

Con il patrocinio di



CAMERA DI COMMERCIO
RIVIERE DI LIGURIA
IMPERIA LA SPEZIA SAVONA

Organizzazione



AREA ARTIGIANALE,
COMMERCIALE
E RISTORO

CHOCO-COOKING
E
DEGUSTAZIONI

Ceriale

al Cioccolato



COMUNE CERIALE
ASSESSORATO ALLE MANIFESTAZIONI

visit CERIALE



LABORATORI
PER GRANDI
E PICCINI

CIOCCOLATO,
MUSICA
E SPETTACOLI

**1ª RASSEGNA FIERISTICA AL CIOCCOLATO
GEMELLATA CON NONE AL CIOCCOLATO (TO)**

3-4-5-6 APRILE 2026

DALLE ORE 9.30 ALLE 24

**PALACIOCCOLATO-PIAZZA DELLA VITTORIA
CERIALE (SV)**

PRESENTA **RENATA CANTAMESSA**

INAUGURAZIONE ORE 17.30 VENERDI 3 APRILE

Con l'omaggio a
"FIOR D'ALBENGA"

interpretato dalle testimonial d'eccezione
dell'ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO
"GIANCARDI" DI ALASSIO - SV:

**LA PASTRY CHEF RITA BAIO
INSIEME A IRENE CASTELLANA
E SIRIA BASSO**

(diplomate in alta pasticceria
della "Scuola Tessieri" di Ponsacco - PI)



A seguire:

"BACIO... DI FERRO"
**LA SFIDA PIÙ DOLCE
TRA ALASSIO E CERIALE**

con la speciale partecipazione della
**STORICA PASTICCERIA
BALZOLA**

INSIEME AI PASTICCERI CERIALESÌ

INFO: www.comune.ceriale.sv.it



Onde di cioccolato

BENVENUTI A CERIALE!





Comune di Ceriale

Saluti del Sindaco di Ceriale

MARINELLA FASANO

È con grande soddisfazione che l'Amministrazione Comunale presenta la prima edizione di **“Ceriale al Cioccolato”**, una manifestazione pensata per valorizzare il nostro territorio attraverso un evento capace di unire tradizione, gusto e intrattenimento.

Per alcuni giorni Piazza della Vittoria e il lungomare diventeranno il cuore di una rassegna dedicata al cioccolato e alle eccellenze artigianali e gastronomiche provenienti da diverse regioni d'Italia. Stand espositivi, show cooking, spettacoli e momenti di animazione accompagneranno residenti e visitatori in un percorso all'insegna della qualità e della convivialità.

Eventi come questo rappresentano un'importante occasione per promuovere la nostra città, sostenere le attività del territorio e offrire nuove opportunità di incontro e di attrazione turistica.

Rivolgo quindi un caloroso invito a cittadini e ospiti a partecipare e a vivere insieme questi giorni di festa, gusto e condivisione nella splendida cornice di Ceriale.

MARINELLA FASANO

Sindaco di Ceriale





Saluto del Presidente del Consiglio comunale di Ceriale con delega alle Manifestazioni

GIANBENEDETTO CALCAGNO

Che cosa lega **la città di Ceriale e il cioccolato**, oltre alla stessa iniziale?

La risposta sta nello spirito di questa rassegna: trasformare il gusto in **un'occasione golosa di incontro, scoperta e racconto del territorio**.

Nasce così **“Ceriale al Cioccolato”**, una nuova manifestazione che entra nel calendario di **Visit Ceriale** con l'obiettivo di arricchire l'offerta turistica del nostro Comune **nel cuore delle festività pasquali**, quando il **cioccolato** diventa uno dei protagonisti più attesi delle nostre tradizioni.

Il logo stesso racconta bene questo incontro: **un'onda di mare che si fonde con un'onda di cioccolato**. Un'immagine che sintetizza perfettamente lo spirito dell'evento, perché **Ceriale è un mare di cioccolato**, ma è anche **un mare di proposte, esperienze e occasioni per chi arriva a scoprirla... e sceglie di ritornare**.

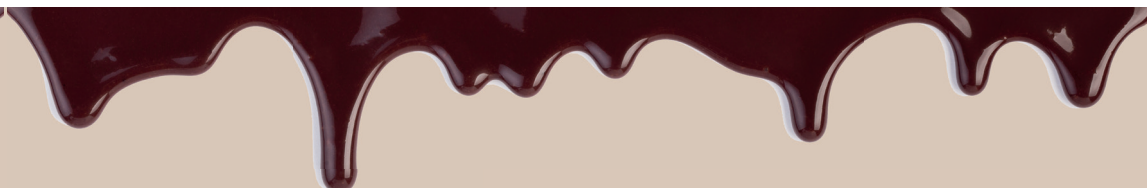
Ceriale, del resto, ha costruito negli anni una solida reputazione come **città di eventi**, con un calendario ricco di rassegne e appuntamenti che attirano pubblico e visitatori da diverse regioni d'Italia. Con questa manifestazione abbiamo voluto aggiungere una nuova esperienza dedicata al mondo del **cioccolato** e dell'artigianalità gastronomica, nel segno della **qualità e dell'esperienzialità**, elementi sempre più ricercati da chi sceglie un turismo lento e autentico, che trova nella **Liguria** una delle sue mete ideali.

Il **cioccolato**, a prima vista, potrebbe sembrare lontano dalla storia ligure. In realtà, dialoga da tempo con la nostra tradizione dolciaria: basti pensare ai celebri **baci**, nati proprio sulla Riviera e diventati simbolo di una cultura del dolce che continua a evolversi tra creatività e ricerca.

Questa rassegna vuole raccontare il territorio, ma anche **aprire Ceriale a un viaggio tra sapori provenienti da tutta Italia**, con stand e specialità che avranno nel **cioccolato il filo conduttore**, creando un percorso capace di unire tradizioni diverse sotto il segno della qualità.

Non è un caso che questa manifestazione nasca nel segno della **collaborazione tra territori**: **Ceriale** festeggia così il suo ingresso nella **DMO Ligurian Riviera**, una rete che invita le comunità a lavorare insieme per valorizzare le eccellenze locali e costruire nuove opportunità di promozione.

In questo spirito di rete si inserisce anche l'**omaggio a “Fior d'Albenga”**, presentato in anteprima grazie alla collaborazione con il **Comune di Albenga**,



creando un originale incontro tra **le eccellenze agricole del territorio, rappresentate dai fiori eduli, e il mondo della pasticceria attraverso il cioccolato.**

Sempre nel segno della collaborazione, nasce anche la sfida gastronomica **“Bacio... di ferro” tra Alassio e Ceriale**, una competizione ironica e coinvolgente che celebra due tradizioni pasticciere della Riviera.

Un ringraziamento particolare va alla **Camera di Commercio Riviere di Liguria**, alle imprese cerialesi protagoniste con le loro storie e i loro prodotti, all'**Istituto Alberghiero “Giancardi” di Alassio**, punto di riferimento per la formazione enogastronomica e turistica del territorio, e alla **Delegazione dell’Accademia Italiana della Cucina di Albenga e del Ponente ligure** per la sua preziosa animazione culturale.

Una menzione speciale va anche a **Puro Stile Italiano**, che ha portato a **Ceriale** l’esperienza organizzativa maturata con la storica rassegna **“None al Cioccolato”**, manifestazione con cui questo evento è **gemellato grazie al rapporto di collaborazione con il Comune di None Torinese**, rafforzando il dialogo e la promozione congiunta tra **Liguria e Piemonte.**

Il mio invito è semplice: **venite a vivere questa rassegna con curiosità e con il piacere della scoperta.** Perché, dietro ogni degustazione, ogni laboratorio e ogni incontro c’è qualcosa di più di un buon prodotto: **c’è Ceriale che si racconta e che vi aspetta... vestita di cioccolato.**



Il cioccolato in Liguria e nel Ponente Ligure

Il **cioccolato** oggi è una fonte di delicato piacere, visivo, olfattivo, gustativo! Passeggiando nei caruggi della nostra **Liguria**, incontriamo gelaterie artigianali di ottima qualità, pasticcerie e confetterie che lo propongono in varie preparazioni, lo troviamo nei bar e nei ristoranti, nelle **carte dei dolci** che ci fanno viaggiare nel tempo e nello spazio immaginando il lungo viaggio che ha fatto il cacao prima di essere trasformato in cioccolato. Un tempo non era così facile trovare del **cioccolato di qualità**. Il cacao era prezioso, solo pochi potevano utilizzarlo, e la cucina ligure storicamente produceva semplici buoni dolcetti familiari. Indispensabile distinguere la cucina di Genova e dei suoi nobili, da quella delle altre classi sociali e del Ponente. In Genova nel 1780 apre una famosa fabbrica di cioccolato di alta qualità attiva ancora oggi, e nei decenni successivi i **pasticceri** hanno creato delizie che amiamo ancora oggi, come i famosi “**baci**” che portano il nome di un come rivierasco e che vengono prodotti altrove con altri nomi e in modo differente, e altre torte e budini che ci fanno tornare bambini quando li mangiamo ammirando il **mare di Ceriale** e il suo centro storico.

ROBERTO PIRINO

*Delegato di Albenga e del Ponente Ligure
dell'Accademia Italiana della Cucina*



PROGRAMMA EVENTI DEL PALACIOCCOLATO

AREA PALCO

A cura di **RENATA CANTAMESSA**
giornalista, conduttrice e divulgatrice

in collaborazione con l'Assessorato alle Manifestazioni
del **Comune di Ceriale**

con la regia di **PURO STILE ITALIANO**

Choco cooking a cura della pastry chef **RITA BAIO**

*Tutti gli appuntamenti saranno trasmessi in diretta streaming
sulla pagina Facebook "**Comune di Ceriale**"*

VENERDÌ 03/04/2026

17:30: Inaugurazione.

18:30: **"BACIO... di ferro!" - Sfida al Bacione tra Alassio e Ceriale** con la partecipazione della storica pasticceria Balzola di Alassio e dei Pasticceri Cerialesi con degustazione finale gratuita a sedere.

19:00: Omaggio a **FIOR D'ALBENGA** con il Comune di Albenga
Choco cooking: "Rosag Sacher" con degustazione finale gratuita a sedere.

21:30: Reading musicale di **"CIOCCOLATINI"**, scritto da Pupi Bracali, a cura di Daniela Bruzzone accompagnata dalla chitarra di Edoardo Sciallino.



SABATO 04/04/2026

10.30: **“Canunetti Lab”** per bambini e famiglie a cura dell’associazione OK Ceriale con la partecipazione di NAO, il robot umanoide NAO coordinato dal docente Alessandro Messina dell’Istituto Tecnico “Galileo Galilei” di Albenga.

15.30: **“Tutti i segreti dei Canunetti De.Co.”** a cura dell’associazione OK Ceriale con la partecipazione del giornalista enogastronomico Stefano Pezzini - Consegna del **Disciplinare delle De.Co. di Ceriale** ai rappresentanti di ristoranti, bar e stabilimenti balneari
Choco cooking: “Canunetti” con degustazione finale gratuita a sedere.

17.00: **“Un’estate di eventi”** con l’Assessorato alle Manifestazioni del Comune di Ceriale.

Choco cooking: “Gnocchi di cereale basilico e confit di cuore di bue, cioccolato fondente e scaglie” con degustazione finale gratuita a sedere.

21.30: **“Un’estate al cioccolato”** con l’associazione Bagni Marini Ceriale
Choco cooking & music: “CioccoTotani” con degustazione finale gratuita a sedere.

22.30: **Notti Magiche** con l’ASD Scuola di Ballo *Anna Chiola* di Finale Ligure.

DOMENICA 05/04/2026

- 10.30: **“Casa dolce Casa”** con AgeCasa Immobiliare
Choco cooking: “5snack al cioccolato dal dolce al salato”
con degustazione finale gratuita a sedere.
- 12.00: **“Ceriale al Cioccolato e None al Cioccolato: gemelli si nasce... o si diventa?”** omaggio al Comune di None Torinese.
- 14.00: Musica e animazione con le mascotte di **STITCH**.
- 15.30: **“57 anni di Ravioli... e non sentirli!”** omaggio al Raviolificio San Giorgio
Choco cooking: “Ravioli sorprendenti al cioccolato con riduzione agrodolce alla Granaccia” con degustazione finale gratuita a sedere.
- 16.45: **“La Fabbrica della Dolchezza”** con Frascheri.
Choco cooking: “Meringhe alle arachidi con crema ganache di ciocco-latte” con degustazione finale gratuita a sedere.
- 18.00: **“Hummusmania”** con Albenga in Tavola... Gourmet.
Choco cooking: “Dalla cremosa di ceci e nocciole veg all’hummus al chinotto di Savona” a cura di Albenga in Tavola... on the road, con degustazione finale gratuita a sedere.
- 21.30: **DISCOMANIA Show.**

LUNEDÌ 06/04/2026

10.30: “**Costruirò una casa di cioccolato, dove ogni giorno è dolce**”
omaggio a Fresia Costruzioni.

11.00: Omaggio ad **AROMATICA** con l'Accademia Italiana della Cucina - Delegazione di Albenga e del Ponente Ligure, Lady Chef insieme al DSE - Dipartimento Solidarietà Emergenze Liguria dell'Unione Regionale Cuochi Liguri
Choco cooking: “Tartufi in bianco e in nero al profumo di rosmarino e timo” con degustazione finale gratuita a sedere.

14.00: Musica e animazione con gli **AVENGERS** di *The Age of Heroes*.

15.30: Omaggio a **ULIVISSIMA** con il Comune di Toirano e la partecipazione di Luigi Caricato (OliOfficina)
Choco cooking: “La CioccoStroscia con praline all'olio di Taggiasca”
con degustazione finale gratuita a sedere.

16.30: “**L'uovo me lo faccio da solo**” con Cioccolato Lavoratti dal 1938
Choco cooking: “Stracciatella ligure con delizie di ricotta al cioccolato”
con degustazione finale gratuita a sedere.

17.30: Apericioccolato e musica con “**il DJ del mare**” **FRANCO BRANCO**.



Comune di Ceriale

In collaborazione con



Piatti della tradizione - De.Co.

CERIALE è Gusto!



CANUNETTI



**IL DOPO PASTO
DI UNA VOLTA**

"L'aperitivo Cerialese"



**CONDIGLIONE
ALLA CERIALESE**

Cundijun



**PESTO ALLA
CERIALESE**

U pistu



Vi aspettiamo con un **MARE** di...
CIOCCOLATO!



Un vortice di sapore tutto italiano



www.lattefrascheri.it
info@frascheri.com



DIRETTAMENTE DA IMPRESA VILLETTE IN COSTRUZIONE A BOISSANO



Uffici: via Aurelia n. 142 Ceriale
Telefono 0182.931444
info@fresiacostruzioni.it
www.fresiacostruzioni.it



HUMMUS • PESTO • SALSE • CREMOSE

Dalla selezione delle materie prime alla lavorazione artigianale, creiamo creme, pesti e hummus gourmet che raccontano una nuova idea di gusto.



www.albengaintavola.it
info@albengaintavola.it



1938
Lavoratti
CIOCCOLATO

Sai qual è il segreto
per una vita senza stress?

Noi no!

Però sappiamo aiutarti a **VENDERE** e
COMPRARE casa senza farti impazzire.

SCOPRI COME



ALESSANDRO - agente ageCASA
responsabile ufficio di **CERIALE**

- +39 0182 931615
- ceriale@agecasa.com

L'IMMOBILIARE PER NATURA
ageCASA.

• Albenga • Ceriale • Borghetto S.S. • Loano • Finale Ligure • Milano

www.agecasa.com

Be!GIN 

IL PRIMO GIN AI FIORI DI BEGONIA

Bevi e Mangia i Fiori

tastee.it

**DOLCIARIA
I.L.B.A.**

CERIALE (SV)
Tel. 0182 990252

e mail:
dolciariailba@gmail.com

Azienda agricola biologica dal 1989

www.biovio.it



I NOSTRI
PRODOTTI
A CASA TUA



Da oggi il punto vendita di CERIALE
è anche su WhatsApp!

Puoi ordinare al numero 327.2799111

