

SHOWCOLATE

**MOSTRA
DEL CIOCCOLATO**
NAPOLI \ MOSTRA D'OLTREMARE
04 \ 08 DICEMBRE 2009
DALLE ORE 10.30 ALLE 20.30
INGRESSO PIAZZALE TECCHIO PAD.1

WWW.SHOWCOLATE.IT



/ VENERDÌ 4 DICEMBRE 2009

ORE 12,00

Apertura della prima edizione di Showcolate con taglio del nastro

ORE 12,30

Dimostrazione della caratteristica lavorazione della famosa cioccolata foresta di Gay-Odin STAND 109-112

ORE 16,00

Dimostrazione della caratteristica lavorazione del cioccolatino albanese con all'interno ripieno di ciliegia e sherry. A cura di Gay-Odin STAND 109-112

ORE 17,00

Attività ricreative dedicate ai bambini. A cura di Gay-Odin STAND 109-112

ORE 17,30

Degustazione delle praline dell'Antica Cioccolateria Monaco stand 145-146

ORE 18,00

Dimostrazione della caratteristica lavorazione della ghianda, croccante cialda ripiena di morbido cioccolato tra le specialità di Gay-Odin STAND 109-112

/ SABATO 5 DICEMBRE 2009

ORE 10,30/12,00

Chocogiochi: intrattenimento con giochi al cioccolato dedicati ai bambini e laboratorio di pittura facciale nell'area attrazioni a cura di Mirco della Vecchia

ORE 11,00

Dimostrazione della caratteristica lavorazione della famosa cioccolata foresta di Gay-Odin STAND 109-112

ORE 12,00

Creazione del presepe di cioccolato del maestro Gennaro Bottone presso lo stand Dolce Idea STAND 105-106

ORE 12,30

Concorso per la scelta dello Showcolatino 2009: vota il migliore cioccolatino e dagli il nome. A cura di Gay-Odin STAND 109-112

ORE 16,30/17,30

Chocogiochi: intrattenimento con giochi al cioccolato dedicati ai bambini e laboratorio di pittura facciale nell'area attrazioni a cura di Mirco della Vecchia

ORE 17,00

Degustazione guidata a cura di Chococlub: *Alla scoperta del cibo degli dei*, con il coinvolgimento sensoriale dei 5 sensi. Prenotazione obbligatoria su www.showcolate.it Prezzo €7,00 presso la sala degustazioni

ORE 17,30

Dimostrazione della caratteristica lavorazione della famosa cioccolata foresta di Gay-Odin STAND 109-112

ORE 18,00

Dimostrazione della caratteristica lavorazione della ghianda, croccante cialda ripiena di morbido cioccolato tra le specialità di Gay-Odin STAND 109-112

ORE 18,00

Degustazione guidata a cura di Chococlub: *Alla scoperta del cibo degli dei*, con il coinvolgimento sensoriale dei 5 sensi. Prenotazione obbligatoria su www.showcolate.it Prezzo €7,00 presso la sala degustazioni

ORE 18,30

Realizzazione della scultura di cioccolato nell'area attrazioni a cura di Mirco della Vecchia

ORE 18,30

Dimostrazione della caratteristica lavorazione del cioccolatino albanese con all'interno ripieno di ciliegia e sherry. A cura di Gay-Odin STAND 109-112

ORE 19,00

Degustazione guidata a cura di Chococlub: *Alla scoperta del cibo degli dei*, con il coinvolgimento sensoriale dei 5 sensi. Prenotazione obbligatoria su www.showcolate.it Prezzo €7,00 presso la sala degustazioni

ORE 19,00

Creazione del presepe di cioccolato del maestro Gennaro Bottone presso lo stand Dolce Idea STAND 105-106

ORE 19,30

Body Painting nell'area attrazioni a cura di Mirco della Vecchia

/ DOMENICA 6 DICEMBRE 2009

ORE 10,30/12,00

Chocogiochi: intrattenimento con giochi al cioccolato dedicati ai bambini e laboratorio di pittura facciale nell'area attrazioni a cura di Mirco della Vecchia

ORE 11,00

Degustazione guidata a cura di Chococlub: *Alla scoperta del cibo degli dei*, con il coinvolgimento sensoriale dei 5 sensi. Prenotazione obbligatoria su www.showcolate.it Prezzo €7,00 presso la sala degustazioni

ORE 11,00

Dimostrazione della caratteristica lavorazione della famosa cioccolata foresta di Gay-Odin STAND 109-112

ORE 12,00

Creazione del presepe di cioccolato del maestro Gennaro Bottone presso lo stand Dolce Idea STAND 105-106

ORE 12,00

Degustazione guidata a cura di Chococlub: *Alla scoperta del cibo degli dei*, con il coinvolgimento sensoriale dei 5 sensi. Prenotazione obbligatoria su www.showcolate.it Prezzo €7,00 presso la sala degustazioni

ORE 12,30

Concorso per la scelta dello Showcolatino 2009: vota il migliore cioccolatino e dagli il nome. A cura di Gay-Odin STAND 109-112

ORE 16,00/17,30

Chocogiochi: intrattenimento con giochi al cioccolato dedicati ai bambini e laboratorio di pittura facciale nell'area attrazioni a cura di Mirco della Vecchia

ORE 17,00

"Viaggio nel Mondo del Cacao" corso teorico per la conoscenza del cioccolato con video ed approfondimenti a cura di Giuseppe Nobile esperto di cacao e cioccolato. Presso la sala degustazioni.

ORE 17,30

Dimostrazione della caratteristica lavorazione della ghianda, croccante cialda ripiena di morbido cioccolato tra le specialità di Gay-Odin STAND 109-112

ORE 17,45

Guinness World Record nell'area attrazioni a cura di Mirco della Vecchia

ORE 17,45

Dimostrazione della caratteristica lavorazione del cioccolatino albanese con all'interno ripieno di ciliegia e sherry. A cura di Gay-Odin STAND 109-112

ORE 18,00

Degustazione guidata a cura di Chococlub: *Alla scoperta del cibo degli dei*, con il coinvolgimento sensoriale dei 5 sensi. Prenotazione obbligatoria su www.showcolate.it Prezzo €7,00 presso la sala degustazioni

ORE 18,00

Dimostrazione della caratteristica lavorazione della famosa cioccolata foresta di Gay-Odin STAND 109-112

ORE 18,30

Realizzazione della scultura di cioccolato a cura di Mirco della Vecchia, nell'area attrazioni.

ORE 19,00

Degustazione guidata a cura di Chococlub: *Alla scoperta del cibo degli dei*, con il coinvolgimento sensoriale dei 5 sensi. Prenotazione obbligatoria su www.showcolate.it Prezzo €7,00 presso la sala degustazioni

ORE 19,30

Body Painting nell'area attrazioni a cura di Mirco della Vecchia

/ LUNEDÌ 7 DICEMBRE 2009

ORE 12,30

Dimostrazione della caratteristica lavorazione della famosa cioccolata foresta di Gay-Odin STAND 109-112

ORE 16,00

Dimostrazione della caratteristica lavorazione del cioccolatino albanese con all'interno ripieno di ciliegia e sherry. A cura di Gay-Odin STAND 109-112

ORE 17,00

Attività ricreative dedicate ai bambini. A cura di Gay-Odin STAND 109-112

ORE 17,30

Degustazione delle praline dell'Antica Cioccolateria Monaco stand 145/146

ORE 18,00

Dimostrazione della caratteristica lavorazione della ghianda, croccante cialda ripiena di morbido cioccolato tra le specialità di Gay-Odin STAND 109-112

/ MARTEDÌ 8 DICEMBRE 2009

ORE 10,30/12,00

Chocogiochi: intrattenimento con giochi al cioccolato dedicati ai bambini e laboratorio di pittura facciale a cura di Mirco della Vecchia

ORE 11,00

Degustazione delle praline dell'Antica Cioccolateria Monaco stand 145-146

ORE 11,30

Dimostrazione della caratteristica lavorazione della famosa cioccolata foresta di Gay-Odin STAND 109-112

ORE 12,30

Concorso per la scelta dello Showcolatino 2009: vota il migliore cioccolatino e dagli il nome. A cura di Gay-Odin STAND 109-112

ORE 16,00/18,00

Chocogiochi: intrattenimento con giochi al cioccolato dedicati ai bambini e laboratorio di pittura facciale nell'area attrazioni a cura di Mirco della Vecchia

ORE 17,00

"Viaggio nel Mondo del Cacao" corso teorico per la conoscenza del cioccolato con video ed approfondimenti a cura di Giuseppe Nobile esperto di cacao e cioccolato. Presso la sala degustazioni.

ORE 17,30

Dimostrazione della caratteristica lavorazione della ghianda, croccante cialda ripiena di morbido cioccolato tra le specialità di Gay-Odin STAND 109-112

ORE 17,45

Guinness World Record nell'area attrazioni a cura di Mirco della Vecchia

ORE 17,45

Dimostrazione della caratteristica lavorazione del cioccolatino albanese con all'interno ripieno di ciliegia e sherry. A cura di Gay-Odin STAND 109-112

ORE 18,00

Dimostrazione della caratteristica lavorazione della famosa cioccolata foresta di Gay-Odin STAND 109-112

ORE 18,30

Realizzazione della scultura di cioccolato a cura di Mirco della Vecchia, nell'area attrazioni.

ORE 19,30

Body Painting nell'area attrazioni a cura di Mirco della Vecchia

/ EVENTI PERMANENTI DALLE 10,30 ALLE 20,30

Choco beauty and relax: massaggi e trattamenti di bellezza al cioccolato presso la SPA Ulyssee STAND 126-127 - Percorso di degustazione al caffè, limoncello e cioccolato che termina con l'offerta di un pacchetto week end relax a prezzi stupefacenti.

Chocosnack alla fontana del cioccolato presso La Fabbrica del Cioccolato Paolillo STAND 124

Dimostrazione della lavorazione del cioccolatino e del panettoncino natalizio al cioccolato della Maja Group Stand 140-141

Chocosmile: sorridi per la tua foto ricordo e ricevi il chocosmile di Dulciar. Nell'area attrazioni.

ORE 13,00

Apertura della chocopizzeria

ORE 17,30

Cioccolato caldo Time: degustazione di cioccolato caldo da tazza presso l'area attrazioni offerto da Maja Group

