

## VENERDÌ 24 NOVEMBRE

Tutti i giorni **non stop di laboratori di cioccolateria e pasticceria e cucina**

I laboratori sono curati dagli insegnanti ed alunni del **CEFAP FVG e ISIS STRINGHER**

ore 17.00	Apertura stand e laboratori Laboratorio CEFAP "I Biscotti di Frolla"
ore 18.30	<b>Lezioni di cucina "I Primi"</b> a cura di <b>Fesco®</b> - abbattitori domestici
ore 19.30	<b>TAGLIO DEL NASTRO e salute delle autorità</b> Ospite d'onore la giornalista <b>Rossella Bettini e Fabio De Visentini</b> , fondatore di <b>CHOX</b> <b>LA COPPA VETTURINO – IL TIRAMISU'</b> con <b>Falvia Cosolo</b>
ore 20.00	Gemellaggio con le tradizioni del Friuli: i <b>KRAMPUS di FUSINE</b>
ore 23.00	Buona Notte CHOCO a domani!

## ASPETTANDO IL NATALE CON I MERCATINI



Presso **LA GIOIELLERIA** il progetto a sostegno delle popolazioni Umbre con **"VETUSTA NURSIA" di NORCIA**

## SABATO 25 NOVEMBRE

ore 9.00	Acquisti fondenti nei negozi aderenti di Gradisca
ore 10.00	Apertura stand <b>non stop di LABORATORI DI CIOCCOLATERIA E PASTICCERIA E CUCINA ISIS STRINGHER</b>
ore 11.00	Presentazione del progetto <b>"Greenden"</b> presenterà di <b>Marco Piemonte</b>
ore 11.00	<b>II TIRAMISÙ PAT la ricetta originale a cura di Flavia Cosolo</b>
ore 11.30	<b>Lezioni di cucina "I Secondi"</b> a cura di <b>Fesco®</b> - abbattitori domestici
ore 11.30	<b>A.I.D.O.</b> Ass. Italiana per la donazione organi, tessuti e cellule, presenta il progetto solidale <b>Daniele Damele</b>
ore 14.00	Dimostrazione di <b>Agility</b> Introduzione al corretto approccio tra <b>bambini e cani</b> a cura dell'Associazione <b>Mad Dogs</b>
ore 15.00	Laboratorio per bambini: <b>GELATO</b> al fiordilatte con la cioccolata calda – <b>Stefano Venier</b> – Arte dolce Spilimbergo
ore 15.40	Impariamo a fare il <b>SEMIFREDDO</b> al cioccolato – mini concorso a cura di <b>Stefano Venier</b> – Arte dolce Spilimbergo
dalle 15.30 alle 17.30	<b>APPROCCIO SENSORIALE</b> alla degustazione del <b>CAFFÈ</b> con olfatto e gusto e Come fare il <b>CAPPUCCINO PERFETTO</b> a cura di <b>Andrea Bazzara</b> – Gruppo Bazzara
ore 17.00	<b>II TIRAMISÙ PAT la ricetta originale a cura di Flavia Cosolo</b>
ore 18.30	<b>Lezioni di cucina "I Secondi"</b> a cura di <b>Fesco®</b> - abbattitori domestici
ore 24.00	Buonanotte cioccolatosà

## DOMENICA 26 NOVEMBRE

ore 9.00	Acquisti fondenti nei negozi aderenti di Gradisca
Dalle 9.30-16.00	Iscrizione <b>GARE AGILITY DOG</b> a cura dell'Associazione <b>Mad Dogs</b>
ore 10.00	Apertura Stand <b>non stop di LABORATORI DI CIOCCOLATERIA E PASTICCERIA E CUCINA</b>

ore 10.30	Lezione sul <b>MIELE, PRODUZIONE E BENEFICI</b> – a cura di <b>B-Api</b>
dalle 10.30 alle 13.30	<b>Laboratorio di cucina con CEFAP</b> <b>Preparazione di cjarsons al cacao e caffè, con erbe di campo, spezie e pere.</b> <b>Disosso della faraona, e preparazione rollè di faraona con cacao, caffè e noci.</b>
ore 11.00	<b>II TIRAMISÙ PAT a cura di Flavia Cosolo</b>
dalle 11.00 alle 16.00	<b>LABORATORIO SENSORIALE</b> "Un viaggio legato alla nostra storia, partendo dal passato, soffermandoci sul presente e proiettandoci al futuro" a cura di <b>Alessia Iacuzzi BodyMind Wellness Centre</b>
ore 11.00	<b>Lezioni di cucina – "I Dolci"</b> a cura di <b>Fesco®</b> abbattitori domestici
dalle 13.30 alle 19.30	laboratorio con <b>CEFAP</b> <b>Preparazione di CONSERVE: zucca, cachi, mele e spezie; preparazione di liquore al cioccolato.</b> <b>PREPARAZIONE DEL FORMAGGIO assieme al casaro.</b> Sarà poi servito con la confettura di zucca, cachi e mele e cosparso di cioccolato a scaglie
dalle 14.30	Corso per <b>bambini e genitori</b> di lavorazione della <b>PASTA DI ZUCCHERO</b> a cura di <b>La Chicchera</b> Dimostrazioni di <b>CAKE DESIGN</b> con la campionessa internazionale <b>Nici Sugar Lab</b> (Nicoletta Gobbo)
ore 15.00	<b>La SCULTURA DI CIOCCOLATO</b> a cura del maestro <b>Stefano Comelli</b>
ore 17.15	<b>Piero Zerbin</b> - pasticceria il Mosaico di Aquileia - presenta la <b>"PRALINA COCAMBO"</b> Presentazione del <b>LABORATORIO SENSORIALE COCAMBO</b> , la fabbrica del cioccolato e del caffè
ore 18.30	<b>Lezioni di cucina – "I Dolci"</b> a cura di <b>Fesco®</b> abbattitori domestici
ore 23.00	<b>Arrivederci al 2018</b>