

“Cioccolatomegna” è la cura del dettaglio, la prelibatezza di un aroma antico come il cioccolato l'arte dei maestri artigiani, la valorizzazione di un territorio sempre pronto a cogliere occasioni di promozione. Questa nuova edizione si presenta con tante le novità a cominciare dalla location che porta in “piazza” una delle più antiche tradizioni dell'eccellenza alimentare piemontese.



Negli ultimi cinque anni il turismo enogastronomico in Piemonte è cresciuto del 20 per cento a riprova delle straordinarie potenzialità che il connubio tra territorio e prodotti d'eccellenza è capace di offrire per “prendere i turisti anche per la gola”.

Quale alimento migliore del cibo degli Dei, allora, segreto e raffinato, da esaltare nella qualità e nelle sofisticate tecniche di preparazione per proporre la città all'interno di circuiti turistici innovativi, ai golosi ed estimatori del cioccolato che oltre ad assistere ad un grande evento sul Lungolago potranno incontrare i migliori maestri cioccolatieri del Piemonte e non solo, trascorrere una giornata all'insegna del gusto e della dolcezza, provando il brivido di piacere che solo il vero, puro, divino cioccolato artigianale è in grado di offrire.

Antonio Quaretta  
Sindaco di Omegna

Cioccolatomegna 2009: una edizione ricca di novità e - naturalmente - di tanta genuina golosità.

La rassegna si svolgerà, per la prima volta, sul Lungolago della città e ai prodotti e alle degustazioni dei maestri cioccolatieri artigiani si affiancherà un ricco programma di eventi e animazioni. Il tutto con l'obiettivo di far conoscere e apprezzare il meglio dell'artigianato alimentare di Eccellenza ai tanti visitatori che accoglieremo con piacere.



Artigianato, gusto, qualità. Ma anche territorio: infatti Cioccolatomegna 2009 intende proporre al turista nuovi e inediti itinerari, valorizzando le migliori espressioni produttive del Cusio proprio con il cioccolato come biglietto da visita.

Tarcisio Ruschetti  
Presidente Confartigianato  
Novara - Verbanio Cusio Ossola

# CIOCCOLAT OMEGNA



## Stand commerciali di cioccolato

- **Caruana**  
“Specialità Siciliane”  
Bologna
- **Choco Élite**  
Nave (BS)
- **Dolce Panetteria**  
Masera (VB)
- **Dolci Express**  
Merate (LC)
- **Il Forno Shop**  
Mergozzo (VB)
- **Pasticceria Zanardi**  
Omegna (VB)
- **M.F.**  
Moncalieri (TO)
- **Pasticceria Boriolo**  
Novara
- **Capitano Rosso**  
Torino
- **La Cioccolateria Caput Villa**  
Loc. Sali Ceterme (PV)
- **Pasticceria Grandazzi**  
Domodossola (VB)
- **Pasticceria La Riviera**  
Alassio (SV)
- **Pasticceria Marina**  
Casalino Fr. Cameriano (NO)
- **Pasticceria Vecchia Brianza**  
Sovico (MI)
- **Selezione Chococlub**  
Alba (CN)
- **Sweet & Chocolate**  
La Loggia (TO)
- **Torta Pistocchi**  
Firenze
- **Vanini**  
Lecco

## Altri espositori

- **Comune di Omegna**
- **Confartigianato Imprese**  
Novara
- **Distretto Turistico Dei Laghi**  
Stresa (VB)
- **Forum Omegna**  
Centro Culturale Polivalente
- **V.C.O. Formazione Omegna**
- **Parco della Fantasia “Gianni Rodari”**  
Omegna
- **I Gaudenzi**  
Fomero (VB)

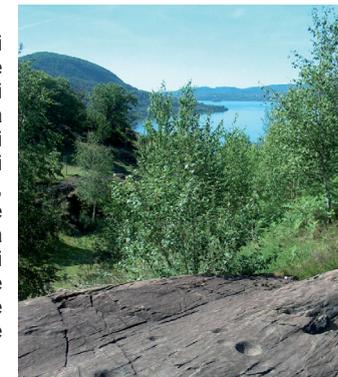
## Partner ufficiali



## Omegna: una città da visitare

### INCISIONI RUPESTRI

A Cireggio, l'area del Monte Zuoli conserva in una splendida posizione panoramica un masso con incisioni che risalgono alla preistoria. Si tratta di venti semplici incisioni circolari incavate, dette “coppelle”, cui si attribuisce un significato religioso, anche se la loro interpretazione resta in parte avvolta nel mistero. La medesima area accoglie due massi “scivolo”, ampie rocce con superficie inclinata e levigata per l'uso come scivoli fatto in tempi antichi dalle donne che praticavano riti di fertilità.



### PORTA “ROMANA”, LA PORTA DELLA VALLE

Di epoca medioevale, è l'unica rimasta delle cinque porte (Maggiore, Salera, Segnara, Castello, Valle) che nel XV secolo consentivano l'accesso all'antico borgo, allora recintato all'interno di fossati da una muraglia in pietra e ciottoli.



### PONTE ANTICO

Opera sforzesca successiva al 1490, costruita sul torrente Strona con due archi la cui pila centrale posa sopra un macigno nel mezzo del torrente. L'opera è stata realizzata in salita e discesa come la maggior parte dei ponti romani e medioevali.

### CHIESA DI SAN GAUDENZIO

Crusinallo. Chiesa romanica, orientata, con due navate absidate, eretta nel XII secolo (mentre il campanile è datato un secolo prima). Il battistero è stato aggiunto nel XV secolo.

CHIESA DI SANT'AMBROGIO  
Costruzione tardo - romanica del X secolo a tre navate con cappelle laterali e ossario. Dell'edificio medioevale conserva parte del fianco meridionale, il tiburio, il campanile e la facciata. L'interno della collegiata è barocco, conserva una pala d'altare dipinta da Fermo Stella da Caravaggio nel 1547 e l'urna col corpo di San Vito martire, patrono di Omegna.



# CIOCCOLAT OMEGNA

## Programma

area giardini lungolago

**sabato 3 ottobre** Dalle 15.00 alle 20.30

**domenica 4 ottobre** Dalle 11.00 alle 19.30

- Stand commerciali di cioccolato
  - Lavorazione del cioccolato: a cura di *Icam*
  - Choccamper
  - Chocolandia, giochi al cioccolato per bambini: chocodama, chocomemo, chocoquiz, chocodisegno, chocoenigmistica, chocotris, face painting e piccola animazione.
  - Mostra fotografica: "La Repubblica Dominicana...un viaggio di emozioni". Foto di Davide Ferrero.
- E inoltre:
- Degustazioni di cioccolato:
    - sab. dalle 17.00 alle 18.00 degustazione guidata
    - dom. dalle 15.00 alle 16.00 degustazione guidata di cioccolato *Vanini*
    - dom. dalle 17.00 alle 18.00 degustazione guidata
  - Trofeo Sensoriale Sigep 2010
    - sab ore 18.00 presso l' area degustazione.



# CHOCOCLUB®

ASSOCIAZIONE ITALIANA AMATORI CIOCCOLATO

## Chococlub - Associazione Italiana Amatori Cioccolato

È l'associazione che raggruppa gli appassionati del cioccolato, il "cibo degli Dei": dai semplici golosi sino ai professionisti del settore (pasticceri, degustatori ed imprenditori dolciari). Oltre 12.000 persone sono associate a Chococlub. Si occupa dello sviluppo della cultura del cioccolato con riferimento al target "consumatore".

## Chococlub - Professional

È la divisione che si occupa, per il settore dolciario, di marketing ed organizzazione eventi, congressi, degustazioni e corsi. Si dirige verso il target "professionale": dall'artigiano pasticcere alla multinazionale dolciaria, dal museo all'Università, dall'ente pubblico al governo straniero.

[www.chococlub.com](http://www.chococlub.com)



Dopo 10 anni dedicati al cioccolato, lavorando a stretto contatto con illustri cioccolatieri ed aziende industriali del settore, tenendo centinaia di degustazioni guidate e intraprendendo innumerevoli viaggi nelle terre del cacao, ho affinato la mia ricerca personale sul cibo degli Dei potendo oggi proporre la mia SELEZIONE.

*Davide Ferrero*

progetto grafico Mediaware srl tel. 0173.366596



IL COMUNE DI OMEGNA  
PRESENTA:



# CIOCCOLAT OMEGNA

**3-4 OTTOBRE 2009**

sabato 3 ottobre ore 15.00 / 20.30  
domenica 4 ottobre ore 11.00 / 19.30

# OMEGNA

AREA GIARDINI - LUNGOLAGO

