



CHOCO
MOMENTS



cioccolato artigianale • La grande festa del cioccolato artigianale • La grande festa del cioccolato artigianale • La grande festa del
la grande festa del cioccolato artigianale • La grande festa del cioccolato artigianale • La grande festa del cioccolato artigi
cioccolato artigianale • **La grande festa del cioccolato artigianale** • La grande festa del cioccolato artigianale • La grande festa d
la grande festa del cioccolato artigianale • La grande festa del cioccolato artigianale • La grande festa del cioccolato artigia
cioccolato artigianale • La grande festa del cioccolato artigianale • La grande festa del cioccolato artigia

dal 16 al 20 OTTOBRE 2024

● **PRATO** ●
Piazza Duomo

MOSTRA MERCATO

Stand aperti da mercoledì a venerdì dalle 10 alle 22,
sabato dalle 10 alle 24 e domenica dalle 10 alle 20



**Artigiani
Imprenditori
d'Italia**

Toscana Centro

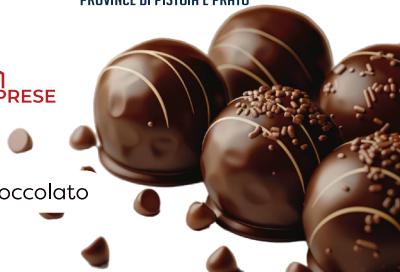
Confartigianato
IMPRESE PRATO 



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

PROVINCE DI PISTOIA E PRATO

@ www.chocomoments.it @f Chocomoments Fabbrica del Cioccolato



Eventi alla fabbrica del cioccolato

**SERVIZIO DI ACCOGLIENZA MERCOLEDÌ, GIOVEDÌ E VENERDÌ
A CURA DEGLI STUDENTI DELL'INDIRIZZO ALBERGHIERO
DELL'I.I.S. FRANCESCO DATINI.**

MERCOLEDÌ 16 OTTOBRE

ORE 10:00 Show cooking a cura degli studenti dell'indirizzo pasticceria dell'I.I.S. Francesco Datini.

ORE 12:00 Inaugurazione alla presenza dell'Amministrazione Comunale e I.I.S. Francesco Datini.

ORE 14:00 Choco caffè.

DALLE 15:30 ALLE 17:30 Choco baby: laboratorio per imparare a realizzare cioccolatini. € 7,00 a bambino, durata 15-20 minuti.

ORE 15:30 Talk show "Filiera corta, produzioni sostenibili e consumo consapevole" in occasione della giornata mondiale dell'alimentazione.

La giornalista Martina Notari intervista:

- David Fanfani, Pianificatore e Docente Dipartimento di Architettura Università di Firenze.
- Ginevra Virginia Lombardi, Docente Dipartimento di Scienze per l'Economia e l'Impresa (DISEI) Università di Firenze.
- Iacopo Minuzzo, Presidente dell'Associazione Mercato Terra di Prato.
- Giancarlo Maestroni, Esperto Artigiano Produttore Cioccolato.
- Alessandro Venturi, Presidente dell'Associazione Parco Agricolo di Prato.
- Paola Battaglieri, in rappresentanza dei GAS Pratesi.
- Luisa Peris, Presidente Slow Food Prato.

Al termine pane & cioccolato assaggio di bozza pratese "Gran Prato" con il cioccolato artigianale a cura di Enrico Fogacci del panificio Fogacci e Sergio Guasti del forno Guasti.

ORE 17:00 I Consorzi e i Comitati cittadini con le mani in pasta.



ORE 18:00 Choco aperitivo “Unici & Fondenti” servizio a cura della fondazione ETS Opera Santa Rita e prodotti forniti da Mercato Terra di Prato e Unione Pratese degli Agricoltori.

Dj set con Tosca Live.

GIOVEDÌ 17 OTTOBRE

ORE 10:00 Show cooking a cura degli studenti dell'indirizzo pasticceria dell'I.I.S. Francesco Datini e scuola di inglese Myes.

ORE 12:00 Show cooking a cura di “Le Garage Bistrot”.

Piatto: “E sulle tue labbra diventerò principe” - Pescatrice aromatizzata con spezie e cioccolato bianco.

ORE 14:00 Choco caffè.

DALLE 15:30 ALLE 17:30 Choco baby: laboratorio per imparare a realizzare cioccolatini. € 7,00 a bambino, durata 15-20 minuti.

ORE 17:00 Premiazione associazione sportiva dilettantistica ARCA.

ORE 18:00 Show cooking a cura dei Maestri Cioccolatieri:

La pralina alla Sangria.

ORE 19:00 Apericena latino “Paella & Sangria”.

ORE 20:00 Esibizione Scuola Danza Latino Americano DIABLO LATINO INTERNATIONAL.



Con le mani si può

Scultura di cioccolato creata in diretta, con l'artista Lauraballa:

- In piazza DUOMO ore 11:00 Venerdì e domenica

- In Lauraballa studio | galleria: ore 17:30 venerdì e domenica

Choco art

Laboratorio d'arte: scolpisci e colora la cioccolata:

ore 16:00 venerdì e domenica / ore 11:00 sabato

Su prenotazione: info al 3402725835 o lauraballa11@gmail.com

Luogo: Lauraballa studio | galleria, via Mazzini 88

VENERDÌ 18 OTTOBRE

ORE 10:00 Show cooking a cura degli studenti dell'indirizzo pasticceria dell'I.I.S. Francesco Datini e scuola di inglese Myes.

ORE 12:00 Show cooking: Come nasce una pralina? A cura dei maestri cioccolatieri.

ORE 14:00 Choco caffè letterario in collaborazione con l'artista Lauraballa e letture a cura della Libreria Gori e della libreria Le Storie della Mippa.

ORE 15:00 Torneo di scacchi con il Circolo Pratese degli Scacchi. Il vincitore verrà premiato con una scacchiera di cioccolato.



ORE 15:00 Corso baby Riciclo Tessile: visione manuale di sfilaccio e rigenero tessile. Giochiamo con indovina il colore, la composizione e la materia prima.

DALLE 15:30 ALLE 17:30 Choco baby: laboratorio per imparare a realizzare cioccolatini. € 7,00 a bambino, durata 15-20 minuti.

ORE 18:00 Show cooking: come nasce una sacher? A cura dei maestri cioccolatieri e la collaborazione e traduzione della scuola di inglese Myes.

ORE 19:00 Choco aperitivo con Tosca Live.

DALLE 20 ALLE 21 Ballo Ottocentesco “cioccolato fondente in danza” a cura della società di Danza Prato APS.

ORE 21:00 Degustazione sacher + birra in collaborazione con il birrificio “I Due Mastri – Birrificio artigianale”.



SABATO 19 OTTOBRE

ORE 10:00 Corso base di lavorazione del cioccolato per adulti principianti. € 30,00 a persona con prenotazione obbligatoria giancarlo.maestrone@gmail.com.

ORE 12:00 Show cooking a cura de “L'orto del lupo”, in collaborazione con i “GAS Pratesi”: 3 ricette senza cottura: crema spalmabile cacao e tahin; tartufino castagne e cacao; rolo di biscotti e cacao con farcitura al formaggio fresco e frutta.



ORE 14:00 Choco caffè letterario in collaborazione con l'artista Lauraballa e letture a cura della Libreria Gori e della libreria Le Storie della Mippa.

ORE 15:00 Premiazioni associazioni sportive: Hockey Pista Prato 1954, GISPI Rugby Prato.

ORE 15:30 Un viaggio nel Gusto e nella Salute alla scoperta di benefici e controindicazioni del cioccolato a cura del Biologo Nutrizionista Dott. Paolo Moro.

DALLE 15:30 ALLE 17:30 Choco baby: laboratorio per imparare a realizzare cioccolatini. € 7,00 a bambino, durata 15-20 minuti con la presenza dell'azienda agricola La Vannini “Miele km0” e realizzazione della pralina al Miele km0.

ORE 17:00 Premiazione GS COIANO Asd Pattinaggio Prato dal 1966 “Pattinaggio Artistico Pratese”.

ORE 17:30 “Quello che non ti aspetti”, mortadella di Prato del Mannori e cioccolato, a cura della pasticceria Peruzzi.

ORE 18:00 Realizzazione della tavoletta di cioccolato da record da 42mt, arricchita con i biscotti di Prato. In collaborazione con la pasticceria Peruzzi e la premiata fabbrica di biscotti Antonio Mattei, con animazione dei consorzi e comitati cittadini.

A seguire degustazione ad offerta per tutti - il ricavato verrà devoluto a sostegno dei programmi dell'UNICEF.

ORE 19:00 Choco aperitivo Chocomoments & CANTINAIA D.C. di Guidotti Maurizio con il suo WineLab con vini al calice, gin tonic made in Prato, drink e food, insieme alla musica dal vivo di Tosca Live.

ORE 21:00 Degustazione grappa e cioccolato: percorso di degustazione a cura dell'associazione ANAG. € 15,00 a persona con prenotazione obbligatoria giancarlo.maestrone@gmail.com.

NOTTE FONDENTE IN CENTRO STORICO

- Musica con Tosca live.
- Musei aperti dalle 21:00 alle 23:00 **ad ingresso ridotto:** Museo di Palazzo Pretorio, Museo Opera del Duomo, Museo del Tessuto.
- **Ingresso ad offerta libera:** Museo casa Francesco Datini, presso il quale sono in programma letture sceniche a cura di Binario di Scambio _ Compagnia Teatrale Universitaria. Prima esibizione alle ore 21:00 e seconda esibizione alle ore 22:00. Enrico Fogacci e Sergio Guasti, produttori del GranPrato, durante la serata realizzeranno assaggi della “bozza pratese” esaltata da cioccolato artigianale.
- Street Band per le vie del centro con i ragazzi dell’indirizzo musicale dell’I.C. G.B. Mazzoni.
- Esposizione auto d’epoca a cura di Automobile Club Prato.



DOMENICA 20 OTTOBRE

ORE 10:00 Corso base di lavorazione del cioccolato per adulti principianti. € 30,00 a persona con prenotazione obbligatoria giancarlo.maestrone@gmail.com.

ORE 12:00 Show cooking a cura di “Le Barrique”.

Piatto: crostone con pane di prato, formaggio toscano della maremma al cacao amaro, lonzino al vinsanto del Mannori, fichi di Carmignano e spolverata di bacca di cacao sopra.

ORE 14:00 Choco caffè letterario in collaborazione con l'artista Lauraballa e letture a cura della Libreria Gori e della libreria Le Storie della Mippa.

ORE 15:00 Indoviniamo cos'è... a cura del collezionista Francesco Bernocchi.

ORE 15:00 Premiazione Associazione Sportiva ASD Paperino S.Giorgio.

DALLE 15:30 ALLE 17:30 Choco baby: laboratorio per imparare a realizzare cioccolatini. € 7,00 a bambino, durata 15-20 minuti con la presenza dell'azienda agricola La Vannini “Miele km0”.

ORE 15:30 “Ciok si gira” con il regista Domenico Costanzo: improvvisazione cinematografica con film a tema cioccolato. La miglior interpretazione verrà premiata con un OSCAR di cioccolato (una riproduzione realistica della statuetta consegnata agli Ami Awards).

ORE 18:00 Chocosolidale Giorgio La Pira odv – donazione di cioccolato alla mensa.

ORE 18:00 Choco aperitivo con l'Enoteca Wine Code.

Un particolare ringraziamento a tutti coloro che hanno contribuito alla realizzazione del programma.

Allestimento Area Eventi a cura di

VANNUCCI PIANTE



interventi di intrattenimento con l'influencer

Lorenzo Gagliano

