

# Da Tata

PIZZERIA DAL 1978

Piazzale Stadio del Ghiaccio, 15 - Asiago (VI)  
tel. 0424 462082

IL TEMPIO DELLA PIZZA.

5 impasti, 5 lavorazioni:

IL CLASSICO

SEMI INTEGRALE ALLA MORINGA

CEREALISSIMA

SENZA GLUTINE

IN PALA ALLA ROMANA

decine di abbinamenti  
con materie prime di qualità superiore.



Albergo Ristorante  
**Valbella**

Via Valbella, 38 - Gallio (VI)

Tel. +39 0424 449839

www.albergovalbella.com

*Durante la manifestazione "Art & Ciocc" il Ristorante  
propone Medaglione di Cervo al cioccolato*

Hotel Europa Residence quattro stelle superior

Corso IV Novembre, 65/67

36012 Asiago (VI) Tel: +39 0424 462659

Fax: +39 0424 460796

Email: info@hoteleuroparesidence.it

Prossima apertura:

CHALET  
**Europa**  
NATURE & RELAX

E dopo Art & Ciocc  
vi aspettiamo a...

ASIAGO...  
**FIOCCHI DI LUCE**  
LO SPETTACOLO PIROMUSICALE DELLA CITTÀ DI ASIAGO  
19-20 FEBBRAIO 2022

www.asiago.to

E' un evento di:



Città  
di Asiago

In collaborazione con:



Partner:



La più antica tradizione italiana



Radio ufficiale:



# ART & CIOCC

IL TOUR DEI CIOCCOLATIERI

## ASIAGO PIAZZA CARLI

3 - 6 febbraio 2022

### OSPITE D'ECCEZIONE DAMIANO CARRARA

SABATO 5 FEBBRAIO



Per il programma completo, rimani aggiornato sul sito

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

e sulla pagina Art & Ciocc

E' un evento di:



Città  
di Asiago



“Visto il successo delle scorse edizioni, l’Amministrazione Comunale di Asiago è entusiasta di promuovere anche quest’anno Art&Ciocc°, la grande festa del cioccolato artigianale - spiega l’Assessore al Turismo e Commercio Nicola Lobbia – giunta all’ottava edizione e diventata ormai un appuntamento fisso per la città.

Quest’anno siamo orgogliosi inoltre di ospitare un nome prestigioso come quello di Damiano Carrara, nell’ottica di valorizzare la nostra città sia nei confronti di cittadini e turisti, ma anche di coinvolgere ristoranti e pasticcerie in un’occasione di crescita e arricchimento per tutti gli operatori del settore gastronomico dell’Altopiano.”

LO STAND DI PIAZZA CARLI SARA' ATTIVO  
DA VENERDÌ 3 A DOMENICA 6 FEBBRAIO DALLE 9 ALLE 21.

## ART&CIOCC° IL TOUR DEI CIOCCOLATIERI

3 - 6 febbraio 2022 • Asiago, Piazza Carli

Finalmente torna ad **ASIAGO** per l’ottava edizione, **ART & CIOCC° Il Tour dei Cioccolatieri**, la grande festa dedicata al cioccolato artigianale che si terrà all’interno di una **grande struttura coperta e riscaldata dal 3 al 6 febbraio in Piazza Carli**.

Gli stand dei cioccolatieri proporranno ogni varietà di cioccolato oltre a particolari prodotti di pasticceria, ciascuno con le proprie specialità legate alle regioni d’origine. Così da **Piemonte, Lombardia, Veneto, Umbria, Calabria, Sicilia** sarà possibile degustare prelibate **praline, cioccolatini** di ogni qualità, **cremini, liquori al cioccolato, creme spalmabili**, infinite combinazioni di **tartufi, croccanti, cuneesi, cioccolato di Modica IGP** (unico cioccolato a marchio), cioccolato **senza glutine, bio, vegan, senza zucchero** e il pregiato cioccolato **crudo**.

Tra gli espositori anche le **aziende dell’Altopiano** che sapranno stupire ed accogliere al meglio gli ospiti. Inoltre, grande novità di questa edizione è la creazione di una **sala unicamente dedicata agli show-cooking e alle degustazioni** che si avvicenderanno nel corso delle giornate di manifestazione dove la mattina di **sabato 5 febbraio** sarà presente il famoso pasticcere **Damiano Carrara** con due speciali appuntamenti.

E allora... siete pronti per immergervi nel meraviglioso mondo del cioccolato? Non perdetevi gli aggiornamenti sul sito [www.iltourdeicioccolatieri.com](http://www.iltourdeicioccolatieri.com) e alla pagina **facebook Art & Ciocc**

## Ospite speciale DAMIANO CARRARA, PASTRY CHEF



Classe 1985, è nato a Lucca, dove ha mosso i primi passi come **bartender** prima di trasferirsi in Irlanda. Dal 2012 ha deciso di stabilirsi in California, dove col fratello ha aperto la sua prima pasticceria a Los Angeles: **Carrara Pastries**. La notorietà è arrivata con la tv: in breve tempo è diventato una stella di **Food Network America**.

Nel 2017 torna in Italia con un grande bagaglio di esperienze tv e viene scelto come giudice di **BakeOff Italia** su **Real Time**, subito seguito da **Junior BakeOff**.

Damiano è anche conduttore di **Cake Star** insieme a Katia Follesa, **Fuori Menù** e **Tarabaralla** su Food Network Italia.

Ha al suo attivo **due libri** di ricette in **America, Dolce Italia** e **A Taste of Italy** e l’autobiografia **Nella vita tutto è possibile**, edita da HarperCollins Italia.

Nel 2020 è uscito il suo **primo libro** di ricette in Italia: **Un po’ più dolce** e nel 2021 è uscito il suo nuovo libro **«Ancora più dolce»** edito Cairo Editore.

Damiano è protagonista indiscusso di **showcooking** ed eventi su tutto il territorio seguiti ogni volta da centinaia di fan. A settembre 2021 ha aperto il suo primo e attesissimo atelier a Lucca: **Atelier Damiano Carrara**.