


CIOCCOLATERIA
NAPOLEONE
PIETRO
RIETI

DEGUSTAZIONE E CORSI

Chocofestival

4° festa del Cioccolato Artigianale

Rieti 6/7/8 Marzo 2015

Piazza Mazzini

Piazza Oberdan



Chef
School
la Corte

Cake Designer
CORSI A NUMERO CHIUSO

CORSI PASTICCERIA PROFESSIONALE



SEARO

L'OPERA
ALLESTIMENTI



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
RIETI

Programma

L'Opera è lieta di presentare il programma della *IV*[^] edizione del ChocoFestival.

Venerdì 6 Marzo

- 09⁰⁰ – 24⁰⁰ Apertura Stands.
- 16³⁰ Cerimonia di Inaugurazione e taglio del nastro.
- 17⁰⁰ in poi **“DOLCI TENTAZIONI”**
Demo del maestro pasticcere con degustazione.
Organizzata da *Chef School*.
- 17⁰⁰ – 17³⁰ **“SPECIALE PRALINE”**
Esibizione lavorazione del cioccolato.
A cura del Maestro Cioccolatiere *Pietro Napoleone*.
- 17³⁰ – 18³⁰ **“LEZIONI DI CIOCCOLATO”**
Laboratorio didattico – dimostrativo.
A cura del Maestro Cioccolatiere *Pietro Napoleone*.
Presentazione calendario offerta formativa.
Il Maestro gestisce autonomamente promozione e prenotazioni.

Sabato 7 Marzo

- 09⁰⁰ – 24⁰⁰ Apertura Stands.
- 10⁰⁰ – 20⁰⁰ Direttamente dal film “La fabbrica del cioccolato”
WILLY WONKA in visita nel villaggio.
Dai grattacieli di New York al ChocoFestival:
le mirabolanti evoluzioni di **SPIDER MAN**.
- 10⁰⁰ in poi “**DOLCI TENTAZIONI**”
Demo del maestro pasticcere con degustazione.
Organizzata da *Chef School*.
- 10⁰⁰ – 11³⁰ “**LEZIONI DI CIOCCOLATO**”
Laboratorio didattico – dimostrativo.
A cura del Maestro Cioccolatiere *Pietro Napoleone*.
- 15³⁰ in poi “**DOLCI TENTAZIONI**”
Demo del maestro pasticcere con degustazione.
Organizzata da *Chef School*.
- 15⁰⁰ – 16⁰⁰ “**PRALINE A TAGLIO E TAVOLETTE**”
Corso di formazione attiva.
A cura del Maestro Cioccolatiere *Pietro Napoleone*.
- 16⁰⁰ – 17⁰⁰ “**THE CAKE MAKING**”
Corso di cake design.
A cura della *Cake Designer di Chef School*.
- 17⁰⁰ – 18⁰⁰ “**UN BEL PASTICCIO!**”
Show cooking.
A cura del maestro pasticcere di *Chef School*.
- 18⁰⁰ – 19⁰⁰ “**LEZIONI DI CIOCCOLATO**”
Laboratorio didattico – dimostrativo.
A cura del Maestro Cioccolatiere *Pietro Napoleone*.

Domenica 8 Marzo

- 09⁰⁰ – 24⁰⁰ Apertura Stands.
- 10⁰⁰ – 20⁰⁰ **WILLY WONKA e SPIDER MAN**
Salutano i bambini.
- 11⁰⁰ – 12⁰⁰ **“ SOGGETTI IN CIOCCOLATO ”**
Corso di formazione attiva.
A cura del Maestro Cioccolatiere *Pietro Napoleone*.
- 11⁰⁰ in poi **“ DOLCI TENTAZIONI ”**
Demo del maestro pasticcere con degustazione.
Organizzata da *Chef School*.
- 11³⁰ – 12³⁰ **“ THE CAKE MAKING ”**
Corso di cake design.
A cura della *Cake Designer di Chef School*.
- 12⁰⁰ – 13⁰⁰ **“ UN BEL PASTICCIO! ”**
Show cooking.
A cura del maestro pasticcere di *Chef School*.
- 15⁰⁰ in poi **“ DOLCI TENTAZIONI ”**
Demo del maestro pasticcere con degustazione.
Organizzata da *Chef School*.
- 15³⁰ – 16³⁰ **“ THE CAKE MAKING ”**
Corso di cake design.
A cura della *Cake Designer di Chef School*.
- 16³⁰ – 17³⁰ **“ LABORATORIO DIMOSTRATIVO
PER BAMBINI ”**
Corso di formazione attiva.
A cura del Maestro Cioccolatiere *Pietro Napoleone*.
- 17³⁰ – 18³⁰ **“ UN BEL PASTICCIO! ”**
Show cooking.
A cura del maestro pasticcere di *Chef School*
- 18³⁰ – 19³⁰ **“ LEZIONI DI CIOCCOLATO ”**
Laboratorio didattico – dimostrativo.
A cura del Maestro Cioccolatiere *Pietro Napoleone*.