minuti mescolando continuamente con un cucchiaino di legno quindi, fuori dal fuoco, incorporatevi il cioccolato fuso, amalgamandolo con cura. Lasciate intiepidire.

Rompete le uova separando i tuorli dagli albumi e, uno per volta, unite i tuorli al composto di cioccolato. Aggiungete un pizzichino di sale agli albumi e montateli a neve con la frusta elettrica. Poco alla volta, uniteli al composto di cioccolato mescolando delicatamente con un movimento dal basso verso l'alto. Imburrate generosamente una pirofila (rotonda a pareti alte di 16 cm di diametro) e rivestitela di zucchero. Versateci il composto facendolo cadere al centro dello stampo in modo che si formi una piccola cupola e mettetelo nel forno precedentemente scaldato a 160 gradi. Dopo un quarto d'ora, portate il termostato a 180 gradi e proseguite la cottura per un altro quarto d'ora senza mai aprire il forno.

Quando il soufflé è pronto, toglietelo dal forno, spolveratelo con lo zucchero a velo e servite immediatamente.

BABKA AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

per la pasta

175 gr di farina manitoba
175 gr di farina 00
40 gr di zucchero di canna
1 cucchiaino di sale
120 gr di acqua tiepida
1 uovo grande
50 gr di olio di semi di girasole
5 gr di lievito di birra secco

per il ripieno

80 gr di cioccolato fondente
80 gr di burro
35 gr di zucchero di canna
15 gr di cacao amaro

per guarnire la babka

4 - 5 pistacchi al naturale
essenza di arancia
latte



PREPARAZIONE

Giorno 1

Attivate il lievito di birra sciogliendolo nei 120 gr di acqua tiepida con un cucchiaino di zucchero. Unite le farine, il cucchiaino di sale e lo zucchero nella planetaria, aggiungete l'olio e iniziate ad impastare a velocità minima versando l'acqua con il lievito.

Sbattete l'uovo a parte con una forchetta e mettetene da parte due cucchiaini. Unite quindi la parte restante di uovo continuando a impastare per farlo assorbire bene. Lavorate l'impasto per almeno 10 minuti e fatelo incordare bene. Copritelo quindi con la pellicola e lasciatelo lievitare in luogo caldo e asciutto per circa 2 ore. In una ciotolina a chiusura ermetica preparate un composto con i due cucchiaini di uovo sbattuto, 3 cucchiaini di latte di riso e qualche goccia di essenza di arancia e mettetelo in frigo. Ora dedicatevi al ripieno. Fate fondere a fuoco lento il cioccolato con il burro, unite lo zucchero e il cacao amaro, e lasciate raffreddare completamente. Trascorse le due ore di lievitazione, riprendete l'impasto e lavoratelo per qualche minuto, dando un paio di pieghe per dare forza alla pasta. Stendete la pasta su un piano infarinato e formate un rettangolo 30x40 cm, spesso circa 3 mm.

Spalmate il rettangolo con la crema di cioccolato in modo omogeneo. Arrotolate ora il rettangolo su se stesso fino a formare un rotolo, tagliate il rotolo a metà nel senso della lunghezza (si devono vedere le striature di cioccolato). Intrecciate tra loro le due metà fino ad ottenere una treccia che andrete ad adagiare in uno stampo da plumcake foderato di carta da forno. Ricoprite con la pellicola e mettetelo in frigorifero a riposare per 12 ore.

Giorno 2

Trascorso il tempo di riposo, rimuovete dal frigorifero e lasciate lievitare a temperatura ambiente per un'ora. Completate il dolce cospargendolo con i pistacchi tritati e spennellate la superficie della vostra babka al cioccolato con il composto di uovo sbattuto, latte ed essenza di arancia. Cuocete infine in forno già caldo a 160 gradi per 35 minuti, tirate fuori dallo stampo e terminate la cottura per altri 5 minuti.

CiocoPaese®

Riccione Paese



1. Laboratorio Cioco-Flo reale
2. Piazzetta Parri
3. CiocoStand (Corso F.lli Cervi e Viale Diaz)
4. Mini Luna Park (Piazza Unita')
5. Piazza Matteotti



organizzazione



Comitato
Riccione Paese

con il patrocinio di

COMUNE DI
RICCIONE



in collaborazione con

PROM  D s.r.l.

media partner

RADIOSABBIA

PER INFO: tel. 0541.827254 - 340.8342606
www.promo-d.com info@promo-d.com

segui su  Riccione Paese