



CACAO CAMP

Padiglione 2 – Piemonte / 2B-052 2C-051

Programma Eventi

XII EDIZIONE

Terra Madre

SALONE
DEL GUSTO
2018

#food for
change

20 / 24
settembre
Torino



undesign.it

slowfood.it

GIOVEDÌ 20

Seminari

15- 20 posti - no prenotazione

- 11.00-11.30 COME NASCE IL CACAO**
Un viaggio alla scoperta di un frutto delizioso e pieno di magia!
Target: Bambini (6-10 anni)
Ingresso libero - fino a esaurimento posti
Lingua: Italiano
- 12.00 - 12.45 SLOWCOCOA: LA PAROLA AI PRODUTTORI**
Cacao, panela, caffè: gli ingredienti chiave del cioccolato e prodotti emblematici della gastronomia colombiana.
Intervengono: Javier David Ángel Matiz e Rosa Helena Macia Mejia, Hernán Rodríguez Nieto
Ingresso libero - fino a esaurimento posti
Lingua: Spagnolo - traduzione in italiano in cuffia
- 14.00 - 14.30 È AUTENTICO CIOCCOLATO**
Presentazione libro
Si sa talmente poco del cioccolato, un autentico sconosciuto! Manca "la cassetta degli attrezzi", quell'insieme di strumenti necessari a riconoscere il cioccolato realmente buono e sano, per decodificarne le caratteristiche, per sapere quanto possiamo mangiarne con buona pace della linea e godimento delle papille. Questo libro è un viaggio descritto e dipinto attorno a un affascinante alimento. La meta del viaggio è poter affermare con serenità che questo "è autentico cioccolato".
Intervengono: Rossana Bettini, autrice, Cristian Benna, giornalista
Ingresso libero - fino a esaurimento posti
Lingua: Italiano

Laboratori del Cioccolato

15 posti - prenotazione online

- 11.30 - 12.30 IL PICCOLO CIOCCOLATIERE**
Trasformati in un cioccolatiere e impara i segreti del mestiere! Divertiti a realizzare le tue creazioni di cioccolato con l'aiuto di un esperto Domori.
Lingua: Italiano
Target: Bambini (6-10 anni), Famiglie
Prenotazione obbligatoria – posti limitati
Costo: 5,00 €
- 15.00 - 16.00 CHOCOEXPERIENCE**
Un seminario che ha come obiettivo l'insegnamento dell'analisi del cioccolato attraverso gli organi di senso per verificare la qualità delle materie prime e del ciclo produttivo. Attraverso il percorso esperienziale, ai partecipanti vengono forniti validi strumenti per raggiungere la sicurezza di saper scegliere e apprezzare pienamente un cioccolato d'eccellenza. Un percorso gratificante e divertente per diventare un consumatore consapevole che acquista il prodotto di qualità.
A cura di Istituto Internazionale Chocolier
Lingua: Italiano
Target: Ragazzi, Adulti
Prenotazione obbligatoria – posti limitati
Costo: 15,00 €
- 18.00 - 19.00 CIOCCOLATO E...RUM!**
Degustazione guidata di cioccolato Domori in abbinamento a Rum Diplomatico Ambassador in purezza.
A seguire interpretazione dell'abbinamento in miscelazione a cura di Emanuele Russo.
Intervengono: Gianluca Franzoni, Presidente di Domori, e Walter Gosso, Ambassador Compagnia dei Caraibi
Lingua: Italiano
Target: Adulti
Prenotazione obbligatoria – posti limitati
Costo: 15,00 €

VENERDI 21

Seminari

15- 20 posti - no prenotazione

- 11.00-11.30 COME NASCE IL CACAO**
Un viaggio alla scoperta di un frutto delizioso e pieno di magia!
 Target: Bambini (6-10 anni)
 Ingresso libero - fino a esaurimento posti
 Lingua: Italiano
- 12.00 - 12.45 LA PAROLA AGLI ESPERTI**
Tecniche a confronto per la produzione di cioccolato tra tradizione e innovazione.
 Intervengono: Pier Angelo Pagliotti (tecnico ed esperto di produzione), Angelo Nani (Direttore di stabilimento Domori), Elvira Roccasalva (produttore di cioccolato di Modica - Donna Elvira)
 Ingresso libero - fino a esaurimento posti
 Lingua: Italiano - traduzione in Inglese in cuffia
- 14.00 - 14.45 SLOWCOCOA: LA PAROLA AI PRODUTTORI**
Il presidio Chontalpa e la collaborazione con l'azienda Gobino: come mettere in piedi un progetto di filiera.
 Intervengono: Mariano Guitierrez Aparicio, Rosa Garces, Guido Gobino
 Ingresso libero - fino a esaurimento posti
 Lingua: Spagnolo - traduzione in italiano in cuffia
- 15.30 - 16.15 CRUDO VS TOSTATO: IL CIOCCOLATO DI CLAUDIO CORALLO INCONTRA IL CLAIRIN DI HAITI**
 Claudio Corallo, produttore di cioccolato a Sao Tomè e Principe in diretta Skype e Margherita Bacci di Velier ci guideranno attraverso un percorso di degustazione di cioccolato, in cui verranno messe in luce le caratteristiche e le differenze organolettiche di cacao crudo e tostato. In abbinamento i Clairin di Haiti raccontati da Michel Sajous, produttore di Clairin Sajous, che ci racconterà la storia di questo nuovissimo Presidio Slow Food.
 In degustazione:
 1. Cioccolato Corallo 100% tostato con Clairin Vaval
 2. Cioccolato Corallo 100% crudo con Clairin Sajous
 3. Cioccolato Corallo 75% tostato Clairin Casimir
 4. Cioccolato Corallo 75% crudo con Clairin Le Rocher
 5. Ubric 1 con distillato di polpa di cacao Corallo
 Intervengono: Claudio Corallo, Margherita Bacci e Michel Sajous
 Ingresso libero - fino a esaurimento posti
 Lingua: Inglese - traduzione in italiano in cuffia
- 17.00 – 17.30 Il cacao fine in Colombia**
Strategia per la creazione di un'offerta di qualità adeguata alle richieste del mercato.
 Intervengono: Andrea Londono, CEO di Alo & Partners, Gianluca Franzoni, Presidente Domori
 Ingresso libero - fino a esaurimento posti
 Lingua: Spagnolo - traduzione in italiano in cuffia

Laboratori del Cioccolato

15 posti - prenotazione online

- 11.30 - 12.30 IL PICCOLO CIOCCOLATIERE**
 Trasformati in un cioccolatiere e impara i segreti del mestiere! Divertiti a realizzare le tue creazioni di cioccolato con l'aiuto di un esperto Domori.
 Lingua: Italiano
 Target: Bambini (6-10 anni), Famiglie
 Prenotazione obbligatoria – posti limitati
 Costo: 5,00 €
- 15.00 - 16.00 CHOCOEXPERIENCE**
 Un seminario che ha come obiettivo l'insegnamento dell'analisi del cioccolato attraverso gli organi di senso per verificare la qualità delle materie prime e del ciclo produttivo. Attraverso il percorso esperienziale, ai partecipanti vengono forniti validi strumenti per raggiungere la sicurezza di saper scegliere e apprezzare pienamente un cioccolato d'eccellenza. Un percorso gratificante e divertente per diventare un consumatore consapevole che acquista il prodotto di qualità.
 A cura di Istituto Internazionale Chocolier
 Lingua: Italiano
 Target: Ragazzi, Adulti
 Prenotazione obbligatoria – posti limitati
 Costo: 15,00 €
- 18.00 - 19.00 CIOCCOLATO E...VERMOUTH!**
 Degustazione guidata di cioccolato Domori in abbinamento a Vermouth Riserva Carlo Alberto Rosso in purezza.
 A seguire interpretazione dell'abbinamento in miscelazione a cura di Emanuele Russo.
 Intervengono: Gianluca Franzoni, Presidente di Domori, e Walter Gosso, Ambassador Compagnia dei Caraibi
 Lingua: Italiano
 Target: Adulti
 Prenotazione obbligatoria – posti limitati
 Costo: 15,00 €

SABATO 22

Seminari

15- 20 posti - no prenotazione

- 11.00-11.30 COME NASCE IL CACAO**
Un viaggio alla scoperta di un frutto delizioso e pieno di magia!
 Target: Bambini (6-10 anni)
 Ingresso libero - fino a esaurimento posti
 Lingua: Italiano
- 12.00 - 12.45 SLOWCOCOA: LA PAROLA AI PRODUTTORI**
Dalla produzione di cacao biologico alla trasformazione del cioccolato in Costa D'Avorio: le sfide nel primo paese produttore di cacao al mondo , e come la gioventù sta cambiando di rotta
 Intervengono: Christele Amonah Achi, Aemnan Estelle Liliane Konan
 Ingresso libero - fino a esaurimento posti
 Lingua: Francese - traduzione in italiano in cuffia
- 14.00 - 14.45 SLOWCOCOA: LA PAROLA AI PRODUTTORI**
"Cioccolato: il prezzo dell'indipendenza"
Alla scoperta du ChocoTogo e della rivoluzione del cacao trasformato dai togolesi, per i togolesi.
 Intervengono: Gambah Labopou Kpante, Akossiwa Baragbor
 Ingresso libero - fino a esaurimento posti
 Lingua: Francese - traduzione in italiano in cuffia
- 15.30 - 16.15 LA PAROLA AGLI ESPERTI**
Il cacao: un superfood
 Intervengono: Luca De Carli (nutrizionista), Gianluca Franzoni (Presidente di Domori)
 Ingresso libero - fino a esaurimento posti
 Lingua: Italiano - traduzione in Inglese in cuffia
- 17.00 - 17.30 Gelato Live: la tecnologia Ideatre di Carpigiani, più che una macchina un concept.**
 Intervengono: Francesco Giordano, tecnico di Carpigiani SpA, Gianluca Franzoni, Presidente Domori.
 Ingresso libero - fino a esaurimento posti
 Lingua: Italiano - traduzione in Inglese in cuffia

Laboratori del Cioccolato

15 posti - prenotazione online

- 11.30 - 12.30 IL PICCOLO CIOCCOLATIERE**
 Trasformati in un cioccolatiere e impara i segreti del mestiere! Divertiti a realizzare le tue creazioni di cioccolato con l'aiuto di un esperto Domori.
 Lingua: Italiano
 Target: Bambini (6-10 anni), Famiglie
 Prenotazione obbligatoria – posti limitati
 Costo: 5,00 €
- 15.00 - 16.00 CHOCOEXPERIENCE**
 Un seminario che ha come obiettivo l'insegnamento dell'analisi del cioccolato attraverso gli organi di senso per verificare la qualità delle materie prime e del ciclo produttivo. Attraverso il percorso esperienziale, ai partecipanti vengono forniti validi strumenti per raggiungere la sicurezza di saper scegliere e apprezzare pienamente un cioccolato d'eccellenza. Un percorso gratificante e divertente per diventare un consumatore consapevole che acquista il prodotto di qualità.
 A cura di Istituto Internazionale Chocolier
 Lingua: Italiano
 Target: Ragazzi, Adulti
 Prenotazione obbligatoria – posti limitati
 Costo: 15,00 €
- 18.00 - 19.00 CIOCCOLATO E...WHISKY!**
 Degustazione guidata di cioccolato Domori in abbinamento a Whisky Glen Moray 18Y in purezza.
 A seguire interpretazione dell'abbinamento in miscelazione a cura di Emanuele Russo.
 Intervengono: Gianluca Franzoni, Presidente di Domori, e Walter Gosso, Ambassador Compagnia dei Caraibi
 Lingua: Italiano
 Target: Adulti
 Prenotazione obbligatoria – posti limitati
 Costo: 15,00 €

DOMENICA 23

Seminari

15- 20 posti - no prenotazione

- 11.00-11.30 COME NASCE IL CACAO**
Un viaggio alla scoperta di un frutto delizioso e pieno di magia!
 Target: Bambini (6-10 anni)
 Ingresso libero - fino a esaurimento posti
 Lingua: Italiano
- 12.00 - 12.45 SLOWCOCOA: LA PAROLA AI PRODUTTORI**
Il presidio del cacao Cabruca del Sud di Bahia, al cuore della foresta.
 Intervengono: Luciano Ferreira del Presidio del Cacao Cabruca del Sud di Bahia e Wilson Dias del Secretaria do Desenvolvimento Rural / Companhia de Desenvolvimento e Ação Regional - Bahia.
 Ingresso libero - fino a esaurimento posti
 Lingua: Portoghese - traduzione in italiano in cuffia
- 14.00 - 14.45 SLOWCOCOA: LA PAROLA AI PRODUTTORI**
La "pepa de oro": il cacao come elemento identitario della cultura ecuadoregna.
 Intervengono: Rafael Villota, Direttore del corso di Gastronomia all'Università di San Francisco de Quito
 Ingresso libero - fino a esaurimento posti
 Lingua: Spagnolo - traduzione in italiano in cuffia
- 15.30 - 16.15 LA PAROLA AGLI ESPERTI**
Il cacao: l'ingrediente tra tradizione e futuro
 Intervengono: Eugenio Signoroni (curatore guide Slowfood), Antonio Chiodi Latini (Chef Vegetale Integrale), Gianluca Franzoni (Presidente di Domori)
 Ingresso libero - fino a esaurimento posti
 Lingua: Italiano - traduzione in Inglese in cuffia
- 17.00 - 17.30 La fabbrica di cioccolato in miniatura.**
 Una storia di qualità dal SudAmerica alle Langhe.
 Intervengono: Bruno Porro, CEO di Tecno3 srl, Gianluca Franzoni, Presidente Domori
 Ingresso libero - fino a esaurimento posti
 Lingua: Italiano - traduzione in Inglese in cuffia

Laboratori del Cioccolato

15 posti - prenotazione online

- 11.30 - 12.30 IL PICCOLO CIOCCOLATIERE**
 Trasformati in un cioccolatiere e impara i segreti del mestiere! Divertiti a realizzare le tue creazioni di cioccolato con l'aiuto di un esperto Domori.
 Lingua: Italiano
 Target: Bambini (6-10 anni), Famiglie
 Prenotazione obbligatoria – posti limitati
 Costo: 5,00 €
- 15.00 - 16.00 CHOCOEXPERIENCE**
 Un seminario che ha come obiettivo l'insegnamento dell'analisi del cioccolato attraverso gli organi di senso per verificare la qualità delle materie prime e del ciclo produttivo. Attraverso il percorso esperienziale, ai partecipanti vengono forniti validi strumenti per raggiungere la sicurezza di saper scegliere e apprezzare pienamente un cioccolato d'eccellenza. Un percorso gratificante e divertente per diventare un consumatore consapevole che acquista il prodotto di qualità.
 A cura di Istituto Internazionale Chocolier
 Lingua: Italiano
 Target: Ragazzi, Adulti
 Prenotazione obbligatoria – posti limitati
 Costo: 15,00 €
- 18.00 - 19.00 CIOCCOLATO E...MEZCAL!**
 Degustazione guidata di cioccolato Domori in abbinamento a Mezcal Ilegal Reposado in purezza.
 A seguire interpretazione dell'abbinamento in miscelazione a cura di Emanuele Russo.
 Intervengono: Gianluca Franzoni, Presidente di Domori, e Walter Gosso, Ambassador Compagnia dei Caraibi
 Lingua: Italiano
 Target: Adulti
 Prenotazione obbligatoria – posti limitati
 Costo: 15,00 €

LUNEDÌ 24

Seminari

15- 20 posti - no prenotazione

- 11.00-11.30** **COME NASCE IL CACAO**
Un viaggio alla scoperta di un frutto delizioso e pieno di magia!
Target: Bambini (6-10 anni)
Ingresso libero - fino a esaurimento posti
Lingua: Italiano
- 12.00 - 12.45** **SLOWCOCOA: LA PAROLA AI PRODUTTORI**
Il cacao vettore dell'uguaglianza di genere: come un gruppo di donne della zona di Aragua (Venezuela) ha costituito un'associazione per produrre e vendere il cacao.
Interviene: Marjorie Ramona Sosa Iglesias, Ricercatrice sulla catena di valore e sostenibilità agroalimentare
Ingresso libero - fino a esaurimento posti
Lingua: Spagnolo - traduzione in italiano in cuffia
- 14.00 - 14.45** **SLOWCOCOA: LA PAROLA AI PRODUTTORI**
Comunità indigene al centro di un modello di impresa sostenibile nella filiera del cacao.
Interviene: Virgilio Garcia, Cooperativa PANGO
Ingresso libero - fino a esaurimento posti
Lingua: Spagnolo - traduzione in italiano in cuffia
- 15.30 - 16.15** **SLOWCOCOA: LA PAROLA AI PRODUTTORI**
CHOCO-MASHPI: dal recupero degli ecosistemi nella riserva Mashpi alla valorizzazione del cacao fino de aroma. Una testimonianza della storia del collettivo dalla produzione del cioccolato fino alla sua commercializzazione. A seguire degustazione.
Intervengono: Alejandro Solano Ugalde, Daniela Augustina Arcos Torres
Ingresso libero - fino a esaurimento posti
Lingua: Spagnolo - traduzione in italiano in cuffia

Laboratori del Cioccolato

15 posti - prenotazione online

- 11.30 - 12.30** **IL PICCOLO CIOCCOLATIERE**
Trasformati in un cioccolatiere e impara i segreti del mestiere! Divertiti a realizzare le tue creazioni di cioccolato con l'aiuto di un esperto Domori.
Lingua: Italiano
Target: Bambini (6-10 anni), Famiglie
Prenotazione obbligatoria – posti limitati
Costo: 5,00 €
- 15.00 - 16.00** **CHOCOEXPERIENCE**
Un seminario che ha come obiettivo l'insegnamento dell'analisi del cioccolato attraverso gli organi di senso per verificare la qualità delle materie prime e del ciclo produttivo. Attraverso il percorso esperienziale, ai partecipanti vengono forniti validi strumenti per raggiungere la sicurezza di saper scegliere e apprezzare pienamente un cioccolato d'eccellenza. Un percorso gratificante e divertente per diventare un consumatore consapevole che acquista il prodotto di qualità.
A cura di Istituto Internazionale Chocolier
Lingua: Italiano
Target: Ragazzi, Adulti
Prenotazione obbligatoria – posti limitati
Costo: 15,00 €