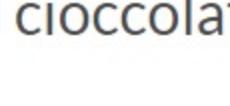


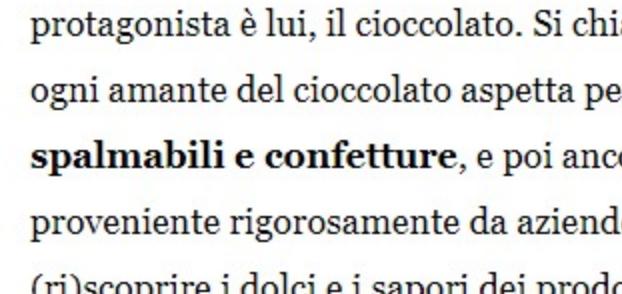
Romah24 siti > Prati > News > Consigli > CioccoTuscia 2021: tra montagne di cioccolato, dolci e frutta secca, torna a Viterbo l'appuntamento più goloso dell'anno



Leggi anche

6 Ottobre 2021 - 10:00 . [Fuori Quartiere](#) . Consigli

CioccoTuscia 2021: tra montagne di cioccolato,



CIOCCOTUSCIA 2021. TRA MONTAGNE DI CIOCCOLATO, DOLCI E FRUTTA SECCA, TORNA A VITERBO L'APPUNTAMENTO PIÙ GOLOSO DELL'ANNO

Oltre 25 stand dedicati alle dolcezze e ai prodotti tipici della Tuscia dove il protagonista è lui, il cioccolato. Si chiama **CioccoTuscia** ed è la festa che ogni amante del cioccolato aspetta per 12 mesi. **Praline, tavolette, creme spalmabili e confetture**, e poi ancora i tozzetti tipici di Viterbo, tutto proveniente rigorosamente da aziende del territorio. Due fine settimana per (ri)scoprire i dolci e i sapori dei prodotti tipici della Tuscia.

Il doppio appuntamento, imperdibile per i veri chocolate addicted, è per i weekend del **9-10 ottobre e del 16-17 ottobre** nelle storiche location di **Palazzo dei Papi e di piazza S. Lorenzo a Viterbo**.

Non solo cioccolato però: CioccoTuscia 2021 dedica questa XII edizione alla **'Cultura dei Dolci Sapori'**: spazio quindi ai prodotti tipici e alle eccellenze gastronomiche del territorio dalle castagne ai salumi artigianali.

CioccoTuscia non è una sagra, è un'esperienza: i visitatori potranno partecipare a veri e propri percorsi multisensoriali oltre che a showcooking con chef professionisti e mastri pasticceri come **Virginio Casantini**, titolare della storica pasticceria Casantini di Viterbo e **Verando Zappi**, concorrente di Masterchef Italia 8. Ma anche laboratori creativi e giochi interattivi per far felici i più piccoli in collaborazione con le aziende e le associazioni del territorio. **Ecco il programma completo**.

"Una festa per conoscere i prodotti del nostro territorio": ecco come nasce CioccoTuscia

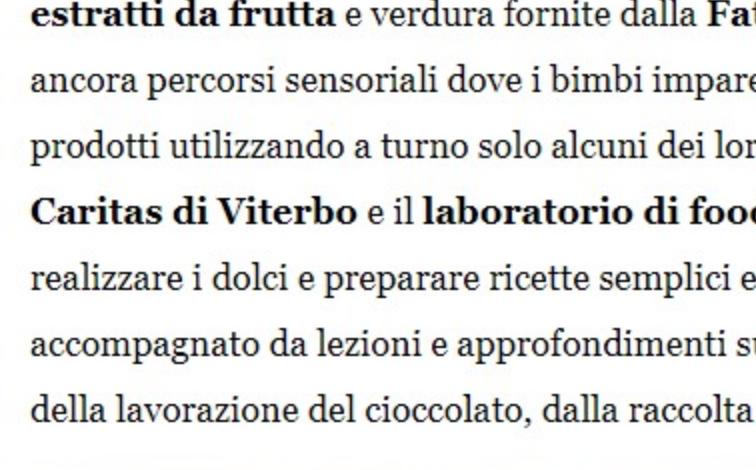
CioccoTuscia nasce da un'idea di **Andrea Sorrenti**, direttore della manifestazione: "Nella mia vita ho avuto esperienze dirette con l'organizzazione di eventi come EuroChocolate e Cioccolentino Terni e mi sono accorto di come nel panorama del Centro Italia mancasse un evento che valorizzasse esclusivamente i prodotti locali. Così ho dato vita a CioccoTuscia", racconta. Poi aggiunge: **"CioccoTuscia vuole promuovere i dolci della Tuscia**, dal cioccolato ai prodotti esclusivi della zona come la frutta secca e le castagne".

CioccoTuscia 2021 tra cioccolato, confetture, torte e ciambelline, il paradiso dei golosi

Cioccolato sì, ma la Tuscia è un vero scrigno di tesori gastronomici: ecco perché la XII Edizione di CioccoTuscia è dedicata a tutte le eccellenze del territorio: saranno presenti, infatti, espositori di dolci e stand di alimenti salati, dai salumi ai panzerotti e tanto altro.

Nella Sala Alessandro IV di Palazzo dei Papi, è allestita l'**area dei dolci** dove assaggiare e acquistare tutto ciò che si può desiderare: dalle **praline al cioccolato, alle tavolette**. Ma non solo: **tozzetti, ciambelline, biscotti, torte a base di nocciole e castagne, confetture, marmellate e torroni**. "Oltre al cioccolato, tra le eccellenze del territorio abbiamo la frutta secca e, in particolare, ottobre è il mese delle **castagne**. Saranno loro le protagoniste assolute", assicura Sorrenti.

Dolci sì, e molto di più. Nell'area food esterna, in piazza S. Lorenzo, **ecco gli stand dedicati al salato**: panzerotti, pizze fritte, caldarroste, salumi e spumose birre artigianali. E per i bambini, immancabili le patatine fritte a spirale e gli hamburger.



LA XII EDIZIONE DI CIOCCOTUSCIA È DEDICATA A TUTTE LE ECCELLENZE DEL TERRITORIO

Dipingere con la frutta o decorare con il cioccolato: a CioccoTuscia adulti e bambini si sporcano le mani

"**Una festa pensata per tutti**, dalle coppie di fidanzati alle famiglie, che potranno trascorrere con i loro figli una giornata di divertimento, imparando cose nuove" spiega Sorrenti. Il programma di CioccoTuscia è denso e variegato: in piazza, a scaldare l'atmosfera, ci pensano **sbandieratrici e musici del Comitato Centro Storico di Viterbo** insieme ad artisti di strada. E per i bambini? **Un'area giochi completa di animatori** dove i più piccoli potranno dare libero sfogo alla fantasia sporcandosi le mani con trucco, laboratorio sul riciclo, palloncini oltre che divertirsi con biliardino, bowling e giochi dell'ingegno tutti in legno, anche per adulti.

Uno spazio a parte merita un laboratorio di disegno molto particolare: via pennelli e matite, i bambini potranno **fare disegni con i colori naturali estratti da frutta e verdura** e verdura fornite dalla **Fattoria Alice di Viterbo**. E ancora percorsi sensoriali dove i bambini impareranno a riconoscere i vari prodotti utilizzando a turno solo alcuni dei loro sensi in collaborazione con la **Caritas di Viterbo e il laboratorio di food art con Creative Food**, per realizzare i dolci e preparare ricette semplici e stravaganti. Il tutto accompagnato da lezioni e approfondimenti sulla storia e sulle principali fasi della lavorazione del cioccolato, dalla raccolta all'assaggio.



VIA PENNELLI E MATITE. I BAMBINI POTRANNO FAR DISEGNI CON I COLORI NATURALI ESTRATTI DA FRUTTA E VERDURA

Chi ha detto che solo i bambini possano sporcarsi le mani? **Pasticceri e chef professionisti si alterneranno in dimostrazioni di cucina e pasticceria**, alle quali sarà possibile partecipare completando le decorazioni in cioccolato. "Classi di 30 persone possono anche assistere a lezioni della durata di un'ora sulle lavorazioni del cioccolato e sulla pasticceria", aggiunge Sorrenti.

Per ogni giornata sono previste una serie di lezioni dimostrative dalla **preparazione di una crostata autunnale alle tecniche di temperaggio e decorazione del cioccolato**, fino alla spiegazione delle **basi della pasticceria** con preparazioni come la pasta sfoglia, la crema pasticcera e la pasta frolla. Tra i docenti veri professionisti della cucina e della pasticceria come **Vanessa Lisciarelli**, pasticciere non convenzionale, formata presso Chef Academy, **Monia Achille**, docente Gambero Rosso e pasticciere presso ISANTI di Corchiano, **Verando Zappi**, concorrente di Masterchef Italia 8, **Alessio Margottini**, docente di cioccolateria e pasticciere e titolare della pasticceria Millevoglie, **Virginio Casantini**, titolare della storica pasticceria Casantini e i **Fratelli Fiorentini**, pasticceri ALBA Dolciaria di Viterbo.

Prenotare una dimostrazione è molto semplice: è sufficiente visitare la pagina dedicata del sito di CioccoTuscia, scegliere tra gli slot a disposizione e confermare la prenotazione compilando il form.

CioccoTuscia si svolge nella più totale sicurezza e nel rispetto delle normative anti-Covid: "Cartellonistica, gel, percorsi di entrata e uscita, controllo della febbre. Tutto è organizzato per assicurare distanziamento e permettere alle persone di presenziare alla manifestazione senza pensieri", assicura Sorrenti.

Sul sito sono presenti, inoltre, molti suggerimenti utili per chi viene da fuori: dai consigli per i ristoranti dove mangiare alle informazioni pratiche su dove parcheggiare.

Scopri il programma completo di CioccoTuscia 2021**CioccoTuscia 2021: 9-10 e 16-17 ottobre a Viterbo, nelle location di Piazza S. Lorenzo e Palazzo dei Papi.****Il villaggio resta aperto a orario continuato dalle ore 10:30 alle 19:00. Per partecipare agli eventi è necessario esibire il Green Pass. Il personale gestirà poi gli ingressi contingentati alle aree giochi e ai laboratori, con turnazioni ogni 20-30 minuti.**

< Dove si vota? Dal Comune un link con la mappa di tutte le sezioni

Dai quotidiani: "Municipi, centrodestra avanti 9 a 6" (Corriere) >

Sostieni RomaH24**5€ 10€ 25€ 50€ scegli importo****Grazie!**Chi siamo | Pubblicità | Privacy | Cookie | Copyright | Lavora con noi | Contattaci | [Inviaci un messaggio](#)

un progetto typimedia

ROMAH24 testata registrata presso il Tribunale di Roma con autorizzazione n. 34/2018 del 22 febbraio 2018. Direttore Responsabile Luigi Carletti. Typimedia srl, Viale Regina Margherita 279 - 00138 Roma