



eurochocolate
International Chocolate Exhibition
Perugia - 18|27 October 2019

**CALENDARIO DELLE ATTIVITA' DIDATTICHE NELL'AMBITO DI
EUROCHOCOLATE PERUGIA 2019**

- ***A lezione di cioccolato***

Sede: Centro Servizi Camerali "Galeazzo Alessi" - Ex borsa Merci - Via Mazzini

Date: venerdì 18 e da lunedì 21 a venerdì 25 Ottobre

Orari: 2 sessioni 9.30/10.15 e 10.45/11.30

Capienza max: 25 allievi per ogni sessione

Tipologia scuole: Scuola Primaria

Una golosa choco-lezione al sapor di cioccolato dedicata agli alunni della scuola primaria, per sentirsi grandi! Ricalcato sulle orme delle degustazioni per adulti, i bambini, guidati da esperti del settore, potranno assaporare e imparare a conoscere i segreti del buon cioccolato: bianco, al latte e fondente.

- ***Equoscuola: il cioccolato sostenibile***

Sede: Loggia dei Lanari | piazza G. Matteotti, 18

Date: venerdì 18 e da lunedì 21 a venerdì 25 Ottobre

Orari: sessione unica 9.30/10.15

Capienza Max: 30 allievi

Tipologia Scuole: Scuola primaria (3-4-5) e Secondaria di primo grado

Un percorso guidato dedicato al tema della produzione di cioccolato equo e solidale, partendo dalla storia del prodotto fino ai suoi valori nutrizionali. I ragazzi potranno comprendere tutta la filiera di produzione, dalla piantagione all'assaggio del prodotto finito.

Sarà inoltre possibile visitare l'interessante sezione Eurochocolate World dedicata ai Paesi produttori di Cacao, che si presenteranno non solo attraverso la loro cultura in termini di produzione di cacao, ma più in generale tramite le loro tradizioni, attraverso video, immagini fotografiche e la presenza diretta di loro rappresentanti.



eurochocolate
International Chocolate Exhibition
Perugia - 18|27 October 2019

- **Attacca Bottone con il cioccolato**

Sede: Ex Chiesa della Misericordia | Via Oberdan, 54

Date: venerdì 18, da lunedì 21 a venerdì 25 Ottobre

Orari: 2 sessioni 9.30/10.15 e 10.30/11.15

Capienza max: 25 allievi per ogni sessione

Tipologia scuole: Scuola dell'Infanzia

Dopo il grande successo delle precedenti edizioni, torna a grande richiesta il ChocoCake design per divertire tutti i bambini che vorranno cimentarsi in questa golosa arte manipolativa. Per *Attaccare Bottone* con il cioccolato i bambini, guidati da pasticceri professionisti, realizzeranno un goloso *bottone animato* da confezionare e riportare a casa come dolce ricordo.

- **BottonArte**

Sede: Ex Chiesa della Misericordia | Via Oberdan, 54

Date: venerdì 18 e venerdì 25 Ottobre

Orari: sessione unica 15.00/16.00

Capienza max: 25 allievi

Tipologia scuole: Scuola Primaria e Secondaria di primo grado

Laboratorio di pittura che invita i ragazzi a liberare la fantasia e sprigionare la creatività, dipingendo con pennelli e colori grandi bottoni di ceramica.

I giovani artisti creeranno così vere e proprie opere d'arte personalizzate da portare a casa con sé come ricordo di Eurochocolate 2019.





eurochocolate
International Chocolate Exhibition
Perugia - 18|27 October 2019

**SCHEDA DI ADESIONE ALLE ATTIVITÀ DIDATTICHE
NELL'AMBITO DI EUROCHOCOLATE PERUGIA, 18 - 27 OTTOBRE 2019**

Per aderire alle iniziative sopra elencate è indispensabile prenotarsi. A tale fine, troverete di seguito la scheda di adesione da rispedire, **compilata in ogni sua parte**, via mail all'indirizzo didattica@eurochocolate.com entro e non oltre il **5 Ottobre 2019**.

L'istituto

Indirizzo della sede

Città..... Prov..... Cap.

Tel e-mail

Nome e Cognome del referente e **numero di cellulare**

.....

Intende partecipare (indicare una o più attività prescelte):

- A lezione di cioccolato**
- Equoscuola: il cioccolato solidale**
- Attacca Bottone con il cioccolato**
- BottonArte**

con n.° **allievi della classe** **alle attività sopra segnalate il giorno** **alle ore** (indicare, dove necessario, il turno del laboratorio prescelto)

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 e del Regolamento Europeo n. 679/2016, GDPR.

Data

Firma

Per ulteriori informazioni contattare la Segreteria Organizzativa di Eurochocolate (tel. 075 5003848), che si riserva di confermare le prenotazioni a seconda delle disponibilità.

