



## I CIOCCOLATIERI DI *CIOCCOLANDOVI* 2022

---

### PIAZZA DEI SIGNORI

#### **CIOCCOLATO MAINERO** Villafalletto (CN) stand n. 25

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.

#### **DOLCERIA ZANLARI** Parma stand n. 26

Cioccolateria dal 1951 di **Paolo Zanlari** è specializzata in praline alla frutta candita, in soggetti di cioccolato 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.

### **CHOCO PASSION** Merate (LC) stand n. 5-6

L'azienda nasce nel 2003 da un'idea di **Antonio Schettini**, mantenendo nel tempo la prerogativa di creare 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 al Guinness dei Primati, realizzando la scultura di cioccolato più pesante del mondo, ovvero "Le Tre Cime di Lavaredo".

### **DOLCILANDIA di Maggioloni Sebastiano** Brugherio (MB) stand n. 27-28

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) stand n. 19-20

È 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.

### **PASTICCERIA LUFU** Castiglione delle Stiviere (MN) stand n. 23

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

### **CIOCCOLATERIA MAGNA GRECIA** Grotteria (RC) stand n. 15-16

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.

### **CIOCCOLATO PURO Maurizio Obialero** Pinerolo (TO) stand n. 24

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 Nocciole IGP. Nel 2019 Maurizio Obialero ha presentato a CioccolandoVi la sua crema spalmabile fatta di nocciole IGP e cacao, totalmente naturale, senza latte, olii derivati e priva di glutine, adatta anche per i diabetici, prodotto che porterà anche a CioccolandoVi 2022.

### **CIOCCOLATO MORO di Eros Moro** Codognè (TV) stand n. 17-18

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.

### **SAN MARCO** Codognè (TV) stand n. 3-4

Una grande varietà di tartufi "irregolari" nella forma, perché rigorosamente prodotti a mano, e un banco di gastronomia confezionato interamente di cioccolato (formaggi, salumi e quant'altro) è quello che vi troverete di fronte visitando questo espositore, che ad una grande manualità abbina una sapiente ricerca delle materie prime.

### **DI MARIA GIUSEPPE** Ripalimosani (CB) stand n. 7-8

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) stand n. 29-30

**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 di Antonio Marino** Torino stand n. 9

Nel 1980 la famiglia Marino inizia a Torino l'attività di produzione – per conto terzi – di caramelle gommose 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 di Tomasin Ersilia** Staranzano (GO) stand n. 13-14

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.

### **CHOCO SWEET di Destro Michela** Ronco all'Adige (VR) stand n. 31

Michela Destro porta la sua esperienza di pasticciera nel mondo del cioccolato, con la stessa, massima, attenzione per la qualità degli ingredienti. A CioccolandoVi 2022 propone un'ampia varietà di cioccolatini e prodotti freschi di piccola pasticceria.

### **TURINGIANDUIA di Davide Appendino** Torino stand n. 32

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 stand n. 21-22

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, ecc. 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 DOLCE ADIGE** Legnago (VR) stand n. 33-34

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) stand n. 10

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.

### **MARCANTOGNINI i colori del cioccolato** Mondavio (PU) stand n.11-12

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 al cioccolato, buoni e belli da vedere. Saranno a CioccolandoVi 2022 per presentare la loro ampia produzione di cioccolato di qualità: tavolette alle varie selezioni di cioccolato, nocciolati, cremini, frutta ricoperta al cioccolato, tartufi... tutti da provare!

### **CHOCO DUCALE** Gambolò (PV) stand 35-36

Choco Ducale è associata a ACAI (Associazione Cioccolatieri Artiginali italiani) e sposa, quindi, il progetto dell'associazione di promuovere il cioccolato puro, la cui lavorazione segue un protocollo rigido e rispetta elevati standard di qualità. Con il marchio *Choco Moments* offre tavolette di cioccolato in tantissimi gusti e

abbinamenti, praline, liquori, creme spalmabili al cioccolato, ecc. tra cui una linea di prodotti dedicata a celiaci e vegani. Il maestro cioccolatiere professionista **Giancarlo Maestrone** è il consulente tecnico di *Choco Moments*. Maestrone inizia come pasticciere imparando da suo padre i trucchi del mestiere, si specializza come maestro cioccolatiere frequentando scuole e master in Italia e all'estero e attualmente è spesso chiamato a insegnare in corsi e laboratori tematici sul cioccolato.

## **CONTRA' GARIBALDI**

**SCHETTINI ANTONIO** Merate (LC) stand n. 7-8

Fondata nel 2003, si è specializzata nella creazione di oggettistica di cioccolato fondente, al latte e bianco.

**DOLCILANDIA** Brugherio (MB) stand n. 9-10

Da oltre un decennio Dolcilandia produce artigianalmente svariati prodotti dolciari, appartenenti alla tradizione: dolci di mandorla, torrone, croccanti, praline, gelatine di frutta e cioccolato. Proprio a quest'ultimo negli ultimi anni è stata dedicata un'attenzione particolare, visto il trend di mercato che voleva prodotti più raffinati ed artigianali.

**STRINGHETTO DOLCE ADIGE** Legnago (VR) stand n. 5-6

Ampia offerta di creme spalmabili al cacao, cremini e altri prodotti al cioccolato, sempre con la passione per l'alta qualità. In particolare, il cremino ha come ingrediente principale la nocciola Trilobata delle Langhe e non contiene nessun tipo di olio aggiunto se non quello della nocciola stessa.

**ANDREI T. FLORIN** Settimo Torinese (TO) stand n. 4

Nel suo colorato stand troviamo specialità dolciarie di ogni tipo e una vasta selezione di cioccolato nelle varie declinazioni e tanti cioccolatini.