CHI PIÙ DEI BAMBINI AMA SCOPRIRE E SPERIMENTARE?

Laboratori didattici

BAMBINI

IL LABORATORIO DEGLI INGREDIENTI: IL CIOCCOLATO

*A cura di **Barbara Serrani** di Il Bassotto, **Luigi Loscalzo** di Dolcevita 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 20 9:00 - 12:00 (Riservato scuole) | 15:30 / 16:30 / 17:30 / 18:30

sabato 21 9:00 - 12:00 (Riservato scuole) | 15:30 / 16:30 / 17:30 / 18:30

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!

venerdì 20 9:00 - 12:00 (Riservato scuole)

sabato 21 9:00 - 12:00 (Riservato scuole)

LA CHOCO TANA: DAL SEME ALLA TAVOLETTA

*A cura della Ludoteca **La Tana sul Tetto***

Cosa si nasconde dentro un baccello di cacao? I bambini lo scopriranno ascoltando una storia sul lungo viaggio del cacao, per poi lanciarsi nel gioco del tesoro tra indizi e piccole sfide da affrontare insieme. Con cacao in polvere diluito e altri prodotti naturali coloreranno il proprio baccello e al termine assaggeranno il cacao per scoprirne profumi e sapori. Un percorso goloso, divertente e creativo per imparare giocando.

Età consigliata: dai 4 anni.

domenica 22 10:00 / 11:00 / 12:00 | 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

Confartigianato Imprese
Ancona - Pesaro e Urbino
Ancona, Via Fioretti, 2/a

WhatsApp 071 22931

Seguici su

WWW.CONFARTIGIANATOIMPRESE.NET

Con il contributo di

Comune di Ancona

CAMERA DI COMMERCIO DELLE MARCHE

Con il patrocinio di

Rai Marche

Partner

AnconAmbiente – mezzo secolo al servizio del territorio

ICAM Professional

Associazione Italiana Sommelier dal 1965

GioAcchini

Saima Group

Arredamenti Ancona

Cristian Pack Bio

Tavolense

ViaVai

Ankon Benefit Company

Brunori Azienda Vitivinicola

Moroder

AIC Associazione Italiana Celiachia

La Tana sul Tetto

MAK

CHOCO® MARCHE

XXV EDIZIONE

Confartigianato Imprese
ANCONA - PESARO e URBINO

NON CAMBIATE GUSTO



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

20·21·22 NOVEMBRE 2026

ORE 9:00 / 20:30

ANCONA
Piazza Cavour

IL SALOTTO DEL GUSTO

ADULTI

Presenta il giornalista ***Maurizio Socci***



OSPITE



Andrea Sciamanna
MasterChef Ed. XIII

Attrezzature *a cura di* GioAcchini

venerdì 20 L'INCURSIONE DEL CACAO IN ORIENTE

Un'esperienza sensoriale in due tempi dove i sapori orientali si fondono con l'arte del cacao. **Andrea Sciamanna** partecipante XIII ed. Masterchef e **Maria Teresa di Fraia** (Gelati Radicali, Ancona) ci guideranno in un viaggio per esplorare nuovi e inaspettati confini del gusto. Distillati a cura di **Morisco Spirits Oltre**.

17:45 **Atto I 'La Merenda Dolce'** Una sorprendente degustazione a base di melanzane al vapore e gelato alla massa di cacao, magistralmente accompagnata da un elegante whisky affinato in botte ex-sherry.

18:30 **Atto II 'L'Aperitivo Salato'** Un assaggio dai toni decisi e avvolgenti: pancetta glassata al cioccolato e gelato al babaganoush, esaltati dalle note affumicate di un whisky.

sabato 21 NOTE DI GOURMET

Un viaggio tra i sapori della tradizione dove le ricette del territorio verranno rivisitate con abbinamenti audaci attraverso un racconto fatto da mani sapienti all'insegna del gusto.

16:00 **Al contadino non far sapere** - *Babà al cacao e gel di pere*
*a cura del Pastry Chef **Augusto Palazzi***

17:00 **Baci di dama** - *Il tè e il cioccolato*
*a cura del Pastry Chef **Augusto Palazzi e Fabiola Ruggero***

18:00 **Pasticceria Veg** - *La frolla, la crema, il cioccolato*
*a cura del Pastry Chef **Augusto Palazzi e Matteo Scarponi***

19:00 **Pro...vocazioni del cacao** - *Linguina al fondo bruno vegetale e cacao*
*a cura dello Chef **Andrea Tantucci***

*Vini a cura dell'azienda vitivinicola **Moroder***

domenica 22 RADICI, TERRITORIO E NUOVE VISIONI

10:30 **Il viaggio del Cacao: dalla fava alla tavoletta**
11:30 Lavorazione con mulino a pietra dal vivo: dalla fava alla massa di cacao e a seguire una degustazione guidata.
*a cura di **Marcantognini I colori del cioccolato** e **Morisco Spirits Oltre***

15:00 **Formaggi, Cioccolato e Whisky**
*a cura di **Cau e Spada, Dolcevita, Vecchio forno delle Grazie** e **Morisco Spirits Oltre***

16:00 **L'Arte del Lievitato: profumi e sapori delle Marche**
*a cura di **Picchio - Creatori di sensazioni, Pierre Dolce al cuore** e **Frantoio Agostini***

17:00 **Creatività in cucina: la proposta dolce**
*A cura del Private Chef **Simone Rossetto** e **Semplice Pastry Lab***

18:00 **Creatività in cucina: la proposta salata**
*A cura del Private Chef **Simone Rossetto** e **Vecchio forno delle Grazie***

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

PRENOTA IL TUO POSTO AL SALOTTO DEL GUSTO
Ogni degustazione ospita massimo 40 persone

Vivi un'esperienza unica tra i **sapori autentici**, le **creazioni artistiche** del cioccolato e non solo!

Da 25 anni, **Choco Marche** celebra l'eccellenza di maestri artigiani del gusto che, tra tradizione e innovazione, danno vita a prodotti straordinari capaci di esprimere il valore del territorio facendolo conoscere assaggio dopo assaggio.

Choco Marche non è solo cioccolato di alta qualità ma un evento che mette in mostra il meglio della pasticceria, della cucina, della panificazione, della gelateria e dei prodotti tipici delle imprese del nostro territorio. È il luogo dove il racconto della passione e della ricerca di qualità si legano ad esperienze di gusto uniche.

Choco Marche è anche **cultura del mangiar sano**.
Vieni a scoprire le eccellenze del nostro territorio e partecipa gratuitamente ai laboratori, alle degustazioni e alle altre attività che creano un'atmosfera magica.

Le altre attività

(Senza prenotazione)

ALICE NELLE MERAVIGLIE DEL CIOCCOLATO

BAMBINI



Personaggi fantastici e fiabeschi

*A cura di **Fantasia Sogno e Realtà***

sabato 21 e **domenica** 22

dalle 16:00 alle 19:00



CHOCO PASSAPORTO

BAMBINI



Vieni al Confartigianato Info Point,
prendi il tuo **passaporto**, completa il gioco
e torna a ritirare il **premio del Choco Esploratore!**

venerdì 20 **sabato** 21 **domenica** 22



Lancio in **anteprima esclusiva** **Choco Marche** della nuova **ID. Polo**

ADULTI

Gruppo Domina

sabato 21 **domenica** 22

dalle 17:30

Scopri e gusta il *CIOCCOLATINO ESCLUSIVO* della XXV EDIZIONE di Choco Marche!

IL CIOCCOLATINO DEI 25 ANNI

Ogni espositore propone una "Special Edition" che celebra i 25 anni della manifestazione.

Espositori

1. **Picchio - Creatori di Sensazioni**
   Loreto (An) - Via Traversa E. Rampolla, 2
   Tel. 071 977760 - pasticceriapicchio.com
2. **La Mou Dolce Lab**
   Falconara M.ma (An) - Via Marconi, 102
   Tel. 339 8482431 - lamoudolcelab.it
3. **Dolcevita di Luigi Loscalzo**
   Jesi (An) - Viale Don Minzoni, 1
   Tel. 328 4193606 - cioccolateria-dolcevita.it
4. **Il Bassotto Gelateria e Cioccolateria**
   Osimo (An) - Via Campana, 5
   Sirolo (An) - Via Giulietti, 84
   Tel. 071 2412397 - ilbassottogelateria.com
5. **Pasticceria Franco**
   Ancona - Via Manzoni, 23/c
   Tel. 379 1096419 pasticceriefranco
6. **Marcantognini**
7. **I Colori del Cioccolato**
   Mondavio (PU) - Via S. Filippo sul Cesano, 3
   Tel. 346 1785990 - marcantognini.com
8. **Fedeli Cioccolato Matelica**
   Matelica (Mc) - Viale C. Battisti, 22
   Tel. 393 4691992 - fedelicioccolato.it
9. **Torta Pistocchi®- Firenze**
   Firenze - Ponte di mezzo, 20
   Tel. 340 5440248 - tortapistocchi.it
10. **Sei Sensi Chocolate Passion**
    Osimo (An) - Via Giuseppe Parini, 5
    Tel. 328 6487865 - seisensi.it
11. **La Bottega Artigiana**
    Falconara Marittima (An) - Via Pergoli, 7
    Tel. 071 911675 - bottega-artigiana.net
12. **Staccoli 1952**
    La Fabbrica di Cioccolato
    Cattolica (Rn) Via Dott. Ferri, 2
    Tel. 0541 967515 - staccoli.it
13. **Torronificio cioccolateria**
14. **"Antica Barbagia"**
    Aritzo (Nu) - Via Bachis Sulis, 8
    Tel. 329 9722055 Antica Barbagia
15. **Liquori Baldoni**
    Ancona - Via Giuseppe Taliercio, 10
    Tel. 071 8047292 - liquoribaldoni.it
16. **Agri La Fonte**
    Senigallia (An) - Via Po, 129
    Tel. 331 7234703 - prodottidivisciola.com
17. **Con Amore Pasticceria Artigianale**
    Falconara Marittima (An) - Via Farinelli,3
    Tel. 071 7920282 conamore_lab
18. **Miv Cioccolaterie**
    Casine di Ostra (An) - Via Merloni, 20
    Tel. 071 7959096 - mivcioccolata.it
19. **Pasticceria Mille Voglie**
    Serra De' Conti (An) - Via E. Mattei, 16a
    Tel. 0731 878328 millevoglieSerradeConti
    Ostra Vetere (An) - Contrada Santa Croce, 15
    Tel. 379 2849970
20. **Morisco Spirits Oltre**
    Whisky - Beer - Chocolate
    Ancona - Via Rismondo, 7/a
    Tel. 331 8107150 - moriscospirits.com
21. **Semplice Pastry Lab**
    Falconara Marittima (An) - Via G. Leopardi, 5
    Tel. 351 1504021 semplice.pastrylab

22 Confartigianato - Info Point

Il Salotto del Gusto

Laboratori per bambini