

**“TARVISIO IN CIOCCOLATO” CIOCCOLATIAMO –  
Festa del cioccolato artigianale – piazza Unità, dal 16 al 18 aprile**

*Evento di Cioccolato Artigianale che mette in luce il rapporto tra idee innovative nelle tradizioni.*

*Laboratori, esposizioni, degustazioni ed incontri con esperti del settore, ed animazioni con nuove ed interessanti proposte sull'arte di maestri cioccolatieri.*

**PROGRAMMA**

**Sabato 16 aprile**

ore 10:00 - Apertura stand del cioccolato

ore 11:00/13,00 - Apertura laboratorio - Ciokoschool – bean to bar (dalle fave di cacao al cioccolato) dimostrazione e spiegazione del processo tecnico-produttivo del cioccolato a partire dalle fave fermentate a cura del maestro Cioccolatiere Fausto Ercolani.

ore 15:00/16:30 - “come fare una pralina a casa” breve corso per la realizzazione di praline ripiene e degustazione delle stesse.

ore 16,30/17,30 - “Merenda in fabbrica” produzione artigianale delle materie prime di crema spalmabile alla nocciola da degustare con il pane fresco per tutti i partecipanti.

ore 18:00/19,00 - “Le mani in pasta” Laboratorio per i bambini e adulti con piccoli consigli tecnici e pratici per la produzione di cioccolatini e tavolette ripiene e degustazione delle medesime.

ore 20:00 - Chiusura stand

**Domenica 17 aprile**

ore 10:00 - Apertura stand del cioccolato

ore 10:00/11:00 11:30/13:00 - Dimostrazione e spiegazione del processo tecnico-produttivo del cioccolato a partire dalle fave di cacao fermentate, degustazione di fave di cacao tostate.

ore 15:00/16:30 - “come fare una pralina a casa” breve corso per la realizzazione di praline ripiene e degustazione delle stesse.

ore 16,30/17,30 - “Merenda in fabbrica” produzione artigianale delle materie prime di crema spalmabile alla nocciola da degustare con il pane fresco per tutti i partecipanti.

ore 18:00/19,00 - “Le mani in pasta” Laboratorio per i bambini e adulti con piccoli consigli tecnici e pratici per la produzione di cioccolatini e tavolette ripiene e degustazione delle medesime.

ore 20:00 - Chiusura stand

**Lunedì 18 aprile**

ore 10:00 - Apertura stand del cioccolato

ore 10:00/13:00 - La storia del cacao con spiegazione del processo tecnico-produttivo dalla tostatura alla produzione del cioccolato.

ore 15:00/16:30 – “Le mani in pasta” Laboratorio per i bambini e adulti – Produzione e degustazione del cioccolatino tipico Perugino -

ore 17:00/18:30 “Merenda in fabbrica” produzione artigianale delle materie prime di crema spalmabile alla nocciola da degustare con il pane fresco per tutti i partecipanti.

ore 20:00 Chiusura manifestazione.