



TRE GIORNI GOLOSI PER CELEBRARE IL CIOCCOLATO ARTIGIANALE: TORNA A SANTA CATERINA VALFURVA LA FESTA DEL CIOCCOLATO TARGATA CHOCOMOMENTS

Venerdì, sabato e domenica in Piazza K2 gli stand della Mostra Mercato e gli eventi live della Fabbrica di Cioccolato

SANTA CATERINA VALFURVA – Torna per la sua terza edizione di Santa Caterina Valfurva - Chocomoments, la grande festa itinerante che porta in ogni angolo d'Italia l'arte dei maestri cioccolatieri. Venerdì 23, sabato 24 e domenica 25 luglio (dalle 9:30 alle 19:30) Piazza K2 ospiterà le attività della Fabbrica di Cioccolato e gli stand della Mostra Mercato: in programma laboratori per bambini, lezioni per adulti e cooking show che illumineranno di gioia gli occhi (e il palato) di tutti i buongustai.

PER I PIÙ PICCOLI

Choco Baby è il laboratorio dedicato ai maestri cioccolatieri di domani. Sotto l'esperta guida degli artigiani della Fabbrica di Cioccolato, i bambini impareranno a realizzare con le proprie mani squisiti cioccolatini da gustare a casa: un'opportunità per apprendere giocando che verrà replicata nei tre giorni della manifestazione dalle 15:30 alle 17:30. A disposizione dei più piccoli tutto l'occorrente per dare sfogo alla creatività, vale a dire grembiuli, cappellini, guanti e attrezzi per la lavorazione. Il costo di partecipazione è di 5 euro, non è necessaria la prenotazione.

CREAZIONI LIVE

Tre i momenti dedicati alla realizzazione dal vivo di prodotti a base di cacao, in calendario per la giornata venerdì ore 18 lo show dove verrà realizzata la pralina di Santa Caterina Valfurva con un prodotto tipico della zona. Sabato alle ore 15 lo "show cooking come nasce una sacher" e per domenica sempre alle 15 è previsto lo show cooking "Come nasce una pralina?".

TEMPO DI RECORD

Ben 10 metri di delizioso cioccolato. Tanto misurerà la maxi tavoletta che sarà realizzata dai maestri cioccolatieri di Chocomoments, a partire dalle ore 18:30 di sabato 25 luglio. Uno spettacolo da vedere, ma anche assaporare: al termine dell'impresa da Guinness, infatti, al pubblico verrà offerta una degustazione gratuita.

I SEGRETI DELL'ARTIGIANO

Domenica, dalle 10 alle 12, sarà possibile partecipare al "Corso base di lavorazione del cioccolato", incontro formativo che permetterà di apprendere i primi "trucchi del mestiere" dagli esperti della Fabbrica di Cioccolato. Il costo di partecipazione è di 30 euro: è obbligatoria la prenotazione, effettuabile scrivendo all'indirizzo di posta elettronica giancarlo.maestrone@gmail.com. (minimo 5 iscritti)

Per ulteriori informazioni su Chocomoments info@chocomoments.it
Cecilia Canella 348 - 7335157