

CioccolandoVi®

26-27-28 OTTOBRE 2012

GLI STAND DI CIOCCOLANDOVI NELLE PIAZZE DI VICENZA

PIAZZA DEI SIGNORI

Di Maria Confetti & Cioccolato
di Giuseppe De Maria, Campobasso
Cioccolateria Chocopassion,
Merate (LC)
Pasticceria Cioccolateria
Adelia Di Fant,
San Daniele del Friuli (UD)
Boutique del Dolce FTC
di Tomasin Ersilia, Staranzano (GO)
Preziose Delizie di Jolanda Paese,
San Biagio di Callalta (TV)
“L’Artigiano Perugino”
di Fausto Ercolani, Deruta (PG)
Cioccolato Marino
di Giuseppe Marino, Torino
Cioccolateria Zuccarello
di Lorenzo Zuccarello, Collegno (TO)
D & G di Gabriele e Diego Maniero,
Villafalletto (CN)
Il Mondo delle Golosità
di Antonella Novello, Jesolo Lido (VE)
Melillo Dolciaria di Marcello Melillo,
Termoli (CB)
SIL di Francesco e Simone Mengo,
San Donà di Piave (VE)
Antonella Dolci di Antonella Gallo,
Alessandria
Morisco Dolciaria, Cittadella (PD)
Cioccolato Moro, Soave (VR)
Turingianduia di Davide Appendino,
Torino
Confcommercio Vicenza e 50&Più

PIAZZA GARIBALDI

La Perugia del Cioccolato, Perugia
Cioccolato Cavalsani, Lucca
I Piaceri del Cioccolato,
San Donà di Piave (VE)
Pasticceria Dell’Agnese, Torino
Dolci Express di Antonio Schettini,
Merate (LC)
Dolcilandia, Brugherio (MI)

PIAZZA BIADE

Gelato Buonissimo di Andrea Marin,
Conegliano (TV)
Sapori del Borgo Antico,
Pavullo nel Frignano (MO)
Pasticceria Silvia Bergamaschi,
Noceto (PR)
Dolce Vita di Lo Scalzo Luigi, Jesi (AN)
La Bottega del Dolce, Cornuda (TV)
La Cioccolateria Caput Villa,
Rivanazzano (PV)
Francesca Lotto, Quinto Vicentino (VI)

PIAZZETTA PALLADIO

Pasticceria Desiderio 70/71,
Sestriere (TO)

CioccolandoVi®

26-27-28 OTTOBRE 2012

Valorizza il tuo piatto al cioccolato Partecipa a “Chef in un click”

Se il cioccolato è l'ingrediente speciale di un tuo piatto dal successo assicurato, CioccolandoVi e l'iniziativa **“Chef in un click”** sono l'occasione giusta per far conoscere a tutti la tua ricetta attraverso un video che verrà appositamente realizzato, con tutte le fasi della preparazione.

Dal 26 ottobre fino all'11 novembre, collegati al portale internet **www.ristoratoridivicenza.it** e attraverso l'apposito modulo, invia la lista degli ingredienti e il procedimento per preparare il tuo piatto con il cioccolato.

Tutte le ricette pervenute saranno postate, l'11 novembre, nella pagina Facebook dell'**Università del Gusto di Vicenza**, dove chiunque potrà esprimere la preferenza sulla singola proposta, semplicemente cliccando su **“Mi piace”**.

Tutte le ricette potranno essere votate per due settimane, ovvero fino a domenica 25 novembre. Tra le dieci che otterranno il maggior numero di **“Mi piace”** l'Associazione provinciale ristoratori della Confcommercio selezionerà - in virtù dell'originalità nel valorizzare il cioccolato, dell'abbinamento con altri ingredienti, della creatività espressa dalla preparazione - le tre migliori ricette.

Ai loro ideatori l'Università del Gusto rilascerà l'attestato di **“Chef in un click - Ricetta al cioccolato”**. Ma non finisce qui, anzi: ogni ricetta prenderà forma attraverso un video professionale. La realizzazione del singolo piatto verrà infatti eseguita “passo passo” da un cuoco professionista nelle cucine del **Centro Formazione Esac di Creazzo (Vi)**, sede dell'Università del Gusto. Le varie fasi saranno filmate e sarà quindi realizzato un video per ciascuna delle tre ricette scelte dall'**Associazione provinciale Ristoratori Confcommercio**.

I filmati realizzati saranno pubblicati su Youtube, dove potranno essere visti e condivisi dai numerosi utenti del web.

L'iniziativa è riservata ai non professionisti ed è gratuita. Le modalità di partecipazione sono visualizzabili sul sito **www.ristoratoridivicenza.it**