



CHI C'È A CIOCCOLANDOVI 2021

Maestri dell'arte del cioccolato come **Gabriele Mainero, Antonio Marino, Davide Appendino, Francesco Di Mengo** sono presenti a CioccolandoVi fin dalla prima edizione del **2005**. Per loro, come per gli altri partecipanti che si sono aggiunti di edizione in edizione, Vicenza rappresenta una piazza irrinunciabile, in cui incontrare clienti affezionati e presentare la produzione di cioccolato realizzata appositamente per la manifestazione.

Alla 16esima edizione di CioccolandoVi debuttano, invece: **la Cioccolateria Buffa di Genova**, di Francesco Liotta e Enrica Vicchi Musante e **la Cioccolateria Biolzi** di Bedonia (Parma), due altre eccellenze del mondo del cioccolato.

Ditte partecipanti:

CIOCCOLATO MAINERO, Villafalletto (CN)

Nata nel 1995 l'azienda dei fratelli Diego e **Gabriele Mainero** ha sede in Piemonte, territorio che è la capitale italiana del cioccolato e delle migliori nocciole. Gabriele fa parte dell'ACAI (Associazione Cioccolatieri Artigiani Italiani), che ha la missione di proporre in tutto il mondo il cioccolato puro, seguendo un disciplinare molto rigido di selezione delle materie prime.

La produzione è costituita principalmente da prodotti al cacao con nocciole Piemonte IGP e dal tipico Cuneese al Rhum, un originale composto di due meringhette in cui si interpone una crema al rhum originale (a base di crema pasticcera), il tutto ricoperto da finissimo cioccolato fondente al 65%.

DOLCERIA ZANLARI, Parma

Cioccolateria dal 1951 di **Paolo Zanlari** è specializzata in praline alla frutta candita e in soggetti di cioccolato, dagli animaletti alle auto d'epoca, e in cioccolatini personalizzati. Offre, inoltre, un'ampia varietà di tavolette con abbinamenti originali, che porteranno le papille gustative a danzare piacevolmente tra i ritmi esotici delle terre del cacao.

CHOCCO PASSION, Merate (LC)

L'azienda nasce nel 2003 da un'idea di **Antonio Schettini** mantenendo nel tempo la prerogativa di produrre solo prodotti artigianali, attraverso l'utilizzo di materie prime di qualità certificata. Negli anni la cioccolateria si è specializzata nella produzione di "Ferri vecchi" al cioccolato, che presenta alle più importanti manifestazioni dedicate al cioccolato. Nel 2009 assieme al maestro cioccolatiere Mirko Della Vecchia di Limena, Schettini ha partecipato a Guinness dei Primati realizzando la scultura di cioccolato più pesante del mondo, ovvero "Le Tre Cime di Lavaredo".

DOLCILANDIA, Brugherio (MB)

Azienda fondata da **Sebastiano Maggioloni** che da oltre un decennio produce prodotti dolciari, appartenenti alla tradizione del territorio come dolci di mandorla, torrone, croccanti, praline, gelatine di frutta e cioccolato. Da qualche anno ha dato vita a "choccolandia", un ramo aziendale più specifico per la lavorazione prettamente artigianale



di tartufi, ganache di cioccolato alla frutta e alle spezie, praline, oltre all'ottimo cremino nelle varianti fondente nero, gianduia e classico gianduia - latte bianco.

SIL DI MENGO & C, San Donà di Piave (VE)

E' un'azienda artigianale di piccole dimensioni, che custodisce preziose ricette (e segreti) tramandate in famiglia nei lunghi anni di esperienza, precisamente dal 1954 in San Donà di Piave e dal 1960 a Chiesanuova di San Donà di Piave. L'obiettivo nel tempo non è mai cambiato: alta qualità, tanto da caratterizzarsi in produzioni di nicchia. L'offerta comprende creme liquorose, grappe, sciroppi.

CIOCCOLATERIA MAGNA GRECIA, Grotteria Mare (RC)

Il fiore all'occhiello di questa cioccolateria sono il croccante torrone al bergamotto e il croccante mandorle e pistacchi, nelle tre tipologie al cioccolato fondente finissimo, al cioccolato al latte e cioccolato bianco.

CIOCCOALTO PURO, Pinerolo (TO)

La famiglia Obialero, "cultori del cioccolato", da oltre 30 anni gestisce la cioccolateria artigianale situata nel centro di Pinerolo, nella storica piazza del Duomo. Il laboratorio produce tutte le specialità al cioccolato con materie prime di alta qualità, selezionando i migliori cru di cacao, abbinandoli a spezie, frutti e frutta secca in particolare Nocchie IGP. Nel 2019 **Maurizio Obialero** ha presentato a CioccolandoVi la sua crema spalmabile fatta di nocchie IGP e cacao, totalmente naturale, senza latte, olii derivati e priva di glutine, adatta anche per i diabetici, prodotto che porterà anche a CioccolandoVi 2021.

CIOCCOLATO MORO, Codognè (TV)

Se si va sul sito di Cioccolato Moro compare subito la frase "Il cioccolato è la risposta. Che ce ne importa della domanda...". Con queste parole **Eros Moro**, il titolare, dà il benvenuto, sfoderando tutta la sua grande passione per la lavorazione del cioccolato e per la scelta di selezionate materie prime. Conosciuto per serietà e professionalità, produce il suo buon cioccolato artigianale, affiancando ai classici, i nuovi prodotti come il croccante o i tartufi ai gusti più stravaganti.

DI MARIA, Ripalimosani (CB)

Il maestro cioccolatiere **Giuseppe Di Maria** apprende l'arte dolciaria lavorando, fin da ragazzo, nelle migliori pasticcerie di Campobasso. Nel 1980 realizza il sogno di avere un'azienda tutta sua, che presto diventa sinonimo di qualità e tradizione su tutto il territorio regionale. Di Maria è specializzato nella produzione di svariate tipologie di cioccolato: cioccolato puro, solo pasta di cacao, burro di cacao, senza altri grassi aggiunti.

CIOCCOLATERIA BIOLZI, Bedonia (PR)

Marco Biolzi prosegue la tradizione di famiglia con lo stesso entusiasmo e passione del padre che, nel 1979 ha fondato l'azienda. Marco, che è membro dell'ACAI, ha abbinato alle ricette di famiglia una raffinata produzione di cioccolateria. Oltre ai prodotti classici propone una linea vegana di creme spalmabili e tavolette di cioccolato.

TORINO CIOCCOLATO, Torino

Nel 1980 la famiglia Marino inizia a Torino l'attività di produzione - per conto terzi - di caramelle gommosi e cioccolato. Alla fine del 1998 concentra la propria attività solo sul cioccolato. Attualmente l'azienda, sotto la guida precisa e appassionata del maestro cioccolatiere **Antonio Marino**, produce più di 100 tavolette di cioccolato aromatizzate con



differenti fragranze come arancia e cannella, sale e limone, spritz, violetta e tanti altri. Per offrire al cliente un'esperienza unica ha affiancato al cioccolato aromatizzato una propria linea di "Rum Selection": El chancho rom.

FTC SAS di Tomasin Ersilia, Staranzano (GO)

La cioccolateria produce una vasta gamma di prodotti seguendo la filiera del cioccolato in ogni suo aspetto: dalla materia prima, alla lavorazione, fino alla personalizzazione. Da anni la titolare **Ersilia Tomasin** fa conoscere la sua produzione un po' in tutta Italia, partecipando con passione e continuità alle varie fiere dedicate alla promozione e valorizzazione del buon cioccolato.

LA VIA DEL CIOCCOLATO, Pisa

"**La Via del Cioccolato**" del maestro cioccolatiere **Herman Castro** è tra i pochi produttori di cioccolato in Italia ad adottare il metodo "Bean to Bar", cioè dalla lavorazione delle fave di cacao fino alla realizzazione delle tavolette di cioccolato. A CioccolandoVi presenterà soprattutto le tavolette fondenti in monorigine, prodotte con un solo ingrediente aggiunto alle fave di cacao: lo zucchero di canna grezzo. Frutto di una lavorazione paziente, utilizzando materie prime di altissimo pregio, danno come risultato un cioccolato dall'aroma e dal sapore intenso, finissimo, per veri intenditori.

TURINGIANDUIA sas, Torino

Produce cioccolato artigianale con passione e innovazione. L'azienda è guidata dall'estro creativo di Davide Appendino, cresciuto nella pasticceria di famiglia tra i profumi inebrianti di nocciole e cacao. Produce un cioccolato dal sapore unico al palato, oltre che i famosi gianduïotti, il gianduione di 3,5 kg, le creme spalmabili, i cremini, ai quali si uniscono tanti altri prodotti che, oltre a deliziare il palato, promuovono in Italia e oltre confine il sapore speciale del cioccolato artigianale di Torino.

CIOCCOLATO CALVASANI, Lucca

Dai primi anni 80 i maître chocolatier di Cioccolato Cavalsani lavorano sulle antiche ricette della tradizione perugina. Tutto il cioccolato proposto può essere definito puro, in quanto non contiene grassi idrogenati aggiunti e le materie prime sono tutte di alta qualità e provenienti dal territorio nazionale: nocciole Piemonte, farro biologico d.o.p. di Monteleone di Spoleto, arancio e limone di Sicilia, eccetera.

A CioccolandoVi porteranno le loro 30 tipologie di dragées, fra classiche e alcoliche; praline, tartufini, cremini, frutta ricoperta di cioccolato e le famose Lastre di cioccolato, tradizionalmente fatte interamente a mano, senza uso di stampi.

STRINGHETTO, Legnago (VR)

L'azienda nasce nel 1983 e la sua storia coincide con quella della famiglia Stringhetto. Il padre Fabrizio si occupa della vendita di frutta e verdura all'ingrosso, quindi il figlio **Stefano Stringhetto** nel 2000 inizia la produzione di marmellate di frutta, uniche nel loro genere perché senza l'uso di pectina e di altri addensanti. Nel 2006 inizia l'offerta di creme spalmabili al cacao, cremini e altri prodotti al cioccolato, sempre con la passione per l'alta qualità. Oggi l'azienda Stringhetto è un centro specializzato nella produzione di preparati a base di frutta e cioccolato, mentre la nuova frontiera è rappresentata dalla verdura in agrodolce.

PASTICCERIA BERTOLINO, Fossano (CN)



La storia della pasticceria Bertolino inizia nel 1971, quando il padre Osvaldo, decide di aprire una propria panetteria – pasticceria a Fossano, un piccolo paese in provincia di Cuneo. La crescita continua dell'attività arriva a una svolta nel 2016, quando da piccola bottega artigiana, la Pasticceria Bertolino si trasforma in cioccolateria, ridando vita ad antiche ricette della tradizione piemontese legate al mondo del cioccolato. Nel marzo del 2021 **Gianluca Bertolino** è diventato, tra i pochi in Italia, **sommelier del cioccolato**.

CIOCCOLATERIA BUFFA 1932, Genova

La storia centenaria Fabbrica del Cioccolato Buffa di Genova 1932 continua grazie ai nuovi titolari **Enrica Vicchi Musante e Francesco Liotta**. Enrica, in particolare, ha appreso l'arte della lavorazione artigianale del cioccolato fin dagli anni '70, quando ha fondato il suo primo laboratorio di produzione a mano di praline, boeri e uova pasquali in Genova. L'attività cresce nel tempo, anche con l'apporto di Francesco che entra nell'impresa negli anni '80, rivisitando le antiche ricette Buffa in chiave moderna con risultati straordinari. Lo testimoniano le due creazioni di cioccolato di grande successo come il **Primigenio™** e la **Pressata Genovese™**, tanto da diventare due **marchi registrati** e rappresentare Genova e la Liguria in occasione di **Expo Milano nel 2015**.

MARCANTOIGNINI I COLORI DEL CIOCCOLATO, Mondavio (PU)

Il maestro cioccolatiere **Davide Marcantognini** dell'omonimo laboratorio del "Marcantognini i Colori del Cioccolato" a San Filippo sul Cesano (Mondavio, Pesaro Urbino) crea, con la moglie Daniela, pregiati prodotti cioccolato, buoni e belli da vedere. Saranno a CioccolandoVi 2021 per presentare, dopo lo stop per pausa estiva, la loro ampia produzione di cioccolato di qualità: tavolette alle varie selezioni di cioccolato, nocciolati, cremi, frutta ricoperta al cioccolato, tartufi... tutti da provare!

PASTICCERIA LUFU, Castiglione delle Stiviere (MN)

La Pasticceria Lufu porta a CioccolandoVi l'arte e le squisitezze della grande tradizione pasticceria siciliana: cannoli, la frutta candida, i bomboloni, eccetera; ma anche la produzione di cioccolateria più tipica, declinata in tantissimi sapori e forme.