



29/30/31 OTTOBRE 2021
GIARDINI PUBBLICI
CASTELFRANCO VENETO

**BOTTEGHE DEL
CIOCCOLATO**



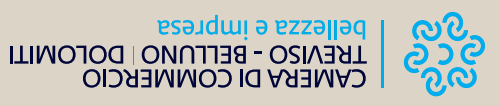
Confartigianato IMPRESE MARCA TREVIGIANA



ca
ne
ri



CON IL SOSTEGNO DI



CON IL CONTRIBUTO DI



CON IL PATROCINIO DI



CON LA PARTECIPAZIONE DI



Tre giorni dedicati al cibo degli dei: il cioccolato

Un viaggio alla scoperta di questo straordinario alimento con l'accompagnamento dei maestri cioccolatieri di Confartigianato Imprese Marca Trevigiana che ne sveleranno proprietà, qualità e molte curiosità. Un'offerta varia e variegata di cioccolatini e praline, da quelli classici alle varianti più estrose e insolite passando attraverso proposte inedite e originali.

Programma

VENERDÌ 29	Apertura stand espositivi: 16:00 - 20:00
SABATO 30	Apertura stand espositivi: 09:00 - 24:00
Dalle 10:00	Lavorazioni dal vivo degli studenti della scuola di formazione professionale Lepido Rocco
Dalle 12:00	Inaugurazione della rassegna alla presenza delle autorità
Dalle 16:00	Show cooking dei maestri cioccolatieri
Dalle 22:00	La notte fondente: degustazione di cioccolata
DOMENICA 31	Apertura stand espositivi: 09:00 - 20:00
Dalle 10:00	Show cooking dei maestri cioccolatieri

Fondazione Lepido Rocco

SCUOLA DI FORMAZIONE PROFESSIONALE

La Fondazione Lepido Rocco gestisce dal 2015 la Scuola Professionale nella sede storica di Lancenigo di Villorba, punto di riferimento del territorio per le sue progettualità formative e l'orientamento scolastico. La linea educativa si ispira al principio della centralità della persona, fornendo agli allievi una preparazione trasversale e professionale che consente loro di compiere scelte responsabili, di inserirsi proficuamente nel mondo del lavoro adeguandosi ai cambiamenti con flessibilità.

La Scuola opera nei seguenti ambiti:

- FORMAZIONE DI BASE**
Acconciatura, Estetica
Pasticceria e Panificazione,
Grafica/Stampa, Legno/Arredo
Lavorazioni artistiche
- FORMAZIONE SUPERIORE**
post-qualifica rivolta ai giovani
per la loro riqualificazione
e specializzazione
- SERVIZI DI ORIENTAMENTO**



La Bottega del Dolce

DAL 1981 - CORNUDA

Fondata da Bruno e Marina Spinetta nasce come pasticceria per poi specializzarsi anche in cioccolateria. Sempre alla ricerca di materie prime di alta qualità per realizzare non solo praline dai gusti tradizionali ma anche caratterizzate da abbinamenti particolari. Specializzati in decorazioni creative.

Posizionamenti a - Confartigianato CIOCCOLATO PIEGHEVOLE Bianca e viola su se stesso, giro quadrante



Matteo Spinetta

DAL 2020 - MONTEBELLUNA

La voglia di Matteo di mettersi in gioco e portare una nuova visione di gelateria, cioccolateria e pasticceria trova forma nei prodotti che propone alla clientela: gelato artigianale senza uso di semi-lavorati, cioccolateria moderna caratterizzata da praline colorate e abbinamenti ricercati, oltre a torte dalle texture accattivanti sono alcune delle sue specialità. Da non dimenticare la biscotteria e i grandi lievitati.



Mauro "La Pasticceria"

DAL 1995 - VEDELAGO

Fondata da Mauro e la sua famiglia, l'attività si è sempre contraddistinta per qualità e innovazione. La pasticceria propone un vasto assortimento di torte tradizionali e creative, pasticceria mignon con occhio attento alle intolleranze. Punto di forza: la variegata scelta di croissanteria prodotta rigorosamente con lievito naturale.



Pasticceria Bedin

DAL 1949 - CASTELFRANCO VENETO

Creativi nell'arte artigianale della pasticceria, seguendo antiche ricette della tradizione realizzate con materie prime di altissima qualità. La soddisfazione della clientela è alla base della ricerca costante dell'eccellenza.



Pasticceria Cioccolateria Max

DAL 1996 - TREVISO

Massimo Albanese da sempre ricerca e seleziona per la realizzazione dei suoi prodotti gli ingredienti migliori provenienti da tutta Italia e dall'estero. Ricette originali della tradizione della pasticceria italiana, rivisitate con il gusto, la fantasia e l'innovazione, per offrire esperienze al palato esclusive e mai banali.



Pasticceria Dolce & Gelato

DAL 1997 - VALLÀ DI RIESE PIO X

L'esperienza e l'artigianalità si uniscono alla ricerca della materia prima per offrire prodotti di alta qualità, sotto l'occhio attento del titolare Nicola, coadiuvato da uno straordinario staff di qualificati pasticceri.



Pasticceria Opera

DAL 1995 - CASTELFRANCO VENETO

Un atelier di pasticceria a conduzione familiare fondato da Alberico e Daniela. Il laboratorio genuinamente artigianale realizza, con cacao selezionati di origini diverse, una linea completa di praline, cioccolatini stampati, tavolette ma anche soggetti e piccole pièce artistiche per ogni occasione.