

Da Tata

PIZZERIA DAL 1978

Piazzale Stadio del Ghiaccio, 15 - Asiago (VI)
tel. 0424 462082

Forno rigorosamente a legna

Solo farine BIO

Massima attenzione alle eccellenze stagionali

PROVA I NOSTRI 5 IMPASTI!

IL CLASSICO

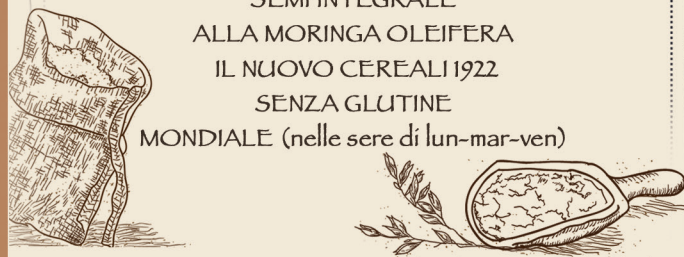
SEMI INTEGRALE

ALLA MORINGA OLEIFERA

IL NUOVO CEREALI 1922

SENZA GLUTINE

MONDIALE (nelle sere di lun-mar-ven)



Albergo *Valbella* Ristorante

Via Valbella, 38 - Gallio (VI)

Tel. +39 0424 449839

www.albergovalbella.com

Durante la manifestazione "Art & Ciocc" il Ristorante propone Medaglione di Cervo al cioccolato



Hotel Europa Residence quattro stelle superior

Corso IV Novembre, 65/67

36012 Asiago (VI) Tel: +39 0424 462659

Fax: +39 0424 460796

Email: info@hoteleuroparesidence.it

Prossima apertura:

CHALET
Europa
NATURE & RELAX

E' un evento di:



Città
di Asiago

In collaborazione con:



Partner:



La più antica tradizione italiana



Radio ufficiale:



ART & CIOCC

IL TOUR DEI CIOCCOLATIERI

ASIAGO

PIAZZA CARLI

3 - 6 febbraio 2022



OSPITE D'ECCEZIONE
DAMIANO CARRARA
SABATO 5 FEBBRAIO

Per il programma completo, rimani aggiornato sul sito

www.iltourdeicioccolatieri.com

e sulla pagina Art & Ciocc

E' un evento di:



Città
di Asiago

Tensostruttura
riscaldata

ART&CIOCC® IL TOUR DEI CIOCCOLATIERI

3 - 6 febbraio 2022 • Asiago, Piazza Carli

ART & CIOCC® torna ad Asiago portando con sé molte golose novità.

Un appuntamento che mette al centro l'arte artigiana cioccolatiera e più in generale della pasticceria.



Siamo veramente felici di ospitare ad Asiago, **Damiano Carrara**.

Con gli showcooking organizzati daremo la possibilità ai nostri ospiti e ai nostri operatori di vivere un'esperienza di formazione unica.

Venite ad **ART & CIOCC®** ad Asiago ed immergetevi per un week end nel magico mondo del cioccolato!

Nicola Lobbia
Assessore al Turismo della Città di Asiago

Ospite speciale DAMIANO CARRARA, Pastry Chef.



Quest'anno Asiago ospiterà Damiano Carrara, volto noto della tv come giudice di **BakeOff Italia** e **Junior BakeOff** su Real Time; è anche conduttore di **Cake Star** insieme a Katia Follesa, **Fuori Menù** e **Tarabaralla** su Food Network Italia. Damiano è protagonista indiscusso di **showcooking ed eventi su tutto il territorio** seguiti ogni volta da centinaia di fan. A settembre 2021 ha aperto il suo primo e attesissimo atelier a Lucca: **Atelier Damiano Carrara**.

PROGRAMMA:

GIOVEDÌ 3 FEBBRAIO.

ore 12.00-20.00: apertura degli stand dei cioccolatieri

ore 12.00: inaugurazione ufficiale alla presenza delle autorità



ore 15.00-18.00: **Ciokoschool** a cura di Fausto Ercolani, **Maestro cioccolatiere di Perugia del tour ART & CIOCC.**

VENERDÌ 4 FEBBRAIO

ore 9.00-20.00: apertura degli stand dei cioccolatieri



ore 10.00-12.00: **Ciokoschool** a cura di Fausto Ercolani, **Maestro cioccolatiere di Perugia del tour ART & CIOCC.**



ore 16.30: Showcooking a cura di **Alessio Longhini** - Ristorante **Stube Gourmet** dell'Hotel Europa di Asiago: "Dessert al piatto: Nocciola, albicocca, noci pecan, caramello salato".



ore 18.00: "L'isola del cioccolato incontra l'isola del tè" degustazione abbinata di cioccolato di Modica e tè di Ceylon. Un percorso di degustazione per sperimentare originali abbinamenti. A cura di **Matteo Antonio Catanese** - **Mlesna Tea House di Asiago**.

SABATO 5 FEBBRAIO

ore 9.00-21.00: apertura degli stand dei cioccolatieri

ore 10.30: Showcooking a cura di **DAMIANO CARRARA***

ore 12.00: Showcooking a cura di **DAMIANO CARRARA***

* ingresso € 5,00 con prenotazione obbligatoria.

Ai partecipanti verrà corrisposto un omaggio di cioccolato di pari valore.

Info alla pagina: Art & Ciocc - 349 6900875



ore 16.00- 17.45: Showcooking a cura di **Nicola Rodeghiero** - Pasticceria **Gios** di Asiago e di **Matteo Antonio Catanese** - **Mlesna Tea House** di Asiago.



ore 18.15: Showcooking a cura di **Michele Dal Cin** - **Fabrika Cioccolato** di Asiago: "Il Cioccolato insieme alle Eccellenze dell'Altopiano di Asiago".

DOMENICA 6 FEBBRAIO

ore 9.00-20.00: apertura degli stand dei cioccolatieri



ore 10.00: Showcooking a cura di **Massimo Spallino** - Ristorante **Vecchia Stazione** di Roana: "Cioccolato, ricotta e mascarpone".



ore 11.30: Showcooking a cura di **Giuseppe Daddio** della **Scuola Dolce & Salato** per Brazzale: "Radici e fondente al cioccolato!".



ore 15.00: "L'isola del cioccolato incontra l'isola del tè" degustazione abbinata di cioccolato di Modica e tè di Ceylon. Un percorso di degustazione per sperimentare originali abbinamenti. A cura di **Matteo Antonio Catanese** - **Mlesna Tea House** di Asiago.



ore 16.30: Showcooking a cura di **Mirco Presti** - Pasticceria **Casa del Dolce** di Asiago: "Macarons al cioccolato."

Per gli showcooking (tranne quelli di Damiano Carrara) ingresso gratuito fino ad esaurimento posti.

Per l'accesso alla tensostruttura è richiesta la mascherina FFP2 ed è obbligatorio esibire il Super Green pass agli operatori all'ingresso.