

Cioccolato che Passione

SABATO 30

Ore 10 taglio del nastro con la presenza delle autorità montalesi, dirigenti dell'azienda Caffarel e rappresentanti BNL per Telethon
ore 10,15 Presentazione di due Specialità Dolciarie Montalesi. Un biscotto e una torta, creati dal Maestro Sergio Signorini con olio e vin santo montalesi la cui ricetta sarà donata all'Amministrazione Comunale di Montale
dalle ore 10,30 ogni ora fino alle ore 17,30 - show cooking per adulti con i professionisti dell'Università del Cioccolato. Sarà possibile effettuare degustazioni e assistere a dimostrazioni di: temperaggio manuale, il gianduiotto, dessert al bicchiere, pasticceria mignon, creme spalmabili, praline, soggetti e delizie al cioccolato. I corsi non hanno necessità di prenotazione

dalle ore 14,30 alle ore 17,30 - Animazione per Bambini fino a 10 anni. Ambasciatori Caffarel accompagneranno i piccoli chef su due percorsi Imparare e Divertirsi con il cioccolato Caffarel, verranno create tavolette e creme spalmabili da degustare su fette di pane dai piccoli allievi

ore 17,30 Sfilata di moda "Sfumature al Cioccolato" creata e proposta dal Liceo Artistico Brunelleschi di Montemurlo, con i bouquet in cioccolato realizzati da professionisti internazionali



ore 20,30 cena a base di cioccolato Caffarel presentata dallo chef Giancarlo Alosa di Torino. Parte del ricavato andrà alla Fondazione Telethon per la ricerca. Obbligatoria la prenotazione al n. 0573 595731 - 333 6676879

DOMENICA 31

Dalle ore 10,30 ogni ora fino alle ore 18,30 - show cooking per adulti con i professionisti dell'Università del Cioccolato. Sarà possibile effettuare degustazioni e assistere a dimostrazioni di: temperaggio manuale, il gianduiotto, dessert al bicchiere, pasticceria mignon, creme spalmabili, praline, soggetti e delizie al cioccolato.

dalle ore 10,30 alle 18,30

- Animazione per Bambini fino a 10 anni. Ambasciatori Caffarel accompagneranno i piccoli chef su due percorsi "Imparare e Divertirsi con il cioccolato

Caffarel" e verranno create tavolette e creme spalmabili da degustare su fette di pane dai piccoli allievi

Durante le giornate saranno presenti espositori di varie regioni italiane che, oltre ad esporre alcune loro specialità, saranno impegnati anche a fare alcune dimostrazioni dei prodotti che propongono

Saranno presenti Rita Antonini D'Ascenzo, Katya Martini, Giuliano Casotti, Mario Ragona, professionisti di livello mondiale di cake design

Caffarel allestirà uno spazio per la degustazione dei famosi gianduiotti e nell'occasione sarà presente la storica Maschera di GIANDUIA

