

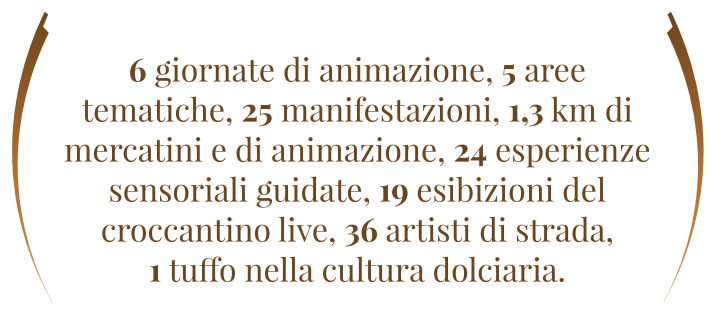


Il Logo

Proprio nella consapevolezza dell'importanza del ***Croccantino*** quale nodo di contatto tra il territorio sammarchese e il contesto internazionale, di interazione tra la cultura della tradizione e l'innovazione verso il futuro è stato progettato e realizzato il logo identificativo della festa, una immagine capace di creare un legame chiaro e indissolubile tra San Marco dei Cavoti ed il Croccantino con la sua festa. Il ***Croccantino*** si riappropria graficamente della scena centrale e con la sua grossa lettera iniziale, la ***C***, dipinta con una pennellata di cioccolato, porta sul palcoscenico il paese con la sua forma inconfondibile, espressa attraverso un moderno sky-line. Dunque, proprio la grande ***C***, lettera iniziale di ***Croccantino***, ma anche di ***Cacao***, del suo frutto, la ***Cabosside***, e del suo derivato il ***Cioccolato***, e ancora la lettera iniziale di ***Cavotis*** e della sua evoluzione morfologica ***Cavoti***, diventa un tutt'uno con il territorio e con la sua cultura materiale e immateriale.

L'anima e il cuore della festa

Il **borgo antico**, racchiuso all'interno delle antiche mura di cinta e raggiungibile da tre porte, unitamente all'affascinante ed elegante **via Roma**, è il luogo della festa. Un percorso lungo oltre 1 km ospita le differenti aree tematiche. Il croccantino e i dolciumi di ogni tipo, con la più ampia declinazione di territorio e dei suoi prodotti, è il protagonista indiscusso delle sei giornate che prendono forma nel fine settimana dell'Immacolata, **7-8 dicembre**, e nei due fine settimana successivi **14-15** e **21-22**. La promozione in chiave di piena autonomia e di rilevanza nazionale e internazionale è da ricercare sicuramente nei tre elementi che possono essere identificati con ***“Esperienziale”***, ***“Cultura”*** e ***“Innovazione e Incubatore di Idee”***. Tre temi cardine intorno ai quali prendono forma iniziative destinate a caratterizzare negli anni la Festa del Torrone e del Croccantino.



La festa del torrone e del croccantino

proposta per la prima volta nel 2001 e giunta alla XIX edizione, può essere considerata una delle più importanti vetrine del Sannio e dell'intera Campania nella promozione del territorio. Prende forma la ***19^ edizione “Festa del Torrone e del Croccantino”*** che intende proporsi come strumento di marketing territoriale capace

di differenziare lo specifico territorio collocandolo nel segmento dell'accattivante offerta di turismo esperienziale. Nel dettaglio, la ***19^ edizione della “Festa del Torrone e del Croccantino”***, vuole essere l'evento turistico che, prevedendo al suo interno attività a forte impatto **ESPERIENZIALE**, promuove e valorizza il prodotto ***Croccantino***, le arti e le materie prime ad esso legato, nonché le risorse materiali ed immateriali del territorio. Il ***Croccantino***, attore principale sul palcoscenico dell'antico borgo di San Marco dei Cavoti, diventa il tramite per presentare risorse culturali, quali il patrimonio culturale, i saperi e le peculiarità del territorio in una prospettiva di superamento della dimensione locale per tendere ad una territoriale internazionale con la quale creare interazioni e legami strutturali.

Cosa, dove e quando

La regola è “tutto tutti i giorni!”

Dunque, il turista può scegliere le giornate più comode (sono fortemente consigliate due giornate per degustare l'intera edizione esperienziale) senza dover rinunciare ad alcuna manifestazione. Le aree tematiche con i rispettivi luoghi insieme agli appuntamenti ad “orario prefissato” scandiscono il programma.

AREA MARRONE

DEGUSTAZIONI ECCELLENTI E CROCCANTINO LIVE Piazza Vicidomini

Tutti i giorni nel cortile e nelle stanze di **Palazzo Marchesale, in Piazza Vicidomini**, negli orari indicati prendono forma

11:00 – 12:00 “Il Senso del Cioccolato”
Laboratorio di analisi sensoriale del cioccolato a cura di esperti capaci di richiamare a ciascuna emozione e percezione sensoriale i luoghi, le varietà delle varietà di cacao nonché l'arte del fare cioccolato.
Riservato a 20 persone.*

12:00 – 13:00 “Croccantino Live”
Il Croccantino Live è l'evoluzione esperienziale e reale del mega Croccantino. Il Maestro torronaio esce dal laboratorio per vivere l'esperienza vera e autentica con il turista.

12:30 – 13:00 “Le Lego® dell'Anima Croccante”
Come i mattoncini in plastica più noti al mondo colorano da sempre costruzioni dei ragazzi, le nocciole, il miele e le mandorle rendono unica l'anima croccante. Degustatori esperti, nelle differenti sessioni, guidano la platea alla scoperta dei caratteri di uno degli ingredienti del croccantino.
Riservato a 25 persone.*

13:30 – 15:00 “Il Pranzo al Palazzo”
Chef di chiara fama propongono un menù gourmet che unisce i primi e i secondi della tradizione mediterranea con il croccantino e il vino dell'anno Sannio Falanghina.
Riservato a 60 persone.*

15:00 – 16:00 “Croccantino Live”
Il pomeriggio di ciascuna giornata viene inaugurato mandando in scena la seconda uscita del Croccantino Live. Il Maestro torronaio propone nuovamente oltre 600 croccantini tutti da gustare.

16:00 – 17:00 “diVINità Croccante”
Enologi, Esperti di vini, Sommelier entreranno in sala per guidare l'analisi sensoriale di vini fermi, spumantizzati e passiti.
Riservato a 30 persone.*

17:00 – 18:00 “Croccantino Live”
Sì, è lui il Croccantino Live il vero protagonista ed entra in scena tre volte al giorno. Ogni giorno con un Maestro torronaio differente che porta con sé la propria storia e la propria arte dolciaria.

17:30 – 18:30 “Birra e Croccanti”
Mastri birrai illustreranno le proprie birre, i caratteri sensoriali, le caratteristiche della schiuma e tanti altri “segreti fermentati”.
Riservato a 30 persone.*

****La prenotazione può essere effettuata presso uno dei tre info point durante le giornate della Festa o mediante e-mail: info@lafestadeltorrone.it.***

AREA GIALLA

AGROALIMENTARE IN FERMENTO via Porta di Rose – Piazza del Carmine

10:30 – 19:30
“Il Festival delle Birre Artigianali”
Mastri birrai, tecnici e titolari di birrifici artigianali, beer firm espongono e propongono le birre artigianali o agricole che hanno il carattere più giusto per la San Marco del Croccantino.

“Mosti Fermentati” “Sannio Falanghina DiVINità Croccante”
E' la vetrina nella vetrina. Sannio Falanghina Citta Europea del Vino la vetrina d'eccellenza della Campania in ambito enologico espone nella vetrina del tempio delle dolcezze.

“Campagna Amica di Coldiretti”

Una intera piazzetta dedicata all'agricoltura, alla terra e ai suoi prodotti che sono proposti come degustazione, confezioni da portare a casa o come finger food.

12:30 “Agri show Cooking”
I prodotti della terra attraverso le abilità di affermati chef diventano pietanza da gustare.

AREA ARANCIONE

INNOVATION TIME Museo degli orologi da Torre, via Rovagnera

10:30 – 13:30 “Chocolate Innovation Cup”
Studenti provenienti dalle scuole medie superiori si confrontano in una competizione tra idee di innovazione nel comparto dolciario. Le proposte presentate sotto forma di piano progettuale ed esposte attraverso un intervento breve. Ospiti d'onore fuori concorso studenti magistrali del corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari.

10:30 – 19:00 “Dalla Fava al Cioccolato”
Nel Museo degli Orologi da Torre, tra i meccanismi unici al mondo un viaggio nel tempo della storia del cioccolato. Attraverso il coinvolgimento di esperti del settore si entrerà nel merito delle proprietà delle tre varietà di cacao (*Criollo*, *Forastero* e *Trinitario*), delle loro caratteristiche, nonché dell'antico utilizzo nei paesi di origini e dell'arrivo presso le corti europee.

AREA AZZURRA

KEY FACTOR JUNIOR E OLTRE via Giulio Cesare Baricelli

10:30 – 19:30 “Dolciando”
Laboratori di arte di decorazione dolciaria rivolti al pubblico più giovane (*under 14*). Un attestato di partecipazione sarà rilasciato al termine del laboratorio.

alle 11:30 e alle 16:30 “piccoli assaggiatori crescono”
Laboratorio di assaggio di olio extravergine di oliva a cura di Coldiretti.

10:30 – 19:30 “Caramelle”
Stand espositivi dedicati ai dolciumi per le giovani fasce di età.

10:30 – 19:30 “Artigianando”
Mostra mercato di prodotti dell'artigianato locale.

www.lafestadeltorrone.it



AREA ROSSA

IL LUOGO DI NASCITA via dei Provenzali, via Roma, piazza Risorgimento, piazza Meomartini

10:30 – 19:30 “Croccantino et al.”
Evento centrale e costante della manifestazione è la mostra mercato che propone al largo pubblico l'eccellenza del Croccantino e della pasticceria dell'Italia meridionale. Oltre 200 metri di dolcezze che terminano nella piazza principale del paese, Piazza Risorgimento con al centro gli ingredienti del Croccantino.

10:30 – 23:00 “Street Food Regionalistico”
Nella piazza antistante il Palacrok tanto cibo di strada che percorre le tradizioni delle Regioni Italiane.

20:30 – 23:00 “CrockMusic&Contest”
Il Sabato presso la struttura Palacrok prendono forma concerti di musiche tradizionali e popolari. Una buona musica da godere in pista o comodamente seduti in compagnia di street food servito anche nella versione “da tavolo”.

dalle 20:30 alle 22:30 “Agrichef e show cooking” a cura di Coldiretti. Agrichef Campani prepareranno menu con i sapori antichi della tradizione senza dimenticare l'innovazione.

IL COLORE CHE NON TI ASPETTI da Palazzo Marchesale e Palazzo Jelardi

6 dicembre 19:30 – 21:30
“Anteprima di Inaugurazione”
Si accendono le luci della “EDIZIONE ESPERIENZIALE”, prende forma il primo Croccantino Live, inizia l'era Esperienziale della Festa del Croccantino

8/9 Dicembre 11:00 – 21:00 Salone Palazzo Jelardi
“Il Sigaro Toscano® ” con Terry Nesti il degustatore di fama internazionale

14/15 – 21/22 dicembre ore 16:00- 19:00 Salone Palazzo Jelardi
“...c'era una volta ”
Tra fiumi di cioccolato caldo una sala dedicata agli storici e ai cultori di storia locale. Foto storiche, presentazioni volumi , miti, leggende, racconti, curiosità....

