

CIOCCOLATÒ 2026

DAL 13 AL 17 FEBBRAIO

Venerdì e sabato 10:00 - 21:00
Da domenica a martedì 10:00 - 20:00

Giovedì 12 Febbraio

14:00 | Scuola San Francesco d'Assisi

Storie come cioccolatini

Staffetta di letture ad alta voce in collaborazione con i Senior civici della Città di Torino.
Il laboratorio è riservato ai bambini e alle bambine del plesso "Francesco d'Assisi" dell'I.C. N. Tommaseo

18:00 | Circolo dei lettori e delle lettrici

Stracci, coriandoli e colori. Breve storia dell'idea di variopinto con Riccardo Falcinelli

Lectio inaugurale

Ogni epoca artistica ha un suo colore prediletto: l'azzurro di lapislazzuli evoca gli affreschi quattrocenteschi, il rosa cipria ricorda le trine e i merletti del Settecento francese, la terra d'ombra è tipicamente seicentesca, come nei ritratti di Rembrandt. Nel mondo contemporaneo a costruire l'immaginario visivo è però il sistema delle merci e non c'è più una tinta preferita ma l'unione di tanti colori messi insieme: il variopinto ribadisce che c'è una varietà di scelta (almeno apparente) come nei gusti delle caramelle o nelle colorazioni di balsami e shampoo. Ma l'idea del variopinto non è neutra: è un punto di vista sul mondo: è una storia fatta di avanzi di carta e di stoffa, di scampoli, come succede col costume di Arlecchino. In questi termini lo spirito carnevalesco può aiutarci a spiegare come funzionano i supermercati e, a loro volta, le merci possono insegnarci qualcosa sui coriandoli e la loro vita effimera.

100 posti

Venerdì 13 Febbraio

12:00 | Piazza Vittorio Veneto

Inaugurazione ufficiale

Cerimonia di apertura con le autorità e ospiti d'onore.

10:00 | Piazza Castello (davanti alla cancellata di Palazzo Reale)

Il gusto della regalità: un viaggio segreto tra cucine reali, cioccolato e porcellane

Visita guidata

In occasione di Cioccolatò, ci sarà la possibilità di visitare le cucine del Palazzo Reale, ambiente solitamente meno noto al grande pubblico, offrendo uno sguardo affascinante sull'organizzazione quotidiana della vita di corte, sulle pratiche di servizio e sul ruolo che il cioccolato ebbe nella cultura culinaria sabauda. I partecipanti avranno poi l'opportunità di scoprire preziosi servizi in porcellana un tempo utilizzati per servire il cioccolato alla corte sabauda, esplorando il lato più intimo e raffinato della tradizione torinese legata a questa bevanda. Lasciando dunque Palazzo Reale, l'itinerario prosegue verso Palazzo Madama, dove si visiterà l'appartamento della protagonista che concesse la prima patente regia per la vendita della cioccolata, un atto che inaugurerà la lunga e celebre tradizione torinese. Qui sarà possibile ammirare la ricca collezione di tazze, bicchieri e servizi in porcellana utilizzati per il consumo del cioccolato dai nobili, preziose testimonianze dei rituali e delle consuetudini di corte. L'appuntamento è alle 9:50.

*L'attività è organizzata da Federagit Confesercenti / Confesercenti Torino e provincia
20 posti*

10:00 | Piazza Castello (davanti al Teatro Regio)

Torino al Cioccolato: tra Caffè Storici e Botteghe d'Autore

Visita guidata

Un itinerario coinvolgente alla scoperta della Torino più autentica, dove botteghe, pasticcerie e laboratori artigiani raccontano la lunga tradizione del gusto cittadino. Accompagnati da una guida professionista, i partecipanti esploreranno vetrine storiche e piccole eccellenze che custodiscono l'identità golosa del capoluogo piemontese. Il percorso conduce alla scoperta di vetrine storiche, insegne iconiche e piccole eccellenze artigiane, custodi di tradizioni che definiscono il volto della città. Dalle antiche pasticcerie ai laboratori di cioccolato, dai negozi tipici ai nuovi spazi creativi, ogni tappa svela un frammento della storia commerciale torinese e del suo rapporto privilegiato con il gusto. Cuore del tour sono i Caffè Storici, eleganti salotti dove arte e convivialità si intrecciano da secoli. Qui prende vita la grande tradizione del cioccolato torinese: dal gianduiotto al bicerin, simboli di un saper fare unico fatto di qualità, creatività e innovazione. Un'esperienza che unisce cultura e sapori, rivelando perché Torino continua a essere una capitale del gusto e dell'arte del ricevere. L'appuntamento è alle 9:50.

*L'attività è organizzata da Federagit Confesercenti / Confesercenti Torino e provincia
30 posti*

10:00 | Museo del Cioccolato

Visita guidata con la direttrice Beatrice Cagliero

Visita guidata al Museo del Cioccolato insieme alla direttrice Beatrice Cagliero, che illustrerà le collezioni e racconterà tutta la storia del cioccolato a partire dalle sue origini nelle civiltà mesoamericane fino ad arrivare a quello che tutti noi oggi conosciamo. Le visite saranno prenotabili attraverso il sito web del Museo o direttamente in Piazza Vittorio Veneto presso lo stand istituzionale del Museo.

Costi: biglietto intero 12 Euro, diverse tipologie di riduzioni disponibili

10:00 | Mercato del Corso

Le pratiche sleali nel mercato delle materie prime che affianchiamo al cioccolato

Dialoghi

Amedeo Reyneri, Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari (DISAFA): “I mercati globali del grano e dello zucchero”

Stefano Massaglia e Giorgio Borreani: Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari (DISAFA): “Il mercato globale del latte”

Luciana Tavella, Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari (DISAFA): “Cambiamenti climatici e produzione di noci”

Franco Ramello, responsabile economico Coldiretti Piemonte: “Il caso del grano canadese al glifosato che diventa farina per prodotti italiani”

Silvano Basano, vicepresidente di ARA Piemonte “Il latte estero che diventa magicamente Made in Italy”

Mauro Bianco, vicepresidente Coldiretti Piemonte con delega alla corilicoltura: “Le regole per produrre una nocciola in Turchia e quelle per produrre una nocciola in Italia”

Bruno Mecca Cici, presidente di Coldiretti Torino: “Le richieste di Coldiretti contro le pratiche sleali: tra etichette d'origine e reciprocità nei trattati commerciali”

Modera: Andrea Zaghi, giornalista Avvenire Durata 1 ora e 30 minuti

Incontro organizzato da Coldiretti Torino

11:00 | Casa del Cioccolato

Il bisc8 al cioccolato di Chicchisani

Show Cooking

Ci si può togliere la voglia di cioccolato e di biscotti anche se si è intolleranti al glutine e si vogliono meno zuccheri? È questa la sfida che si è posta Mariella Droetto della pasticceria Chicchisani. Durante l'incontro verranno spiegate le caratteristiche di questo biscotto e verranno spiegate le tecniche per produrlo.

11:40 | Mercato del Corso

Degustazione

Presentazione e degustazione di dolci degli agriturismi abbinati al cioccolato, a cura di Stefania Grandinetti, presidente di Terranostra Piemonte

Incontro organizzato da Coldiretti Torino

12:00 | Piazza Castello (davanti al Teatro Regio)

Merende in tram

Visita guidata

A bordo del tram storico, un tour guidato attraverso le vie di Torino, immergendosi nella storia e nella cultura della città. Durante il viaggio, i maestri pasticceri di Ascom Epat servono una calda e avvolgente tazza di cioccolata calda preparata secondo antiche ricette e accompagnata dai prelibati Pasticcini del Re, tipici della tradizione sabauda. Una Merenda Reale unica che unisce il piacere della scoperta con quello del gusto.

L'attività è organizzata da Ascom, Epat e Gia Piemonte

14:00 | Casa del Cioccolato

Cioccolato e peperoncino. Esperimenti gustativi con abbinamenti insoliti con Gabriella Morini.**Incontri possibili**

Per molti dei consumatori, anche i più attenti, il cioccolato è dolce e come tale deve necessariamente arrivare alla fine e accompagnare ingredienti tipici del fine pasto. Questa visione è però sbagliata, sia da un punto di vista storico - il cacao è stato a lungo accostato al gusto amaro e note speziate - sia da un punto di vista gastronomico. In questo ciclo di incontri proveremo a sfatare il mito del cioccolato come dolce abbinandolo a ingredienti inattesi e sorprendenti. Si comincia con il peperoncino.

15:00 | Castello di Rivoli**I Savoia e la Cioccolata****Visita guidata per adulti**

Leggende, aneddoti, storia del cioccolato. A partire dall'arrivo del cacao in Piemonte, ad opera di Emanuele Filiberto Generale degli eserciti di Spagna al quale sono legate anche le vicende del Castello di Rivoli, fino ad arrivare alle produzioni di artisti contemporanei che hanno utilizzato il cioccolato come materia creativa.

Prenotando con almeno due giorni di anticipo si potrà gustare la Merenda Reale, una pausa di dolcezza nella grandiosa ambientazione del Castello di Rivoli. Un pomeriggio in un'atmosfera di altri tempi, davanti a una fumante tazza di cioccolata calda preparata come nel '700 e accompagnata dai bagnati, i fragranti biscotti della tradizione piemontese.

A cura di Alessia Giorda, Storica dell'Arte

*Tariffe: per le famiglie l'ingresso al Museo e l'attività di laboratorio per gli adulti e i bambini
biglietto ridotto 6 €*

Con il biglietto è possibile, inoltre, visitare il Castello e le mostre in programma

15:00 | Piazza Castello (davanti la cancellata di Palazzo Reale)**Il segreto del maestro cioccolatiere****Caccia al tesoro per bambini fino ai 10 anni**

Nel 1865, a Torino, un maestro cioccolatiere ideò una ricetta rivoluzionaria per far fronte alla scarsità di cacao dovuta al blocco napoleonico. Nacque così un cioccolatino speciale, destinato a diventare uno dei simboli più amati della tradizione dolciaria torinese. Si racconta però che la ricetta originale custodisse un segreto, protetto per anni all'interno delle sale del Palazzo Reale. Oggi i bambini saranno i protagonisti di un'avventura unica: una visita-gioco al secondo piano di Palazzo Reale - noto anche come il Piano dei Principi - alla scoperta degli indizi lasciati dal cioccolatiere di corte per preparare un dolce speciale destinato al giovane principe ereditario. Tra enigmi e curiosità storiche, i piccoli esploratori dovranno ricostruire passo dopo passo la ricetta perduta.

Regole di Corte: per rendere l'esperienza ancora più magica e farvi sentire veri invitati a corte, chiediamo a tutti i bambini di partecipare vestiti da principi e principesse! Che si tratti di abiti regali d'epoca o ispirazioni più moderne, l'importante è sentirsi pronti per una vera avventura principesca all'interno delle storiche sale sabaude. Siete pronti a partire e scoprire il tesoro finale? L'appuntamento è alle 14:50.

L'attività è organizzata da Federagit Confesercenti / Confesercenti Torino e provincia

20 posti

15:00 | Piazza Castello (davanti al Teatro Regio)

Gusto, Cioccolato e Tradizioni a Torino

Tour guidato

Un itinerario che unisce storia, sapori e l'inconfondibile tradizione cioccolatiera torinese. Passeggiando tra le vie eleganti del centro, il percorso conduce alla scoperta di botteghe storiche, produttori locali e luoghi che custodiscono l'anima gastronomica della città. Ogni tappa rivela profumi, colori e racconti che intrecciano passato e presente, offrendo un'esperienza autentica fatta di gusti da scoprire e tradizioni da vivere, con particolare attenzione ai maestri del cioccolato, simbolo dell'eccellenza torinese.

L'itinerario si conclude con la visita al nuovo Mercato Coperto di Campagna Amica, situato in un luogo storico della città: l'ex Cinema Corso, capolavoro dell'Art Déco torinese. Qui sarà possibile approfondire la conoscenza delle produzioni locali e della qualità dei prodotti a chilometro zero, espressione dell'eccellenza agricola del territorio, in linea con i valori promossi da Coldiretti.

A cura di Federagrit Confesercenti Piemonte, Confesercenti di Torino e provincia, Coldiretti Torino

30 posti

15:00 | Casa del Cioccolato

La cultura del cioccolato attraverso i musei Choco-Story

Dialoghi

I musei sono certamente una delle forme più interessanti e divertenti per fare cultura. Negli ultimi anni sono sempre di più gli spazi museali dedicati a temi gastronomici e, tra questi, c'è certamente anche il cioccolato. Eddy Van Belle è l'imprenditore belga che probabilmente più ha creduto nella possibilità di creare dei musei dedicati al cioccolato, creando la catena Choco-Story. Sarà direttamente lui a raccontare di come si possa creare il museo del cioccolato perfetto. Ad accompagnarlo Francesco Ciocatto, proprietario della storica pasticceria torinese Pfatisch che da ormai due anni ospita Choco-Story Torino, il Museo del Cioccolato e del Gianduja.

16:00 | Casa del Cioccolato

Taste the Pairing: Vermouth e Cioccolato

Degustazioni

Degustazione guidata dedicata all'incontro tra vermouth e cioccolato, alla scoperta di aromi, botaniche e strutture gustative. Un percorso educativo che approfondisce i criteri di abbinamento, tra affinità e contrasti, per comprendere come equilibrio e intensità possano valorizzare entrambi i prodotti. Con Guido Gobino e Roberto Bava

16:00 | Museo Accorsi-Ometto

Come scrivere un racconto d'amore e glassarlo al cioccolato

Laboratorio di scrittura

Comporre una canzone, dipingere un quadro, scrivere un racconto sembrano attività alla portata di un numero ristretto di persone dotate di poteri speciali. Ma non è così, o per lo meno non è così se parliamo di un racconto. Per scrivere un racconto non c'è una sola strada o un solo punto di partenza. Una storia d'amore può nascere da un personaggio, da

un luogo, da un giorno, da una situazione. Raccontare l'amore è terapeutico: può renderti più felice se sei già felice, può addolcire un momento complicato, può aiutare a ritrovare ricordi che si credevano perduti.

A cura di Stefania Bertola

20 posti

16:30 | Scuola San Francesco d'Assisi

Musiche da cioccolato!

Laboratorio per bambine e bambini

Musiche da cioccolato è un viaggio tra i suoni e le canzoni che al cioccolato devono il loro titolo o il loro significato oppure, ancora, che al cioccolato guardano da un punto di vista geografico, essendo giunte fino a noi proprio da quelle terre e da quei Paesi in cui il cacao è stato scoperto e poi, man mano, così ampiamente diffuso.

Laboratorio musicale a cura di associazione Babelica e Umberto Poli

25 posti (dai 5 anni in su)

17:00 | Casa del Cioccolato

Storie di imprenditoria di qualità

Dialoghi

Il cioccolato può diventare il driver attraverso il quale mettere in atto attività di successo e dal forte impatto economico e sociale. È l'esempio del corso per mastri cioccolatieri attivato dall'Its Academy Agroalimentare Piemonte o di progetti dedicati alla sostenibilità ambientale per quel che riguarda il riutilizzo di alcuni scarti di produzione e l'attenzione verso il packaging.

30 posti

17:00 | Scuola San Francesco d'Assisi

Il cioccolato si scioglie, la relazione resta

Laboratorio per bambine e bambini

Un momento quotidiano di lettura partecipata e animata, in cui la storia diventa esperienza di relazione, ascolto e condivisione tra adulti e bambini.

Uno spazio accogliente dove rallentare, ascoltare e vivere insieme il piacere del racconto.

La merenda per le letture BombettaBook è offerta da Novacoop.

Incontri LAR - Lettura Animata Relazionale con BombettaBook.

20 posti (da 5 anni in su)

17:00 | Pinacoteca Agnelli

Storie di cioccolato sul tetto del Lingotto

Dialoghi

Sarah Cosulich, direttrice della Pinacoteca Agnelli, intervista Alessandro Pradelli, copatron di Peyrano. Il dialogo si tiene all'interno di Casa FIAT, a intrecciare le storie dei miti della città tra tradizione e innovazione. Ingresso gratuito. Per i partecipanti, biglietto ridotto per la Pinacoteca Agnelli e la Pista 500, aperte sino alle ore 20. Possibilità di aperitivo al FIATCafé500

150 posti

18:00 | Casa del Cioccolato**Dolce e salato sempre prelibato****Show Cooking**

I ristoratori del circuito torinese Mangébin ci guidano in uno showcooking per scoprire come il cioccolato può diventare protagonista di ricette dolci e salate, ma sempre prelibate!

In collaborazione con il circuito Mangébin e Enoteca Regionale dei Vini della provincia di Torino

18.00 | Cinema Massimo**Come l'acqua per il cioccolato di Alfonso Arau (Como agua para chocolate)**

(Messico 1992, 110', col., v.o. sott.it.)

Messico, primi anni del Novecento. Nella piccola cittadina di Piedras Negras, si svolge un'intensa storia d'amore tra il giovane Pedro Muzquiz e l'adolescente Tita de La Garza, che però non può sposarsi per assistere la madre durante la vecchiaia. Pedro, pur di rimanere accanto al suo amore, sposa Rosaura, la sorella maggiore di Tita, continuando nella clandestinità il loro rapporto appassionato. Tita, che ha ereditato tutti i segreti culinari dalla cara e cuoca Nacha, utilizzerà i suoi piatti elaborati ei suoi dolci al cioccolato per comunicare con Pedro. Con una introduzione al film di Grazia Paganelli.

Il prezzo del biglietto è 6 euro intero e 4 euro ridotto.

18:30 | Circolo dei lettori e delle lettrici**Un'altra forma di amore con Nadia Fusini e Liliana Rampello****Dialoghi**

Quante sono le forme che l'amore può prendere? In questo dialogo Nadia Fusini e Liliana Rampello ci guidano dentro l'universo affettivo di Virginia Woolf, una scrittrice che dell'amore ha esplorato tutte le metamorfosi: la passione, la sorellanza, l'intesa intellettuale, la dedizione creativa. Al centro dell'incontro, i legami che hanno plasmato la vita e l'opera di Woolf: quello con Vita Sackville-West, l'amore saffico e la corrispondenza d'amorosi sensi, e quello con la sorella Vanessa Bell, una relazione segnata dall'arte, dalla cura e da un'intimità fatta di gesti e silenzi condivisi. Attraverso le parole e la sensibilità critica di due grandi studiose, il discorso sull'amore si apre a nuove possibilità: l'amore come attenzione, presenza, ammirazione, visione e condivisione; l'amore come forza creativa, che oltrepassa il desiderio e diventa linguaggio, pensiero, forma di conoscenza.

70 posti

Sabato 14 Febbraio**9:00 | Caffè Fiorio****Pasta e sfoglio****Rassegna stampa**

Un'ora in compagnia di notizie dall'Italia e dal mondo lette e commentate dal direttore de

La Stampa Andrea Malaguti e da Evelina Christillin, accompagnate da una dolce colazione da pagare in loco.

40 posti

9:30 | Casa del Cioccolato

Le nuove forme del cioccolato

Incontri

Come si immagina e si progetta un nuovo cioccolatino? Come il design può aiutare i cioccolatieri a pensare al cioccolato del futuro? E come si pensa lo spazio dove far assaggiare il cioccolato? A raccontarlo è Lorenzo Palmieri, noto designer italiano.

10:00 | Borgo Po

Borgo Po per Cioccolatò: Chocorun il lato goloso dello sport

Si parte alle ore 10:00 con la Chocorun, una corsa a tema organizzata da Kahru, negozio specializzato in running e abbigliamento sportivo. Dopo una colazione energetica offerta alla pasticceria Chicchisani, i partecipanti affronteranno un percorso che attraversa piazza Vittorio e il quartiere Borgo Po, con arrivo alla cioccolateria di Alessandro Spegis, dove li attende una deliziosa tazza di cioccolata calda.

Ritrovo davanti a Kahru – Via Monferrato 15. Percorso: circuito di 5 km e di 8 km, via Monferrato, corso Casale, parco Michelotti, Murazzi, Parco del Valentino, piazza Vittorio Veneto, piazza Gran Madre, via Monferrato.

La partecipazione prevede un contributo di 10 euro, comprensivo di colazione e gadget. Iscrizione fino a esaurimento posti on line: iscrizione Chocorun - <https://shorturl.at/IU9e8>

A cura dell'Associazione Borgo Po, in collaborazione con Ascom Epat

10:00 | Maitre Parfumeur (Via Monferrato angolo piazza Gran Madre)

Borgo Po per Cioccolatò: Maitre Parfumeur

Per tutta la giornata, dalle 10:00 alle 19:00, Maitre Parfumeur, la profumeria artistica del borgo, propone un affascinante percorso olfattivo ispirato al cacao, arricchito da degustazioni di praline artigianali.

A cura dell'Associazione Borgo Po, in collaborazione con Ascom Epat

10:00 | Piazza Castello (davanti al Teatro Regio)

Torino al Cioccolato: tra Caffè Storici e Botteghe d'Autore

Visita guidata

Un itinerario coinvolgente alla scoperta della Torino più autentica, dove botteghe, pasticcerie e laboratori artigiani raccontano la lunga tradizione del gusto cittadino. Accompagnati da una guida professionista, i partecipanti esploreranno vetrine storiche e piccole eccellenze che custodiscono l'identità golosa del capoluogo piemontese. Il percorso conduce alla scoperta di vetrine storiche, insegne iconiche e piccole eccellenze artigiane, custodi di tradizioni che definiscono il volto della città. Dalle antiche pasticcerie ai laboratori di cioccolato, dai negozi tipici ai nuovi spazi creativi, ogni tappa svela un frammento della storia commerciale torinese e del suo rapporto privilegiato con il gusto.

Cuore del tour sono i Caffè Storici, eleganti salotti dove arte e convivialità si intrecciano da secoli. Qui prende vita la grande tradizione del cioccolato torinese: dal gianduiotto al bicerin, simboli di un saper fare unico fatto di qualità, creatività e innovazione.

Un'esperienza che unisce cultura e sapori, rivelando perché Torino continua a essere una capitale del gusto e dell'arte del ricevere. L'appuntamento è alle 9:50.

L'attività è organizzata da Federagit Confesercenti / Confesercenti Torino e provincia

10:30 | Piazza Vittorio Veneto (davanti allo spazio di Turismo Torino)

Borgo Po per Cioccolatò: un fiume di cioccolato tra botteghe curiosità golose

Un tour guidato delle guide turistiche dell'associazione GIA Ascom. Una passeggiata nel quartiere della Gran Madre, tra l'elegante Lungo Po e la vivace via Monferrato, dove storia e contemporaneità si intrecciano armoniosamente. Un'area che, fin dalla fine del XIX secolo, è stata animata da un intenso fermento di creatività e innovazione, e che ancora oggi conserva questo spirito grazie alla presenza di attività storiche accanto a nuovi atelier del gusto e dell'artigianalità. Durata del tour: 2 ore Eventi gratuiti previa iscrizione.

A cura di guide turistiche GIA Ascom

20 posti

11:00 | Musei Reali di Torino - Palazzo Reale

Cioccolato a corte

Visita guidata

La visita approfondisce parte delle straordinarie collezioni di Palazzo Reale, analizzando in particolare le cioccolatiere e i servizi da tavola in uso alla corte dei Savoia. Il percorso comprende l'appartamento della regina Elena, al piano terra, e le Cucine Reali, situate al piano interrato della residenza.

Percorso con scale e senza ascensore.

Biglietto intero: € 12

Con card Turismo Torino e Abbonamento Musei: € 7

Acquisto online: <https://museireali.midaticket.com/eventi/cioccolato-a-corte>

11:00 | Casa del Cioccolato

Cocktail food and chocolate

Degustazioni

Ristoranti e cocktail bar di Epat/Ascom si avvicendano per un'idea originale di abbinamento del cioccolato nelle loro preparazioni.

L'attività è organizzata da Ascom

11:00 | Museo Accorsi-Ometto

Dal campo alla fabbrica

Dialoghi

Sempre più spesso, anche a causa della crescita dei prezzi alla quale si è assistito negli ultimi anni, i produttori di cioccolato sono andati direttamente alla fonte senza passare da intermediari. Quali sono i vantaggi di questo approccio? Quanto al di là dei buoni propositi è facile da portare avanti? Quali sono le difficoltà? Si riescono davvero a tenere a bada i prezzi? Sono alcune delle questioni delle quali si discuterà in questo incontro con Fränzisca Abert di Garçoa Chocolate, Guido Gobino e Tiziana Bonon, Responsabile Ricerca e Sviluppo Domori, moderati da Eleonora Cozzella de Il Gusto.

50 posti

11:00 | Scuola San Francesco d'Assisi

Prospero e l'esaggelato

Laboratorio per bambine e bambini

Guidati da Pino Pace, autore del libro Prospero e l'Esaggelato, i partecipanti inventeranno piccole poesie della tipologia petit onze, utilizzando solo undici parole in cinque versi. Le poesie daranno vita a piccoli alberelli di parole.

Laboratorio cura di associazione Babelica e Pino Pace

20 posti (dagli 8 anni in su)

12:30 | Casa del Cioccolato

La lavorazione a freddo del cioccolato di Modica

Show Cooking

Federico Di Rosa, maestro cioccolatiere di Sfizi Golosi, svela il segreto della lavorazione a bassa temperatura che rende unico il cioccolato di Modica Igp.

14:00 - 15:00 - 16:00 - 17:00

Museo del Cioccolato | Choco tram

In esclusiva per CioccolaTò sarà possibile raggiungere il Museo del Cioccolato e del Gianduja da Piazza Vittorio Veneto, effettuando un viaggio a bordo di un tram degli anni '30 in compagnia di rievicatori in abito storico che racconteranno curiosissimi aneddoti sulla storia del cioccolato, dei tram e della città. Durante il tragitto si potranno degustare i tipici gianduiotti di Torino. Nel biglietto è inclusa la visita al Museo. Le prenotazioni per il Choco Tram avverranno tramite il sito del Museo oppure con la vendita direttamente in Piazza Vittorio Veneto presso lo stand istituzionale del Museo. Le partenze saranno alle ore 14 - 15 - 16 - 17 con ritrovo allo stand Choco Story Torino - Museo del Cioccolato e del Gianduja in Piazza Vittorio Veneto.

Costo: biglietto intero 23 Euro, diverse tipologie di riduzioni disponibili

14:00 | Casa del Cioccolato

Cioccolato e ostriche. Esperimenti gustativi con abbinamenti insoliti con Mauro Pallottino

Incontri possibili

Cioccolato e ostriche nella cultura popolare sono due alimenti ai quali vengono attribuiti poteri afrodisiaci. Sebbene oggi si sappia che non c'è alcun fondamento scientifico dietro questa credenza l'idea continua ad avere successo e a nutrire la fantasia di scrittori, cuochi e semplici golosi. Ma cioccolato e ostriche possono convivere o si tratta di un azzardo eccessivo? È proprio questa la domanda alla quale proveremo a rispondere imparando un po' di più su questo affascinante frutto del mare insieme a Mauro Pallottino e assaggiandolo insieme ad alcuni cioccolati selezionati tra gli espositori della manifestazione.

14:30 | Casa del Cioccolato

Torino golosa: il grand tour del cioccolato tra storia, passione e peccati di gola Tour guidato

Un viaggio nel cuore della città che ha fatto del cioccolato un'arte e una leggenda. Accompagnati dalle guide professioniste GIA Ascom, alla scoperta dei luoghi iconici dove

Torino ha scritto la sua dolce storia: dalle botteghe dei maestri del cioccolato agli aristocratici caffè che hanno inventato capolavori come il Bicerin. Il percorso si snoda a piedi tra aneddoti, curiosità e degustazioni nei bar storici, da Piazza Vittorio Veneto, lungo via Po, via Roma, piazza San Carlo, via Barbaroux...

La partenza sarà alle ore 14.30 con ritrovo in Piazza Vittorio Veneto davanti alla Casa del Cioccolato. Degustazione bicerin e/o cioccolata calda a 5 euro da versare in loco, oltre al diritto di prenotazione

L'attività è organizzata da Ascom, Epat e Gia Piemonte

25 posti

14:30 | Museo Accorsi Ometto

Il cioccolato strumento d'amore

Dialoghi

Durante il Settecento il cioccolato diventa uno dei prodotti di maggior successo. Tutti impazziscono per questo nuovo ingrediente che ha la nomea di essere rinvigorente e afrodisiaco, caratteristiche che spingono il consumo del nuovo prodotto. Il “brodo indiano”, come ai tempi viene chiamata la cioccolata calda, promette non solo maggior concentrazione, ma anche una maggiore prestanza fisica e amorosa. Nasce così il rapporto tra il cioccolato e l'amore che tra Ottocento e Novecento vedrà l'apoteosi e sarà consacrato dall'utilizzo dei cioccolatini come regalo perfetto per il giorno di San Valentino. A raccontarci questa affascinante storia d'amore, design e chimica saranno Alberto Capatti, Lorenzo Palmieri e Eva Munter (@chimica_in_pillole) moderati da Eleonora Cozzella de Il Gusto.

50 posti

15:00 | Piazza Vittorio Veneto (davanti allo spazio di Turismo Torino)

Borgo Po per Cioccolatò: un fiume di cioccolato tra botteghe curiosità golose

Un tour guidato delle guide turistiche dell'associazione GIA Ascom. Una passeggiata nel quartiere della Gran Madre, tra l'elegante Lungo Po e la vivace via Monferrato, dove storia e contemporaneità si intrecciano armoniosamente. Un'area che, fin dalla fine del XIX secolo, è stata animata da un intenso fermento di creatività e innovazione, e che ancora oggi conserva questo spirito grazie alla presenza di attività storiche accanto a nuovi atelier del gusto e dell'artigianalità. Durata del tour: 2 ore Eventi gratuiti previa iscrizione.

A cura di guide turistiche GIA Ascom

20 posti

15:00 | Mercato del Corso

La crema spalmabile, il modo morbido per amare la nocciola

Dialoghi

Guido Gobino, cioccolatiere: “Il futuro della crema spalmabile alla nocciola, la delizia tutta piemontese che fa i conti con cambiamento climatico e mercati delle materie prime”
Distribuzione e degustazione dei nuovi “grissini ricoperti di crema Gianduja” realizzati per Mercato del Corso da Guido Gobino

Stefania Grandinetti, presidente di Terranostra Piemonte: “Il Mercato del Corso di Torino, il mercato contadino della tradizione e dell'innovazione”

Mauro Bianco, vicepresidente Coldiretti Piemonte con delega alla corilicoltura: “Cosa vuol dire produrre una nocciola di qualità”

Modera: Carlo Loffreda, direttore di Coldiretti Torino
Incontro organizzato da Coldiretti Torino

15:00 | Piazza Castello (davanti al Teatro Regio)

Gusto, Cioccolato e Tradizioni a Torino

Tour guidato

Un itinerario che unisce storia, sapori e l'inconfondibile tradizione cioccolatiera torinese. Passeggiando tra le vie eleganti del centro, il percorso conduce alla scoperta di botteghe storiche, produttori locali e luoghi che custodiscono l'anima gastronomica della città. Ogni tappa rivela profumi, colori e racconti che intrecciano passato e presente, offrendo un'esperienza autentica fatta di gusti da scoprire e tradizioni da vivere, con particolare attenzione ai maestri del cioccolato, simbolo dell'eccellenza torinese.

L'itinerario si conclude con la visita al nuovo Mercato Coperto di Campagna Amica, situato in un luogo storico della città: l'ex Cinema Corso, capolavoro dell'Art Déco torinese. Qui sarà possibile approfondire la conoscenza delle produzioni locali e della qualità dei prodotti a chilometro zero, espressione dell'eccellenza agricola del territorio, in linea con i valori promossi da Coldiretti.

*A cura di Federagrit Confesercenti Piemonte, Confesercenti di Torino e provincia, Coldiretti Torino
 30 posti*

15:00 | Piazza Castello (davanti la cancellata di Palazzo Reale)

Il segreto del maestro cioccolatiere

Caccia al tesoro per bambini fino ai 10 anni

Nel 1865, a Torino, un maestro cioccolatieri ideò una ricetta rivoluzionaria per far fronte alla scarsità di cacao dovuta al blocco napoleonico. Nacque così un cioccolatino speciale, destinato a diventare uno dei simboli più amati della tradizione dolciaria torinese. Si racconta però che la ricetta originale custodisse un segreto, protetto per anni all'interno delle sale del Palazzo Reale. Oggi i bambini saranno i protagonisti di un'avventura unica: una visita-gioco al secondo piano di Palazzo Reale - noto anche come il Piano dei Principi - alla scoperta degli indizi lasciati dal cioccolatieri di corte per preparare un dolce speciale destinato al giovane principe ereditario. Tra enigmi e curiosità storiche, i piccoli esploratori dovranno ricostruire passo dopo passo la ricetta perduta.

Regole di Corte: per rendere l'esperienza ancora più magica e farvi sentire veri invitati a corte, chiediamo a tutti i bambini di partecipare vestiti da principi e principesse! Che si tratti di abiti regali d'epoca o ispirazioni più moderne, l'importante è sentirsi pronti per una vera avventura principesca all'interno delle storiche sale sabaude. Siete pronti a partire e scoprire il tesoro finale? L'appuntamento è alle 14:50.

*L'attività è organizzata da Federagrit Confesercenti / Confesercenti Torino e provincia
 20 posti*

15:00 | Musei Reali di Torino - Palazzo Reale

Cioccolato a corte

Visita guidata

La visita approfondisce parte delle straordinarie collezioni di Palazzo Reale, analizzando in particolare le cioccolatieri e i servizi da tavola in uso alla corte dei Savoia. Il percorso

comprende l'appartamento della regina Elena, al piano terra, e le Cucine Reali, situate al piano interrato della residenza.

Percorso con scale e senza ascensore.

Biglietto intero: € 12

Con card Turismo Torino e Abbonamento Musei: € 7

Acquisto online: <https://museireali.midaticket.com/eventi/cioccolato-a-corte>

15.00 | Castello di Rivoli

Cioccolato ... all'arte

Laboratorio per famiglie

Un incontro dedicato alle famiglie durante il quale si fonderanno lettura, creatività e arte contemporanea. Dopo aver letto rime croccanti al sapore di cioccolato ci si dedicherà alla scrittura e al disegno utilizzando però una matita piuttosto particolare... il cacao. Per chi porterà una propria fotografia in primo piano stampata su un foglio A4, sarà anche possibile realizzare il proprio autoritratto di cioccolato. Una vera e propria festa, bella e golosa.

Prenotando con almeno due giorni di anticipo si potrà gustare la Merenda Reale, una pausa di dolcezza nella grandiosa ambientazione del Castello di Rivoli. Un pomeriggio in un'atmosfera di altri tempi, davanti a una fumante tazza di cioccolata calda preparata come nel '700 e accompagnata dai bagnati, i fragranti biscotti della tradizione piemontese.

A cura del con Sistema Bibliotecario Area Metropolitana di Torino SBAM - Area Nord Ovest e del Dipartimento Educazione Castello di Rivoli Museo d'Arte Contemporanea

15:30 | Museo Accorsi-Ometto

Cioccolatieri di corte

Visita guidata

Un'attività per grandi e piccoli alla scoperta dei segreti del cioccolato nel Settecento: origini, curiosità e antiche ricette. Tra cucine, porcellane e argenti, i partecipanti scopriranno come forme e materiali degli utensili da cioccolato si siano evoluti nei secoli.

Dipingi con il cioccolato | Laboratorio per famiglie

Dopo la visita guidata al museo, i bambini potranno diventare veri artisti del gusto, realizzando un piccolo quadro con acquerelli e tempere a base di cioccolato. Un'esperienza creativa e profumata, in cui la fantasia incontra la dolcezza. Al termine del laboratorio, tutti riceveranno un cioccolatino, per concludere l'esperienza con un tocco di dolcezza.

Bambini: € 6,00 (anche Abbonamento Junior)

Adulti: € 8,00

Abbonamento Musei: gratuito

Prezzo speciale famiglia (2 adulti + 1 bambino): € 18,00

Partecipanti da 3 a 12 bambini

Prenotazione: Tel. 011.837688 (int.3) Email:info@fondazioneaccorsi-ometto.it

15:30 | Casa del Cioccolato

Pasticceri e cioccolatieri insieme

Degustazioni

I pasticceri ed i cioccolatieri di Epat/Ascom propongono una degustazione della pasticceria e dei cioccolatini tipici piemontesi.

Incontro-degustazione organizzato da Ascom Torino

16:00 | Sottobosco - libri e giochi per crescere (Via Monferrato 18e/A)

Borgo Po per Cioccolatò: Sottobosco, libri e giochi per crescere

I bambini sono invitati alla merenda offerta da Sottobosco, libri e giochi per crescere, con pane e crema di cioccolato. Un momento di allegria e sapori d'infanzia tra letture e svaghi dedicati ai più piccoli.

A cura dell'Associazione Borgo Po, in collaborazione con Ascom Epat

16:00 | Spazio Lux Fiorfood

Dal cacao al piatto: il racconto del cioccolato buono e giusto Fairtrade Coop

Dialoghi

Il viaggio del cacao, dalla raccolta alla tavola, raccontando l'impegno etico di Coop per una filiera trasparente e un consumo consapevole ed esplorando l'influenza e i segreti del cioccolato in cucina. L'incontro si chiuderà con una degustazione gratuita del cioccolato a marchio Coop e di un dolce creato per l'occasione dagli Chef di Fiorfood. Con Angelo Vignoli (Responsabile Prodotto a Marchio Coop), Ilaria Turrini (Specialista Qualità Prodotto a Marchio Coop), Alessandro Uccheddu (Chef Ristorante Fiorfood by La Credenza), Piero Pulli (Chef Fiorfood Bistrot). Modera Eugenio Signoroni.

40 posti

16:10 | Mercato del Corso

Degustazione

Presentazione e degustazione di dolci degli agriturismi abbinati al cioccolato, a cura di Stefania Grandinetti, presidente di Terranostra Piemonte

Incontro organizzato da Coldiretti Torino

16:15 | Circolo dei lettori e delle lettrici

Il primo amore di e con Ilaria Gaspari

Storie

Ci sono esperienze che ci forgiano come piccole rivelazioni; il primo amore è una di queste. Anche se non è affatto detto che debba trattarsi di un avvenimento incasellabile in uno schema prestabilito; non è detto che il primo incontro con quello che chiameremo con la parola amore, antica e generica come tutte le parole importanti del vivere, debba configurarsi nei termini di un'esperienza compiuta e raccontabile per filo e per segno. Può trattarsi anche solo di un'intuizione, di un bagliore della coscienza, di una vicinanza inaspettata, di un'epifania per interposta persona. La letteratura lo sa bene, e si è inventata, nel corso dei secoli, un'infinità di vie possibili per raccontare la peculiarità della scoperta del desiderio. Un viaggio tra storie d'amore reali e romanzzate, tessendo una rete di fili letterari per acchiappare l'idea, inafferrabile e pragmatica insieme, dell'iniziazione al sentimento.

Podcast in collaborazione con Emos Record

70 posti

16:30 | Scuola San Francesco d'Assisi

La mappa narrativa del cioccolato

Laboratorio per bambine e bambini

Le mappe narrative sono maniere molto efficaci e relativamente poco conosciute per raccontare il mondo. Sono strumenti che attraverso l'uso consapevole di tutti i sensi e delle diverse modalità espressive consentono di affinare capacità di osservazione, di sintesi e di racconto. Attraverso le mappe narrative si farà il viaggio del cioccolato dal mondo a Torino.

Laboratorio sulle mappe narrative e i carnet de voyage con Pino Pace a cura di associazione Babelica .

20 posti (dagli 8 anni in su)

16:30 | Museo Accorsi-Ometto

Come scrivere un racconto d'amore e glassarlo al cioccolato

Laboratorio di scrittura

Comporre una canzone, dipingere un quadro, scrivere un racconto sembrano attività alla portata di un numero ristretto di persone dotate di poteri speciali. Ma non è così, o per lo meno non è così se parliamo di un racconto. Per scrivere un racconto non c'è una sola strada o un solo punto di partenza. Una storia d'amore può nascere da un personaggio, da un luogo, da un giorno, da una situazione. Raccontare l'amore è terapeutico: può renderti più felice se sei già felice, può addolcire un momento complicato, può aiutare a ritrovare ricordi che si credevano perduti.

A cura di Stefania Bertola

20 posti

17:00 | Casa del Cioccolato

Il cioccolato nel mondo della panificazione

Dialoghi

Una conversazione dedicata all'incontro tra il mondo dei lievitati e quello del cacao, esplorando tecniche, aromi, abbinamenti e nuove possibilità creative. Un dialogo aperto tra artigiani e appassionati per scoprire come il cioccolato possa diventare un ingrediente complementare nella panificazione moderna. Interverranno: Giustino Ballato, creatore del Salone del Pane, Rosalia Imperato, giornalista e alcuni panificatori del territorio.

17:00 | Museo Accorsi-Ometto

Chocolat. Mode e segreti nella tavola del Settecento

Visita guidata

Un percorso tra le collezioni di arti decorative della Fondazione Accorsi-Ometto, alla scoperta dei riti della tavola del Settecento e della diffusione della cioccolata come bevanda di moda.

La cucina, la sala da pranzo e le raccolte di argenti e porcellane illustreranno lo splendore delle cioccolatieri, caffettiere e tazzine, simboli del gusto nobiliare dell'epoca.

Le parole del cioccolato | Laboratorio di Caviardage per adulti

Dopo la visita guidata al museo, i partecipanti potranno liberare la propria creatività con un laboratorio di caviardage, una tecnica artistica e poetica che trasforma pagine di libri in piccole opere d'arte. Utilizzando testi dedicati al tema del cioccolato, si "nascondono" alcune parole per farne brillare altre, dando vita a poesie visive dal gusto dolce e

sorprendente. Un'esperienza che unisce arte, parola e immaginazione, per scoprire il cioccolato in un modo nuovo e inaspettato. Al termine dell'attività, ogni partecipante riceverà un cioccolatino, per concludere l'esperienza con un tocco di dolcezza.

€ 10,00 Ridotto Abbonamento Musei € 6,00

Partecipanti: da 5 a 20 Prenotazione: Tel. 011.837688 (int.3)

Email: info@fondazioneaccorsi-ometto.it

17:00 | Scuola San Francesco d'Assisi

Il cioccolato si scioglie, la relazione resta

Laboratorio per bambine e bambini

Un momento quotidiano di lettura partecipata e animata, in cui la storia diventa esperienza di relazione, ascolto e condivisione tra adulti e bambini.

Uno spazio accogliente dove rallentare, ascoltare e vivere insieme il piacere del racconto.

La merenda per le letture BombettaBook è offerta da Novacoop.

Incontri LAR - Lettura Animata Relazionale con BombettaBook.

20 posti (da 5 anni in su)

17:00 | Circolo dei lettori e delle lettrici

San Valentino: come nasce una tradizione con Francesco Pacifico

Storie

Con il libro San Valentino. Dove si racconta come il marketing e la poesia hanno stravolto l'amore in Occidente, Francesco Pacifico ci accompagna in un viaggio ironico e colto dentro la storia e le trasformazioni dell'amore occidentale. A partire dal mito del santo degli innamorati, l'autore racconta come la poesia, la letteratura e – soprattutto – il marketing abbiano progressivamente reinventato la festa del 14 febbraio, trasformandola da rito spirituale e sentimentale in un potente dispositivo commerciale e culturale. Attraverso un intreccio di riferimenti storici, riflessioni sociologiche e incursioni nella cultura pop, Pacifico mostra come l'amore, lungi dall'essere un sentimento puro e senza tempo, sia anche un prodotto dell'epoca in cui viviamo: plasmato dalle mode, dai media e dal consumo.

70 posti

17:30 | Museo della Sindone

Storia del Cioccolato, cibo degli dèi

Conferenza

Conferenza storica e antropologica sulle origini del cacao, dal mito precolombiano alla diffusione in Europa con Marino Niola, antropologo e autore de Il Gusto

50 posti

17:45 | Circolo dei lettori e delle lettrici

L'apprendista del cioccolato con Joanne Harris con Martina Liverani

Presentazione

Tradotta in tutto il mondo, l'autrice bestseller torna nell'universo di Chocolat, con un romanzo magico e inebriante che ci racconta il passato di Vianne. Joanne Harris svela le origini di una delle sue indimenticabili protagoniste, rivelandoci chi era la ragazza capace di cambiare la vita degli altri con un pizzico di cacao. Un romanzo ricco di sapori e

sentimenti. Un dono per i suoi lettori più affezionati, ma anche un primo assaggio perfetto per chi ancora non conosce Joanne Harris.

70 posti

18:00 | Daniela Sellone (Via Monferrato 15)

Borgo Po per Cioccolatò: Cioccolato di moda

Alle ore 18:00, l'atelier di Daniela Sellone ospita “Cioccolato di moda”: un evento in cui tessuti, capsule collection e allestimenti si ispirano alle tonalità del cioccolato, con un brindisi a base di Vermouth Trinchieri in abbinamento alle creazioni del maître chocolatier Spegis.

A cura dell'Associazione Borgo Po, in collaborazione con Ascom Epat

18:00 | Casa del Cioccolato

Dolce e salato sempre prelibato

Show Cooking

I ristoratori del circuito torinese Mangébin ci guidano in uno showcooking per scoprire come il cioccolato può diventare protagonista di ricette dolci e salate, ma sempre prelibate!

In collaborazione con il circuito Mangébin e Enoteca Regionale dei Vini della provincia di Torino

18.30 | Cinema Massimo

Gran Budapest Hotel di Wes Anderson

(Usa 2014, 100', v.o. sott. it.)

La storia ruota attorno ai Courtesans au Chocolat, piccoli pasticcini alla crema, ricoperti di glassa colorata e preparati dalla pasticceria Mendl's nella fantastica Repubblica di Zubrowka. Qui, arroccato sui monti, si trova l'affascinante Grand Budapest Hotel frequentato da ricche ed eleganti signore e gestito da Monsieur Gustave. Quando, però, Madame D. muore, viene accusato del suo omicidio proprio il concierge che ha ereditato da lei un preziosissimo dipinto. Sarà il tuttofare dell'albergo e la pasticceria a dover risolvere l'enigma. Con una introduzione al film di Grazia Paganelli

Il prezzo del biglietto è 6 euro intero e 4 euro ridotto.

18:30 | Circolo dei lettori e delle lettrici

Lezioni d'amore con Felicia Kingsley e Francesca Mancini

Dialoghi

Sono cresciuta con le commedie romanzesche, o forse sono le commedie romanzesche che hanno cresciuto me. Un discorso sull'amore firmato Felicia Kingsley.

100 posti

Domenica 15 Febbraio

9:00 | Caffè Fiorio

Pasta e sfoglio**Rassegna stampa**

Un'ora in compagnia di notizie dall'Italia e dal mondo lette e commentate dal direttore de La Stampa Andrea Malaguti e da Bruno Gambarotta, accompagnate da una dolce colazione da pagare in loco.

40 posti

10:00 | Piazza Castello (davanti al Teatro Regio)**Torino al Cioccolato: tra Caffè Storici e Botteghe d'Autore****Visita guidata**

Un itinerario coinvolgente alla scoperta della Torino più autentica, dove botteghe, pasticcerie e laboratori artigiani raccontano la lunga tradizione del gusto cittadino. Accompagnati da una guida professionista, i partecipanti esploreranno vetrine storiche e piccole eccellenze che custodiscono l'identità golosa del capoluogo piemontese. Il percorso conduce alla scoperta di vetrine storiche, insegne iconiche e piccole eccellenze artigiane, custodi di tradizioni che definiscono il volto della città. Dalle antiche pasticcerie ai laboratori di cioccolato, dai negozi tipici ai nuovi spazi creativi, ogni tappa svela un frammento della storia commerciale torinese e del suo rapporto privilegiato con il gusto. Cuore del tour sono i Caffè Storici, eleganti salotti dove arte e convivialità si intrecciano da secoli. Qui prende vita la grande tradizione del cioccolato torinese: dal gianduiotto al bicerin, simboli di un saper fare unico fatto di qualità, creatività e innovazione. Un'esperienza che unisce cultura e sapori, rivelando perché Torino continua a essere una capitale del gusto e dell'arte del ricevere. L'appuntamento è alle 9:50.

L'attività è organizzata da Federagit Confesercenti / Confesercenti Torino e provincia

11:00 | Museo Accorsi-Ometto**Il cioccolato del futuro****Dialoghi**

Il cambiamento climatico sta mettendo a dura prova la coltivazione di cacao in diverse zone del mondo e sta costringendo i cioccolatieri a immaginare un futuro diverso da quello al quale siamo stati fin qui abituati. Ma non solo, alla fine del 2026 entrerà in vigore il nuovo regolamento europeo che impone alle aziende di dimostrare, tramite dovuta diligenza (due diligence), che merci come bovini, cacao, caffè, olio di palma, gomma, soia e legno siano prodotti senza ricorrere a deforestazione. Come tutto questo inciderà sul futuro del cioccolato è la domanda che ci porremo in questo incontro al quale parteciperanno Lamberto Gancia, vicepresidente del Polo del Gusto, Michele Antonio Fino, docente di diritto dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e i fondatori di Foreverland, giovane start-up pugliese che produce un alimento sostitutivo del cioccolato, ma senza cacao.

50 posti

11:00 | Casa del Cioccolato**Colori da Assaporare: Frutta e cioccolato con Guido Gobino****Degustazioni**

Degustazione guidata di un cioccolato del tutto innovativo alla scoperta di un nuovo linguaggio del gusto. Un percorso sensoriale che esplora consistenze, colori e profili aromatici inediti, raccontando la frutta come materia prima protagonista. Un'esperienza

educativa che apre le porte a un universo contemporaneo del cioccolato, tutto da conoscere ed esplorare.

11:00 | Musei Reali di Torino - Palazzo Reale

Cioccolato a corte

Visita guidata

La visita approfondisce parte delle straordinarie collezioni di Palazzo Reale, analizzando in particolare le cioccolatieri e i servizi da tavola in uso alla corte dei Savoia. Il percorso comprende l'appartamento della regina Elena, al piano terra, e le Cucine Reali, situate al piano interrato della residenza.

Percorso con scale e senza ascensore.

Biglietto intero: € 12

Con card Turismo Torino e Abbonamento Musei: € 7

Acquisto online: <https://museireali.midaticket.com/eventi/cioccolato-a-corte>

11:00 | Casa del Cioccolato

Torino golosa: il grand tour del cioccolato tra storia, passione e peccati di gola

Tour guidato

Un viaggio nel cuore della città che ha fatto del cioccolato un'arte e una leggenda. Accompagnati dalle guide professioniste GIA Ascom, alla scoperta dei luoghi iconici dove Torino ha scritto la sua dolce storia: dalle botteghe dei maestri del cioccolato agli aristocratici caffè che hanno inventato capolavori come il Bicerin. Il percorso si snoda a piedi tra aneddoti, curiosità e degustazioni nei bar storici, da Piazza Vittorio Veneto, lungo via Po, via Roma, piazza San Carlo, via Barbaroux...

La partenza sarà alle ore 14.30 con ritrovo in Piazza Vittorio Veneto davanti alla Casa del Cioccolato. Degustazione bicerin e/o cioccolata calda a 5 euro da versare in loco, oltre al diritto di prenotazione.

L'attività è organizzata da Ascom, Epat e Gia Piemonte

25 posti

12:30 | Casa del Cioccolato

La lavorazione a freddo del cioccolato di Modica

Show Cooking

Federico Di Rosa, maestro cioccolatiere di Sfizi Golosi, svela il segreto della lavorazione a bassa temperatura che rende unico il cioccolato di Modica Igp.

14:00 - 15:00 - 16:00 - 17:00

Museo del Cioccolato | Choco tram

In esclusiva per CioccolaTò sarà possibile raggiungere il Museo del Cioccolato e del Gianduia da Piazza Vittorio Veneto, effettuando un viaggio a bordo di un tram degli anni '30 in compagnia di rievicatori in abito storico che racconteranno curiosissimi aneddoti sulla storia del cioccolato, dei tram e della città. Durante il tragitto si potranno degustare i tipici gianduiotti di Torino. Nel biglietto è inclusa la visita al Museo. Le prenotazioni per il Choco Tram avverranno tramite il sito del Museo oppure con la vendita direttamente in Piazza Vittorio Veneto presso lo stand istituzionale del Museo. Le partenze saranno alle

ore 14 - 15 - 16 - 17 con ritrovo allo stand Choco Story Torino - Museo del Cioccolato e del Gianduia in Piazza Vittorio Veneto.

Costo: biglietto intero 23 Euro, diverse tipologie di riduzioni disponibili

14:00 | Castello di Rivoli

I Savoia e la Cioccolata

Visita guidata per adulti

Leggende, aneddoti, storia del cioccolato. A partire dall'arrivo del cacao in Piemonte, ad opera di Emanuele Filiberto Generale degli eserciti di Spagna al quale sono legate anche le vicende del Castello di Rivoli, fino ad arrivare alle produzioni di artisti contemporanei che hanno utilizzato il cioccolato come materia creativa.

Prenotando con almeno due giorni di anticipo si potrà gustare la Merenda Reale, una pausa di dolcezza nella grandiosa ambientazione del Castello di Rivoli. Un pomeriggio in un'atmosfera di altri tempi, davanti a una fumante tazza di cioccolata calda preparata come nel '700 e accompagnata dai bagnati, i fragranti biscotti della tradizione piemontese.

A cura di Alessia Giorda, Storica dell'Arte

*Tariffe: per le famiglie l'ingresso al Museo e l'attività di laboratorio per gli adulti e i bambini
biglietto ridotto 6 €*

Con il biglietto è possibile, inoltre, visitare il Castello e le mostre in programma

14:00 | Casa del Cioccolato

Cioccolato e formaggio

Incontri possibili

Potrebbe sembrare un abbinamento eccessivo quello che si propone in questo incontro, eppure il cioccolato, con le sue note tostate e torrefatte, di frutta rossa e spezie può accompagnarsi in modo straordinario agli aromi di burro, latte e frutta secca di alcuni formaggi. Scopriremo questo abbinamento insolito con Stefano Lunardi, affinatore valdostano e grande conoscitore del mondo dei formaggi e alla fine potremmo forse riformulare così il famoso detto: "Al contadin non render noto quanto è buono il cacio con il cioccolato..."

15:00 | Musei Reali di Torino - Palazzo Reale

Cioccolato a corte

Visita guidata

La visita approfondisce parte delle straordinarie collezioni di Palazzo Reale, analizzando in particolare le cioccolatieri e i servizi da tavola in uso alla corte dei Savoia. Il percorso comprende l'appartamento della regina Elena, al piano terra, e le Cucine Reali, situate al piano interrato della residenza.

Percorso con scale e senza ascensore.

Biglietto intero: € 12

Con card Turismo Torino e Abbonamento Musei: € 7

Acquisto online: <https://museireali.midaticket.com/eventi/cioccolato-a-corte>

15:00 | Piazza Castello (davanti la cancellata di Palazzo Reale)

Il segreto del maestro cioccolatiere

Caccia al tesoro per bambini fino ai 10 anni

Nel 1865, a Torino, un maestro cioccolatiere ideò una ricetta rivoluzionaria per far fronte alla scarsità di cacao dovuta al blocco napoleonico. Nacque così un cioccolatino speciale, destinato a diventare uno dei simboli più amati della tradizione dolciaria torinese. Si racconta però che la ricetta originale custodisse un segreto, protetto per anni all'interno delle sale del Palazzo Reale. Oggi i bambini saranno i protagonisti di un'avventura unica: una visita-gioco al secondo piano di Palazzo Reale - noto anche come il Piano dei Principi - alla scoperta degli indizi lasciati dal cioccolatiere di corte per preparare un dolce speciale destinato al giovane principe ereditario. Tra enigmi e curiosità storiche, i piccoli esploratori dovranno ricostruire passo dopo passo la ricetta perduta.

Regole di Corte: per rendere l'esperienza ancora più magica e farvi sentire veri invitati a corte, chiediamo a tutti i bambini di partecipare vestiti da principi e principesse! Che si tratti di abiti regali d'epoca o ispirazioni più moderne, l'importante è sentirsi pronti per una vera avventura principesca all'interno delle storiche sale sabaude. Siete pronti a partire e scoprire il tesoro finale? L'appuntamento è alle 14:50.

L'attività è organizzata da Federagit Confesercenti / Confesercenti Torino e provincia
20 posti

15.00 | Castello di Rivoli

Cioccolato ... all'arte

Laboratorio per famiglie

Un incontro dedicato alle famiglie durante il quale si fonderanno lettura, creatività e arte contemporanea. Dopo aver letto rime croccanti al sapore di cioccolato ci si dedicherà alla scrittura e al disegno utilizzando però una matita piuttosto particolare... il cacao. Per chi porterà una propria fotografia in primo piano stampata su un foglio A4, sarà anche possibile realizzare il proprio autoritratto di cioccolato. Una vera e propria festa, bella e golosa. Prenotando con almeno due giorni di anticipo si potrà gustare la Merenda Reale, una pausa di dolcezza nella grandiosa ambientazione del Castello di Rivoli. Un pomeriggio in un'atmosfera di altri tempi, davanti a una fumante tazza di cioccolata calda preparata come nel '700 e accompagnata dai bagnati, i fragranti biscotti della tradizione piemontese.

A cura del con Sistema Bibliotecario Area Metropolitana di Torino SBAM - Area Nord Ovest e del Dipartimento Educazione Castello di Rivoli Museo d'Arte Contemporanea

15:30 | Museo Accorsi-Ometto

Cioccolatieri di corte

Visita guidata

Un'attività per grandi e piccoli alla scoperta dei segreti del cioccolato nel Settecento: origini, curiosità e antiche ricette. Tra cucine, porcellane e argenti, i partecipanti scopriranno come forme e materiali degli utensili da cioccolato si siano evoluti nei secoli.

Dipingi con il cioccolato | Laboratorio per famiglie

Dopo la visita guidata al museo, i bambini potranno diventare veri artisti del gusto, realizzando un piccolo quadro con acquerelli e tempere a base di cioccolato. Un'esperienza creativa e profumata, in cui la fantasia incontra la dolcezza. Al termine del laboratorio, tutti riceveranno un cioccolatino, per concludere l'esperienza con un tocco di dolcezza.

Bambini: € 6,00 (anche Abbonamento Junior)

Adulti: € 8,00

Abbonamento Musei: gratuito

Prezzo speciale famiglia (2 adulti + 1 bambino): € 18,00

Partecipanti da 3 a 12 bambini

Prenotazione: Tel. 011.837688 (int.3) Email:info@fondazioneaccorsi-ometto.it

15:30 | Casa del Cioccolato

L'arte della decorazione da Bellissima in poi

Degustazioni

I pasticceri di Epat/Ascom propongono una dimostrazione della decorazione delle uova di Pasqua con "ghiaccia reale" (metodo Bellissima)

Incontro-degustazione organizzato da Ascom Torino

16:00 | MACA - Museo A come Ambiente

La scienza in cucina

Laboratorio

Proteine, carboidrati, vitamine, oligoelementi... ne sentiamo parlare, ma cosa sono davvero e dove si trovano? Com'è fatto il piatto sano perfetto? Che cos'è la piramide alimentare? Usando i nostri sensi e alcuni esperimenti cercheremo di fare un po' di chiarezza su un tema affascinante e di grande attualità. Senza dimenticarci di valutare l'impatto che le nostre abitudini alimentari hanno sul pianeta.

Numero massimo di bambini partecipanti: 30.

7 euro (per i minori di 14 anni un accompagnatore potrà entrare al costo di 1.50 euro). Età: 6 - 80 anni. La prenotazione al laboratorio è consigliata contattando il: 011/0702535 o scrivendo a: info@acomeambiente.org

16:00 | Museo Nazionale della Montagna “Duca degli Abruzzi”

La montagna incartata con Andrea Bozzo

Storie

Come ci è arrivata la cioccolata in montagna? Quali giravolte della storia l'hanno portata dalle civiltà precolombiane alle Alpi?

Una passeggiata tra le immagini per capire le scelte che lo hanno reso un binomio di strategia e storytelling da manuale.

70 posti

16:00 | Circolo dei lettori e delle lettrici

Platone scrittore erotico con Matteo Nucci

Storie

Eros, la passione totalizzante, motore principale dell'anima umana, è il nucleo vitale del grande pensatore. Un uomo mosso dall'amore. Capace di scrivere d'amore e di suscitare amore.

70 posti

16:30 | Scuola San Francesco d'Assisi

Cinema al gusto di cioccolato

Laboratorio per bambine e bambini

Laboratorio di produzione di audiovisivi a partire da sequenze iconiche della storia del cinema che raccontano il cioccolato tra realtà e finzione.

A cura di Umberto Mosca e associazione Babelica

20 posti (dai 10 anni in su)

16:30 | Museo Accorsi-Ometto

Come scrivere un racconto d'amore e glassarlo al cioccolato

Laboratorio di scrittura

Comporre una canzone, dipingere un quadro, scrivere un racconto sembrano attività alla portata di un numero ristretto di persone dotate di poteri speciali. Ma non è così, o per lo meno non è così se parliamo di un racconto. Per scrivere un racconto non c'è una sola strada o un solo punto di partenza. Una storia d'amore può nascere da un personaggio, da un luogo, da un giorno, da una situazione. Raccontare l'amore è terapeutico: può renderti più felice se sei già felice, può addolcire un momento complicato, può aiutare a ritrovare ricordi che si credevano perduti.

A cura di Stefania Bertola

20 posti

16:45 | Casa del Cioccolato

Dubai Chocolate made in Torino con la Perla di Torino

Degustazioni

La Perla di Torino presenta in anteprima la sua nuova linea ispirata al Dubai Chocolate, uno dei prodotti più influenti e discussi del mondo della cioccolateria internazionale contemporanea. I partecipanti oltre a scoprire i segreti di questo cioccolato potranno assaggiare il tartufo, la mattonella ripiena e l'uovo di Pasqua. A completare la degustazione anche un assaggio dei ravioli al cioccolato ripieni di pistacchio.

17:00 | Museo Accorsi-Ometto

Chocolat. Mode e segreti nella tavola del Settecento

Visita guidata

Un percorso tra le collezioni di arti decorative della Fondazione Accorsi-Ometto, alla scoperta dei riti della tavola del Settecento e della diffusione della cioccolata come bevanda di moda.

La cucina, la sala da pranzo e le raccolte di argenti e porcellane illustreranno lo splendore delle cioccolatieri, caffettieri e tazzine, simboli del gusto nobiliare dell'epoca.

Le parole del cioccolato | Laboratorio di Caviardage per adulti

Dopo la visita guidata al museo, i partecipanti potranno liberare la propria creatività con un laboratorio di caviardage, una tecnica artistica e poetica che trasforma pagine di libri in piccole opere d'arte. Utilizzando testi dedicati al tema del cioccolato, si "nascondono" alcune parole per farne brillare altre, dando vita a poesie visive dal gusto dolce e sorprendente. Un'esperienza che unisce arte, parola e immaginazione, per scoprire il cioccolato in un modo nuovo e inaspettato. Al termine dell'attività, ogni partecipante riceverà un cioccolatino, per concludere l'esperienza con un tocco di dolcezza.

€ 10,00 Ridotto Abbonamento Musei € 6,00

Partecipanti: da 5 a 20 Prenotazione: Tel. 011.837688 (int.3)

Email: info@fondazioneaccorsi-ometto.it

17:00 | Scuola San Francesco d'Assisi**Il cioccolato si scioglie, la relazione resta****Laboratorio per bambine e bambini**

Un momento quotidiano di lettura partecipata e animata, in cui la storia diventa esperienza di relazione, ascolto e condivisione tra adulti e bambini.

Uno spazio accogliente dove rallentare, ascoltare e vivere insieme il piacere del racconto.

La merenda per le letture BombettaBook è offerta da Novacoop.

Incontri LAR - Lettura Animata Relazionale con BombettaBook.

20 posti (da 5 anni in su)

17:00 | Circolo dei lettori e delle lettrici**La posta del cuore: denaro e amore con Barbara Leda Kenny e Azzurra Rinaldi****Dialoghi**

Cosa rappresentano i soldi nelle relazioni sentimentali e cosa significa portare il femminismo nella gestione della dimensione materiale della coppia. Con la partecipazione attiva del pubblico.

70 posti

17:30 | Museo della Sindone**Cioccolato e religione con Alberto Grandi****Storie**

L'uovo di cioccolato è il cibo che più di altri accostiamo alla più importante festa del Cattolicesimo, la Pasqua. Si tratta di unire sacro e profano, una faccenda che il cacao ha dovuto affrontare sin dal suo arrivo in Europa quando, tra le altre questioni, una fu di ordine teologico, legata alla possibilità di essere consumato dai religiosi e soprattutto se potesse essere adatto al periodo di digiuno.

50 posti

18:00 | Casa del Cioccolato**Dolce e salato sempre prelibato****Show Cooking**

I ristoratori del circuito torinese Mangébin ci guidano in uno showcooking per scoprire come il cioccolato può diventare protagonista di ricette dolci e salate, ma sempre prelibate!

In collaborazione con il circuito Mangébin e Enoteca Regionale dei Vini della provincia di Torino

18:00 | Circolo dei lettori e delle lettrici**L'ottava vita con Nino Haratischwili e Francesca Mancini****Presentazione**

La famiglia Jashi deve la sua fortuna (e la sua sfortuna) a una preziosa ricetta per una cioccolata calda molto speciale, destinata a essere tramandata di generazione in generazione con una certa solennità. Al tempo degli ultimi zar, Stasia apprende i segreti della preparazione dal padre e li custodisce nel lungo viaggio che, da una cittadina non lontana da Tbilisi, in Georgia, la porta a San Pietroburgo sulle tracce del marito, il tenente bianco-rosso arruolatosi pochi giorni dopo le nozze. Alla ricerca del

proprio posto nel mondo, le discendenti del famoso fabbricante di cioccolato percorrono il “secolo rosso”, dando vita a una saga familiare avventurosa e tragica, romantica e crudele, in cui per il lettore sarà dolcissimo perdersi, e ritrovarsi.

100 posti

Lunedì 16 Febbraio

10:00 | Museo del Cioccolato

Visita guidata con la direttrice Beatrice Cagliero

Visita guidata al Museo del Cioccolato insieme alla direttrice Beatrice Cagliero, che illustrerà le collezioni e racconterà tutta la storia del cioccolato a partire dalle sue origini nelle civiltà mesoamericane fino ad arrivare a quello che tutti noi oggi conosciamo. Le visite saranno prenotabili attraverso il sito web del Museo o direttamente in Piazza Vittorio Veneto presso lo stand istituzionale del Museo.

Costi: biglietto intero 12 Euro, diverse tipologie di riduzioni disponibili

10:00 | Piazza Castello (davanti alla cancellata di Palazzo Reale)

Il gusto della regalità: un viaggio segreto tra cucine reali, cioccolato e porcellane

Visita guidata

In occasione di Cioccolatò, ci sarà la possibilità di visitare le cucine del Palazzo reale, ambiente solitamente meno noto al grande pubblico, offrendo uno sguardo affascinante sull'organizzazione quotidiana della vita di corte, sulle pratiche di servizio e sul ruolo che il cioccolato ebbe nella cultura culinaria sabauda. I partecipanti avranno poi l'opportunità di scoprire preziosi servizi in porcellana un tempo utilizzati per servire il cioccolato alla corte sabauda, esplorando il lato più intimo e raffinato della tradizione torinese legata a questa bevanda. Lasciando dunque Palazzo Reale, l'itinerario prosegue verso Palazzo Madama, dove si visiterà l'appartamento della protagonista che concesse la prima patente regia per la vendita della cioccolata, un atto che inaugurerà la lunga e celebre tradizione torinese. Qui sarà possibile ammirare la ricca collezione di tazze, bicchieri e servizi in porcellana utilizzati per il consumo del cioccolato dai nobili, preziose testimonianze dei rituali e delle consuetudini di corte. L'appuntamento è alle 9:50.

L'attività è organizzata da Federagrit Confesercenti / Confesercenti Torino e provincia

10:00 | Piazza Castello (davanti al Teatro Regio)

Torino al Cioccolato: tra Caffè Storici e Botteghe d'Autore

Visita guidata

Un itinerario coinvolgente alla scoperta della Torino più autentica, dove botteghe, pasticcerie e laboratori artigiani raccontano la lunga tradizione del gusto cittadino. Accompagnati da una guida professionista, i partecipanti esploreranno vetrine storiche e piccole eccellenze che custodiscono l'identità golosa del capoluogo piemontese. Il percorso conduce alla scoperta di vetrine storiche, insegne iconiche e piccole eccellenze artigiane, custodi di tradizioni che definiscono il volto della città. Dalle antiche pasticcerie

ai laboratori di cioccolato, dai negozi tipici ai nuovi spazi creativi, ogni tappa svela un frammento della storia commerciale torinese e del suo rapporto privilegiato con il gusto. Cuore del tour sono i Caffè Storici, eleganti salotti dove arte e convivialità si intrecciano da secoli. Qui prende vita la grande tradizione del cioccolato torinese: dal gianduiotto al bicerin, simboli di un saper fare unico fatto di qualità, creatività e innovazione. Un'esperienza che unisce cultura e sapori, rivelando perché Torino continua a essere una capitale del gusto e dell'arte del ricevere. L'appuntamento è alle 9:50.

L'attività è organizzata da Federagit Confesercenti / Confesercenti Torino e provincia

10:00 | Area B2B (Signorvino)

Dal cacao al consumatore: tracciabilità EUDR, certificazioni e innovazione di prodotto per i produttori di cioccolato

Conferenza

La conferenza vuole offrire ai produttori di cioccolato strumenti concreti per rimanere competitivi in un contesto in cui tracciabilità, sostenibilità e differenziazione di prodotto diventano requisiti di mercato, oltre che normativi. A partire dagli obblighi introdotti dalla normativa EUDR in tema di tracciabilità del cacao e prevenzione della deforestazione, verranno presentati sistemi digitali per raccogliere, organizzare e utilizzare i dati lungo la filiera, così da trasformare la compliance in valore per il brand.

Saranno illustrati i principali percorsi di certificazione ambientale, etica e di sostenibilità più rilevanti per il settore (ad esempio sistemi tipo ESG/ambientali) mettendo in evidenza anche quali strumenti di strumenti di finanza agevolata possono essere utilizzati per la copertura parziale degli investimenti in consulenza, audit e adeguamento organizzativo a cura di UOMOeAMBIENTE e FEELERA

FAIRTRADE presenterà il proprio marchio come leva distintiva sul mercato, evidenziando come comunicare in modo efficace ai buyer e al consumatore finale il valore sociale e ambientale del cacao certificato, a garanzia della tracciabilità di filiera.

Infine, NOVACART racconterà come la scelta di forme, design e soluzioni di packaging dedicate al cioccolato permetta ai produttori di emergere sugli scaffali retail e nel canale HoReCa, creando esperienze di consumo memorabili e coerenti con i valori di sostenibilità e qualità della filiera.

L'incontro è pensato in modo pratico e orientato al business, con casi d'uso e suggerimenti operativi utili alle imprese presenti nell'Area B2B di CioccolaTò

Relatori: Gianluca Mazza CEO FEELERA Società Benefit, Mario Burrascano CEO UOMOeAMBIENTE B-Corp, Società Benefit, Anna Simionato Responsabile Filiera Cacao FAIRTRADE Italia, Luca Sala Responsabile Marketing NOVACART S.p.A.

Modera: Eugenio Signoroni

11:00 | Casa del Cioccolato

Le agrigelaterie al femminile. Le donne del gelato raccontano il latte dalla stalla alla coppetta

Dialoghi

Nel Torinese è in crescita il fenomeno delle aziende zootecniche che trasformano direttamente il latte in gelato. Le agrigelaterie sono spesso gestite dalle donne che aggiungono così un'importante fonte di reddito all'azienda agricola familiare. Questo gelato contadino a base latte è spesso accompagnato al cacao e al cioccolato. Ne discutono Federica Bertola, agrigelateria Dolcivizi, Stupinigi (TO), Chiara Trevisan, Azienda agricola

il Girasole - Alpignano (TO), Monica Meyer, Azienda agricola Re Piera, Villar Focchiardo (TO). Modera Rosalba Graglia, giornalista.

Incontro a cura di Coldiretti Torino in collaborazione con Campagna Amica

13:00 | Casa del Cioccolato

Dalla fava alla tavoletta

Dialoghi

Come cambia il cioccolato a seconda della materia prima che si ha a disposizione? Come si fa a valorizzare al meglio un cacao pregiato? Conoscere le produzioni aiuta ad avere un prodotto migliore? Insieme a Fränziska Akert di Garçoa Chocolate capiremo tutti i segreti di un grande cioccolato svizzero e lo assaggeremo.

14:00 | Casa del Cioccolato

I lievita del Nazionale di Vernate e il cioccolato di Alessandro Spegis

Degustazioni

Roberta Falco, pastry chef del ristorante Il Nazionale di Vernante (1 stella Michelin) presenta il suo lievitato ai profumi di montagna preparato con il cioccolato fondente di Alessandro Spegis.

15:00 | Piazza Castello (davanti al Teatro Regio)

Merende in tram

Visita guidata

A bordo del tram storico, un tour guidato attraverso le vie di Torino, immergendosi nella storia e nella cultura della città. Durante il viaggio, i maestri pasticceri di Ascom Epat servono una calda e avvolgente tazza di cioccolata calda preparata secondo antiche ricette e accompagnata dai prelibati Pasticcini del Re, tipici della tradizione sabauda. Una Merenda Reale unica che unisce il piacere della scoperta con quello del gusto.

L'attività è organizzata da Ascom, Epat e Gia Piemonte

15:00 | Casa del Cioccolato

Gelato al cioccolato dolce un po' salato

Degustazioni

I gelatieri di Epat/Ascom propongono una degustazione di gelati realizzati con diverse tipologie di cioccolati abbinati a biscotti salati.

Incontro-degustazione organizzato da Ascom Torino

15:00 | Piazza Castello (davanti la cancellata di Palazzo Reale)

Il segreto del maestro cioccolatiere

Caccia al tesoro per bambini fino ai 10 anni

Nel 1865, a Torino, un maestro cioccolatiere ideò una ricetta rivoluzionaria per far fronte alla scarsità di cacao dovuta al blocco napoleonico. Nacque così un cioccolatino speciale, destinato a diventare uno dei simboli più amati della tradizione dolciaria torinese. Si racconta però che la ricetta originale custodisse un segreto, protetto per anni all'interno delle sale del Palazzo Reale. Oggi i bambini saranno i protagonisti di un'avventura unica: una visita-gioco al secondo piano di Palazzo Reale - noto anche come il Piano dei Principi - alla scoperta degli indizi lasciati dal cioccolatiere di corte per preparare un dolce

speciale destinato al giovane principe ereditario. Tra enigmi e curiosità storiche, i piccoli esploratori dovranno ricostruire passo dopo passo la ricetta perduta.

Regole di Corte: per rendere l'esperienza ancora più magica e farvi sentire veri invitati a corte, chiediamo a tutti i bambini di partecipare vestiti da principi e principesse! Che si tratti di abiti regali d'epoca o ispirazioni più moderne, l'importante è sentirsi pronti per una vera avventura principesca all'interno delle storiche sale sabaude. Siete pronti a partire e scoprire il tesoro finale? L'appuntamento è alle 14:50.

*L'attività è organizzata da Federagit Confesercenti / Confesercenti Torino e provincia
20 posti*

16:00 | Casa del Cioccolato

Il mondo delle single origins di Domori

Degustazioni

La degustazione di cioccolatini single origin è un percorso sensoriale alla scoperta delle diverse espressioni del cacao. Ogni origine racconta il proprio territorio attraverso note aromatiche uniche: fruttate, floreali, speziate o tostate. All'assaggio, equilibrio e persistenza rivelano l'identità di ogni cioccolatino, trasformando ogni morso in un'esperienza autentica e raffinata.

16:30 | Scuola San Francesco d'Assisi

Maschere ricombinatori: Il volto della fantasia

Laboratorio per bimbi e bambini

Un kit su carta di recupero per assemblare maschere nuove e originali.

La Cantante, l'Indian e lo Yeti: tre personaggi composti ciascuno da 5 elementi che possono essere mescolati creando tantissime altre combinazioni. Un laboratorio per costruire maschere e inventarne di nuove.

17:00 | Casa del Cioccolato

Rivolotto, il biscotto tipico di Rivoli

Degustazioni

La Città di Rivoli con il suo Castello Sabaudo è conosciuta in tutto il mondo per il Museo d'Arte Contemporanea, un'arte che è l'insieme di movimenti e tendenze artistiche sorte nel periodo successivo alla seconda guerra mondiale, caratterizzata da opere prodotte con tecniche e linguaggi interdipendenti. Questa tendenza artistica, abbinata alla tradizione, ha dato ispirazione alla nascita del Rivolotto. Un prodotto antico come il biscotto, semplice ma allo stesso tempo ricercato e importante che veniva sfornato già nel 1300 alla corte di Amedeo VI, detto il Conte Verde, per deliziare i suoi illustri ospiti.

Il progetto del Rivolotto nasce dall'idea del Comune di Rivoli tramite il suo Assessorato al Commercio come mezzo "artistico alternativo" e come un piccolo dono di riconoscimento a tutti i Rivolesi, oltre che come elemento di divulgazione della tradizione dolciaria rivoiese. Il Biscotto Rivolotto è prodotto esclusivamente nel territorio comunale di Rivoli.

17:00 | Piazza Castello (davanti al Teatro Regio)

Merende in tram

Visita guidata

A bordo del tram storico, un tour guidato attraverso le vie di Torino, immergendosi nella storia e nella cultura della città. Durante il viaggio, i maestri pasticceri di Ascom Epat

servono una calda e avvolgente tazza di cioccolata calda preparata secondo antiche ricette e accompagnata dai prelibati Pasticcini del Re, tipici della tradizione sabauda. Una Merenda Reale unica che unisce il piacere della scoperta con quello del gusto.

L'attività è organizzata da Ascom, Epat e Gia Piemonte

17:00 | Scuola San Francesco d'Assisi

Il cioccolato si scioglie, la relazione resta

Laboratorio per bambine e bambini

Un momento quotidiano di lettura partecipata e animata, in cui la storia diventa esperienza di relazione, ascolto e condivisione tra adulti e bambini.

Uno spazio accogliente dove rallentare, ascoltare e vivere insieme il piacere del racconto.

La merenda per le letture BombettaBook è offerta da Novacoop.

Incontri LAR - Lettura Animata Relazionale con BombettaBook.

20 posti (da 5 anni in su)

18:00 | Casa del Cioccolato

Dolce e salato sempre prelibato

Show Cooking

I ristoratori del circuito torinese Mangébin ci guidano in uno showcooking per scoprire come il cioccolato può diventare protagonista di ricette dolci e salate, ma sempre prelibate!

In collaborazione con il circuito Mangébin e Enoteca Regionale dei Vini della provincia di Torino

Martedì 17 Febbraio

10:00 | Museo del Cioccolato

Visita guidata con la direttrice Beatrice Cagliero

Visita guidata al Museo del Cioccolato insieme alla direttrice Beatrice Cagliero, che illustrerà le collezioni e racconterà tutta la storia del cioccolato a partire dalle sue origini nelle civiltà mesoamericane fino ad arrivare a quello che tutti noi oggi conosciamo. Le visite saranno prenotabili attraverso il sito web del Museo o direttamente in Piazza Vittorio Veneto presso lo stand istituzionale del Museo.

Costi: biglietto intero 12 Euro, diverse tipologie di riduzioni disponibili

10:00 | Piazza Castello (davanti alla cancellata di Palazzo Reale)

Il gusto della regalità: un viaggio segreto tra cucine reali, cioccolato e porcellane

Visita guidata

In occasione di Cioccolatò, ci sarà la possibilità di visitare le cucine del Palazzo reale, ambiente solitamente meno noto al grande pubblico, offrendo uno sguardo affascinante sull'organizzazione quotidiana della vita di corte, sulle pratiche di servizio e sul ruolo che il cioccolato ebbe nella cultura culinaria sabauda. I partecipanti avranno poi l'opportunità di scoprire preziosi servizi in porcellana un tempo utilizzati per servire il cioccolato alla

corte sabauda, esplorando il lato più intimo e raffinato della tradizione torinese legata a questa bevanda. Lasciando dunque Palazzo Reale, l'itinerario prosegue verso Palazzo Madama, dove si visiterà l'appartamento della protagonista che concesse la prima patente regia per la vendita della cioccolata, un atto che inaugurerà la lunga e celebre tradizione torinese. Qui sarà possibile ammirare la ricca collezione di tazze, bicchieri e servizi in porcellana utilizzati per il consumo del cioccolato dai nobili, preziose testimonianze dei rituali e delle consuetudini di corte. L'appuntamento è alle 9:50.

L'attività è organizzata da Federagit Confesercenti / Confesercenti Torino e provincia

10:00 | Piazza Castello (davanti al Teatro Regio)

Torino al Cioccolato: tra Caffè Storici e Botteghe d'Autore

Visita guidata

Un itinerario coinvolgente alla scoperta della Torino più autentica, dove botteghe, pasticcerie e laboratori artigiani raccontano la lunga tradizione del gusto cittadino. Accompagnati da una guida professionista, i partecipanti esploreranno vetrine storiche e piccole eccellenze che custodiscono l'identità golosa del capoluogo piemontese. Il percorso conduce alla scoperta di vetrine storiche, insegne iconiche e piccole eccellenze artigiane, custodi di tradizioni che definiscono il volto della città. Dalle antiche pasticcerie ai laboratori di cioccolato, dai negozi tipici ai nuovi spazi creativi, ogni tappa svela un frammento della storia commerciale torinese e del suo rapporto privilegiato con il gusto. Cuore del tour sono i Caffè Storici, eleganti salotti dove arte e convivialità si intrecciano da secoli. Qui prende vita la grande tradizione del cioccolato torinese: dal gianduiotto al bicerin, simboli di un saper fare unico fatto di qualità, creatività e innovazione. Un'esperienza che unisce cultura e sapori, rivelando perché Torino continua a essere una capitale del gusto e dell'arte del ricevere. L'appuntamento è alle 9:50.

L'attività è organizzata da Federagit Confesercenti / Confesercenti Torino e provincia

10:00 | Stand Real Time

Casting di Bake Off Italia

Dalle 10 alle 18, allo stand Real Time in Piazza Vittorio Veneto, sarà possibile partecipare ai casting ufficiali della nuova stagione di Bake Off Italia. Gli aspiranti concorrenti potranno raccontare la propria storia, la passione per la pasticceria e il loro rapporto con i dolci fatti in casa. Dalle 10:30 alle 12:30, ai casting sarà presente anche Tommaso Foglia, per salutare il pubblico e conoscere da vicino i potenziali futuri concorrenti.

Come prepararsi ai casting

Per partecipare ai casting è sufficiente presentarsi allo stand con:

- una breve introduzione personale
- il racconto della propria storia e del rapporto con la pasticceria
- eventuali foto del proprio dolce "cavallo di battaglia" (facoltative)

11:00 | Casa del Cioccolato

La panna a Km Zero, un alimento antico amico del cioccolato

Dialoghi

La panna affiora in modo naturale dal latte appena munto. È uno dei prodotti più antichi della pastorizia e per la sua gradevolezza è alla base delle preparazioni di pasticceria e caffetteria dove si sposa con il cacao e il cioccolato. Quali sono le caratteristiche di questo prodotto e quali le sue opportunità sono al centro di questo incontro con Etta Finocchiaro,

medico specialista in Scienze dell'Alimentazione, Federica Devietti Goggia, titolare dell'Agriturismo Il Quadrifoglio (Benne di Corio), modera Piera Genta, giornalista, Corriere della Sera.

Incontro a cura di Coldiretti Torino in collaborazione con Campagna Amica

13:00 | Casa del Cioccolato

Latte e nocciole dei nostri agricoltori per il cioccolato torinese

Dialoghi

Un incontro per scoprire la filiera di due materie prime fondamentali per la tradizione torinese: il cacao si sposa con la prelibata Nocciola Piemonte IGP e con il buon latte dei nostri allevamenti.

A cura di Confagricoltura Torino in collaborazione con: Enoteca Regionale dei Vini Provincia di Torino e Cioccolateria Spegis

14:00 | Casa del Cioccolato

Show Cooking con Tommaso Foglia

Show Cooking

Alle 14, presso La Casa del Cioccolato, Tommaso Foglia, amatissimo giudice di Bake Off Italia, sarà protagonista di uno show cooking firmato Food Network dedicato al cioccolato, tra tecnica, passione e piccoli segreti del mestiere, un'occasione unica per vederlo all'opera dal vivo e lasciarsi ispirare!

30 posti

15:00 | Casa del Cioccolato

Il Gianduiotto Calcagno: una storia lunga oltre 70 anni

Degustazioni

Calcagno è uno dei produttori storici di Torino e il suo gianduiotto è un prodotto iconico. Durante la degustazione si scoprirà il procedimento di produzione del gianduiotto ancora fatto con gli storici macchinari degli anni '50 e '60 e verranno messi in degustazione le tre diverse tipologie.

30 posti

15:00 | Piazza Castello (davanti al Teatro Regio)

Merende in tram

Visita guidata

A bordo del tram storico, un tour guidato attraverso le vie di Torino, immergendosi nella storia e nella cultura della città. Durante il viaggio, i maestri pasticceri di Ascom Epat servono una calda e avvolgente tazza di cioccolata calda preparata secondo antiche ricette e accompagnata dai prelibati Pasticcini del Re, tipici della tradizione sabauda. Una Merenda Reale unica che unisce il piacere della scoperta con quello del gusto.

L'attività è organizzata da Ascom, Epat e Gia Piemonte

16:00 | Casa del Cioccolato

Il pain au chocolat di Maicol Vitellozzi con il cioccolato di Alessandro Spegis

Degustazioni

Il pain au chocolat è una delle viennoiserie più amate e una delle più complesse da fare per un pasticcere. In questo incontro Maicol Vitellozzi interpreta il questo celebre prodotto unendo la sua sapiente maestria artigiana agli intensi profumi del cioccolato fondente della Repubblica Dominicana di Spegis Cioccolato.

30 posti

16:00 | Biblioteca della Fondazione Paideia

Pane e cioccolato

Laboratorio per bambine e bambini

Che delizia, il Carnevale! Maschere, sorrisi e profumo di cioccolato fanno da cornice a un laboratorio speciale pensato per accompagnare bambine e bambini in un viaggio fatto di storie, parole e immaginazione, in un clima di festa e condivisione. Durante l'attività, i partecipanti potranno immergersi in una selezione di racconti pensati per incuriosire, divertire e far sognare. Le storie diventano così occasioni di incontro e di relazione, capaci di creare legami e stimolare la fantasia, nel rispetto dei tempi e delle esigenze di ciascun bambino. Al termine una golosa merenda con pane e cioccolato! Il pane è offerto da Salone del Pane e il Cioccolato dal Maestro del Gusto Ballesio Cioccolato

L'evento è rivolto a bambine e bambini dai 3 agli 8 anni e sostiene le attività della Fondazione Paideia, che ogni giorno è accanto ai più piccoli con disabilità e alle loro famiglie.

16:30 | Scuola San Francesco d'Assisi

Maschere ricombinanti: il volto della fantasia

Laboratorio per bambine e bambini.

Un kit su carta di recupero per assemblare maschere nuove e originali.

La Cantante, l'Indiano e lo Yeti: tre personaggi composti ciascuno da 5 elementi che possono essere mescolati creando tantissime altre combinazioni. Un laboratorio per costruire maschere e inventarne di nuove.

17:00 | Piazza Castello (davanti al Teatro Regio)

Merende in tram

Visita guidata

A bordo del tram storico, un tour guidato attraverso le vie di Torino, immergendosi nella storia e nella cultura della città. Durante il viaggio, i maestri pasticceri di Ascom Epat servono una calda e avvolgente tazza di cioccolata calda preparata secondo antiche ricette e accompagnata dai prelibati Pasticcini del Re, tipici della tradizione sabauda. Una Merenda Reale unica che unisce il piacere della scoperta con quello del gusto.

L'attività è organizzata da Ascom, Epat e Gia Piemonte

17:00 | Casa del Cioccolato

Il tè delle cinque con la pralina al vermouth di Davide Appendino

Degustazioni

Il rito del tè delle cinque per gli inglesi è irrinunciabile. Grazie alla fantasia di Davide Appendino lo riproponiamo in una forma nuova. Una pralina ripiena al vermouth, infatti, accompagnerà un tè e come nella tradizione Brit un pezzo di formaggio, per una merenda che profuma di tradizione.

30 posti

17:00 | Scuola San Francesco d'Assisi

Il cioccolato si scioglie, la relazione resta

Laboratorio per bambine e bambini

Un momento quotidiano di lettura partecipata e animata, in cui la storia diventa esperienza di relazione, ascolto e condivisione tra adulti e bambini.

Uno spazio accogliente dove rallentare, ascoltare e vivere insieme il piacere del racconto.

La merenda per le letture BombettaBook è offerta da Novacoop.

Incontri LAR - Lettura Animata Relazionale con BombettaBook.

20 posti (da 5 anni in su)

18:00 | Casa del Cioccolato

Dolce e salato sempre prelibato

Show Cooking

I ristoratori del circuito torinese Mangébin ci guidano in uno showcooking per scoprire come il cioccolato può diventare protagonista di ricette dolci e salate, ma sempre prelibate!

In collaborazione con il circuito Mangébin e Enoteca Regionale dei Vini della provincia di Torino

18:30 | Musei Reali - Salone delle Guardie Svizzere

Dietro la maschera: Arturo Brachetti e la magia della Commedia dell'Arte

Dialoghi

Tra maschere tradizionali, ruoli senza tempo e continue trasformazioni, la Commedia dell'Arte è una delle forme teatrali più antiche e sorprendentemente attuali. Come è cambiata nel corso dei secoli? In che modo è arrivata fino a noi, restando viva e riconoscibile anche oggi? A raccontarla è Arturo Brachetti, protagonista di un incontro dedicato a questa straordinaria tradizione teatrale. Un viaggio tra ieri e oggi, improvvisazione e mestiere dell'attore, che continua a far parte del nostro immaginario con nuove figure.

200 posti

18:30 | Circolo dei lettori e delle lettrici

Amare, perdersi: Le eroine dell'Ottocento e la nascita del sentimento moderno con Antonella Lattanzi

Storie

Nel XIX secolo l'amore entra nella letteratura come mai prima: non più destino collettivo o convenzione sociale, ma voce individuale, forza di desiderio e rovina. Emma Bovary, Anna Karenina, Catherine Earnshaw e le donne di Jane Austen vivono l'amore come una febbre che cambia il corpo e il mondo. In loro si consuma la nascita della soggettività femminile moderna: l'illusione romantica diventa malattia, la passione coincide con la libertà e con la morte, la tenerezza si confonde con la colpa. Le eroine ottocentesche amano con una coscienza che precede il femminismo: sono donne che sentono troppo, che chiedono di esistere anche nel loro errore. Le loro storie ci parlano ancora oggi perché mostrano che l'amore, quando è assoluto, non redime ma rivela — e che la letteratura, prima di ogni altra voce, ne ha raccontato la vertigine.

55 posti

20:30 | Palazzo Barolo

Carnevale Barocco: Musica & Cioccolato

Spettacolo

Nell'ultima giornata di celebrazione del Carnevale 2026, si terrà lo spettacolo Carnevale Barocco: Musica & Cioccolato in cui si unirà la musica antica alla narrazione sulla storia del cioccolato in Piemonte nel corso dei secoli. Il concerto verrà eseguito dall'ensemble "Gli Invaghiti" diretta dal Maestro Fabio Furnari. La scelta del repertorio musicale non è casuale: verrà eseguita l'opera "Il Gridelino" (ovvero "il grigio del lino"), il cui autore è Filippo San Martino d'Agliè, che compose questo balletto in occasione dei festeggiamenti del Carnevale di Torino del 25 Febbraio 1653, presso la corte dei Savoia. Il concerto verrà intervallato alle narrazioni sulla storia del cioccolato curate da Alessia Giorda e il tutto sarà accompagnato dai rievicatori storici dell'associazione Le Vie del Tempo. Durante lo spettacolo, gli spettatori potranno gustare i tipici giandujotti di Torino offerti dalla pasticceria Pfatisch.

L'acquisto dei biglietti verrà gestito tramite il sito del Museo e con la vendita direttamente in Piazza Vittorio Veneto presso lo stand istituzionale del Museo.

Costo: biglietto intero 35 Euro, con Abbonamento Musei 30 Euro