

# Incontri

# &

# Degustazioni

## Venerdì 6 aprile | Spazio Lux - 1 piano Fiorfood

ore 15.00 | "Il cioccolato fa bene alla salute?". Con Claudio Amé, diabetologo

ore 16.00 | Il cioccolato di qualità. Come riconoscerlo?

Con il Laboratorio Chimico Camera di commercio Torino

ore 17.00 | I locali storici sotto i Portici di Torino.

A cura di Fondazione Contrada Torino Onlus

## Sabato 7 aprile | Caffè San Federico

ore 10.30 | Storia del cioccolato a Torino. Racconta Alessandro Felis

ore 11.30 | Il cioccolato e il vino: Vermouth e Caluso Passito. 

ore 15.30 | Caffé e Cioccolato: il Bicerin. 

ore 16.30 | L'arte dolciaria torinese: pasticceria, gelati e arte. 

Interviene Armando Fazzolari, architetto.

## Domenica 8 aprile | Spazio Lux - 1 piano Fiorfood

ore 10.00 | La Fabbrica di cioccolato.

Le fasi di produzione: dalla fava di cacao al cioccolato.

ore 11.00 | Fondente, il piacere è nero. 

ore 15.00 | Il cioccolato torinese: il Gianduiotto nelle sue varie declinazioni. 

ore 16.00 | Quando il cioccolato diventa creativo: la cucina con il cioccolato.

A cura di Gianni Spegis, chef del Ristorante By la Credenza di Fiorfood.

ore 17.00 | Il cioccolato nel mondo.

I paesi produttori di Cacao: esperienza con il cioccolato solidale.

Interviene Enrico Nada, responsabile Politiche Sociali Nova Coop.



Degustazione guidata

Gli incontri, aperti al pubblico, saranno condotti da Alessandro Felis, agronomo, giornalista e critico enogastronomico. Le degustazioni saranno proposte dai pasticceri, cioccolatieri e gelatieri partecipanti a Dolci Portici, dai Maestri del Gusto di Torino e provincia [\*] e da Fiorfood.



Si ringraziano Nova Coop/FiorFood e il Caffè San Federico per aver messo a disposizione i propri locali.

