

CHI PIÙ DEI BAMBINI AMA SCOPRIRE E SPERIMENTARE?

Laboratori didattici



Il laboratorio degli ingredienti: il Cioccolato

A cura di **Luigi Loscalzo** di Dolcevita, **Barbara Serrani** di Il Bassotto
e **Laura Martini** di La Mou

In collaborazione con **Associazione Italiana Celiachia**

I maestri cioccolatieri spiegheranno ai bambini la storia, l'origine e la lavorazione del cacao e li coinvolgeranno in un goloso percorso divertente, formativo ed inclusivo, in cui potranno realizzare una dolce creazione usando la manualità.

Età consigliata: dai 5 anni.

venerdì 21 9.00 - 12.00 (Riservato scuole) | 15.30 / 16.30 / 17.30 / 18.30

sabato 22 9.00 - 12.00 (Riservato scuole)

domenica 23 10.00 / 11.00 / 12.00

Il laboratorio degli ingredienti: il Latte

A cura di **Caseificio Piandelmedico Trionfi Honorati**

Ogni anno permettiamo ai bambini di conoscere meglio proprietà e origine di uno degli ingredienti della pasticceria. In questo laboratorio i bambini assisteranno al magico fenomeno naturale della trasformazione del latte in formaggio e saranno coinvolti in prima persona nella preparazione del primo sale. Al termine, i bambini potranno degustare il ciocco-latte di fattoria!

Età consigliata: dai 4 anni.

venerdì 21 9.00 - 12.00 (Riservato scuole)

sabato 22 9.00 - 12.00 (Riservato scuole) | 12.00 (Aperto a tutti su prenotazione)

Il laboratorio degli ingredienti: la Creatività

A cura di **VisionAria Nuovo Circo**

I bambini potranno realizzare piccole creazioni artigianali a tema. L'attività sarà guidata dall'Oompa Loompa, l'esperto aiutante di Willy Wonka!

Età consigliata: dai 5 anni.

sabato 22 15.30 / 16.30 / 17.30 / 18.30

domenica 23 15.30 / 16.30 / 17.30 / 18.30

Prenota il tuo posto ai Laboratori per bambini

Ogni laboratorio ospita massimo 20 bambini



**Confartigianato Imprese
Ancona - Pesaro e Urbino**

Ancona, Via Fioretti, 2/a



Seguici su



WWW.CONFARTIGIANATOIMPRESE.NET

Con il patrocinio di



Comune di
Ancona



CAMERA DI COMMERCIO
DELLE MARCHE



Partner



COMUNICAZIONE • MARKETING • EVENTI



**CHOCO
MARCHE**



XXIV EDIZIONE

Un dolce legame



CHEF CHOCOLATIER *Degustazioni*
SHOW COOKING **Laboratori per bambini**
Espositori ECCELLENZE DEL TERRITORIO Giocoleria

21.22.23
NOVEMBRE 2025

Ore
9.00-20.30

ANCONA
Piazza Cavour

Il Salotto del Gusto



Presenta il giornalista **Maurizio Socci**



Attrezzature a cura di
Gioacchini

venerdì 21 Il Salotto della tradizione

I sapori della terra e gli odori dei laboratori artigianali si intrecceranno a storie di famiglia, di ricette tramandate e di ingredienti genuini.

17.45 Lo Chef **Errico Recanati** presenta **'Dalla cacciagione al cioccolato'**
a cura di **Ristorante Andreina - Loreto**

19.00 **Le declinazioni del cioccolato di Taccalite** a cura di **Forno Taccalite**

Vini a cura delle Aziende vitivinicole **Brunori** e **Moroder**

sabato 22 Il Salotto incontra il Giappone. Contaminazioni

Naho Ota, Chef ed insegnante di cucina Giapponese insieme a Nikole Hesslink, titolare di un' enoteca giapponese ed Andrea Morisco, selezionatore indipendente e importatore di whisky ci condurranno in un viaggio alla scoperta di alcuni sapori della cucina e della pasticceria giapponese con contaminazioni offerte dai maestri artigiani del nostro territorio.

15.45 **SHOW COOKING** a cura della Chef **Naho Ota**

16.45 **SHOW COOKING** a cura della Chef **Naho Ota**

17.45 **FUSION SHOW: Naho, la pasta fresca di Stefania Spinaci e il cioccolato di Luigi Loscalzo**

18.45 **SHOW COOKING** a cura della Chef **Naho Ota**

domenica 23 Salotto Gourmet

Un omaggio alla passione, alla ricerca e al mangiare bene.

Sei diverse proposte per regalare una esperienza enogastronomica e per valorizzare figure affermate e giovani talenti del mondo della cucina e della pasticceria della nostra regione.

10.30 Il Pastry Chef **Matteo Cecchini** presenta **'Un assaggio di feste: il panettone che non ti aspetti'** a cura di **Pasticceria Pozzo Blend - Senigallia**

11.30 Lo Chef **Michael Baccani** presenta **'La ricetta della nonna'**
a cura di **Ristorante Bruna Bistrò - Senigallia**

15.45 Il Pastry Chef **Mattia Casabianca** presenta **'Coccole di fine pasto - Il Frutto del Cacao'** in collaborazione con il **Ristorante Uliassi - Senigallia**

17.00 **La Via Maestra** presenta **'Un'esperienza di gusto marchigiano'**
a cura di **Italcer, La Calcinara, Taccalite, Colleolivi**

18.15 Lo Chef **Antonio Lerro** presenta **'Quando la tradizione è gourmet'**
a cura di **Riva Restaurant - Numana**

19.15 Lo Chef **Giorgio Tucci** presenta **'La salumeria alternativa e la frollatura del pesce'**
a cura di **Ristorante della Rosa - Sirolo**

Vini a cura delle Aziende vitivinicole **Brunori** e **Moroder**

Prenota il tuo posto al Salotto del Gusto

Ogni degustazione ospita massimo 40 persone



