



**LA EVENTI.COM IN COLLABORAZIONE CON
L'UFFICIO SCOLASTICO DI TERNI ORGANIZZA:
I LABORATORIO DIDATTICI DI PASTICCERIA**

INVITO A TUTTE LE SCUOLE A PARTECIPARE ALLA MANIFESTAZIONE CIOCCOLENTINO
OVE SI POTRANNO IMPARARE I SEGRETI DELLA PASTICCERIA E MOLTO ALTRO.....

Cioccolentino:

Anche quest'anno torna l'appuntamento con Cioccolentino, la golosa kermesse che avvolgerà con un'onda di dolcezza la città di Terni dall'10 al 14 Febbraio 2023.

Tanti gli appuntamenti in calendario dedicati ai piccoli golosi, studiati con l'obiettivo di divertire ed insegnare anche ai più piccoli i segreti della pasticceria e del cioccolato avvicinandoli ad un consumo giocoso ma consapevole e responsabile, di questi gustosi alimenti.

Protagonisti della 19° edizione saranno dunque i bambini.

ORARI MANIFESTAZIONE:

Venerdì 10..... 10.00 - 20.00

Sabato 11 10.00 - 20.00

Domenica 12 10.00 - 20.00

Lunedì 13 10.00 - 20.00

Martedì.14.....10.00....-20.00

Cioccolentino continua a crescere, puntando sempre più ad avere un ruolo di prima dolcezza nei giorni di San Valentino, un evento divertente, ma nel contempo, un importante punto d'incontro per tutti gli appassionati di dolcezze di ogni genere e forma. Un Cioccolentino contornato da numerosi eventi che si spalmeranno per tutta la durata della manifestazione a ritmi golosi. Un'occasione di confronto, per i vari pasticceri presenti, un modo per far conoscere ed apprezzare ai visitatori l'antica arte pasticceria artigianale.

lo staff del Cioccolentino VI ASPETTA PER FARVI VIVERE UNA GIORNATA DIVERTENTISSIMA!!!

AD ASPETTARVI CI SARANNO anche I NOSTRI PASTICCERI ED ANIMATORI

L'invito è esteso a tutte le scuole che potranno comunicare la propria adesione, compilando ed inviando il modulo di partecipazione allegato, alla segreteria organizzativa di Cioccolentino

info@cioccolentino.com

Addetta Corsi Sfarra Vanessa 339.3081695

Corsi su prenotazione riservati alle scuole infanzia e primarie
Compilare il modulo ed inviare via mail ad info@cioccolentino.com

Laboratorio i "Pasticcioni"

Laboratorio manipolativo di Pasticceria

I Pasticcioni un corso di cucina per bambini, rivolto a tutti i **Baby Chef** che vogliono intraprendere un percorso di **scoperta del cibo**, attraverso un'esperienza diretta!

L'obiettivo principale è il divertimento, la condivisione del tempo, lo stare insieme in armonia, stimolando la manualità attraverso la preparazione di ricette e la creazione di decorazioni, tutti elementi che faranno percepire la cucina come un gioco, mettendo le mani in pasta, toccando e osservando forme e colori. Prepareremo il dolce di base, impareremo a lavorare la pasta di zucchero con cui ricopriremo i CUP KACHE li farciremo e soprattutto li arricchiremo con colorate, fantasiose e personalissime decorazioni!

TUTTI I CORSI SONO GRATUITI

VENERDI' 10 FEBBRAIO 2023

- I° sessione ore 10.00 – 10.40**
- II° sessione ore 10.50 – 11.30**
- III° sessione ore 11.40 – 12.20**
-

SABATO 11 FEBBRAIO 2023

- I° sessione ore 10.00 – 10.40**
- II° sessione ore 10.50 – 11.30**
- III° sessione ore 11.40 – 12.20**
-

LUNEDI' 13 FEBBRAIO 2023

- I° sessione ore 10.00 – 10.40**
- II° sessione ore 10.50 – 11.30**
- III° sessione ore 11.40 – 12.20**
-

MARTEDI' 14 FEBBRAIO 2023

- I° sessione ore 10.00 – 10.40**
- II° sessione ore 10.50 – 11.30**
- III° sessione ore 11.40 – 12.20**
-

SCUOLA.....CLASSE.....ALLIEVI N°.....

DOCENTE REFERENTE nome e cognome.....tel.....

DATA..... FIRMA DEL DOCENTE RESPONSABILE.....



Autorizzazioni/ liberatorie relative al Laboratorio scelto da far compilare ai genitori di ogni bambino e consegnare prima dell'inizio del corso.

Il/La sottoscritto/a

Genitore Tutore Responsabile

Bambino/a

(Nome e Cognome) (nata/o a) (data)

(SCUOLA) (CLASSE)

CORSO "I PASTICCIONI" CUPCAKE CON CIOCCOLATO E PASTA DI ZUCCHERO

dichiara di aver preso visione dell'elenco degli ingredienti

- a) INGREDIENTI DEL CUPCAKE: (polvere di cacao, burro, zucchero, latte, tracce di frutta a guscio, glucosio ,gelatina, glutine, cioccolato)
- b) INGREDIENTI DELLA PASTA DI ZUCCHERO :zucchero, sciroppo di glucosio, grassi di cocco e karitè in proporzione variabile, aroma naturale, addensanti: gomma di xanthan, gomma di cellulosa; umidificante: glicerolo; acidificante: acido citrico; conservante: acido sorbico, glicerina, coloranti alimentari, gelatina in fogli, può contenere FRUTTA A GUSCIO.

che saranno utilizzati durante il laboratorio "I Pasticcioni" che si terrà in Ambito di Cioccolentino 2023

- b) autorizza il/la proprio/a figlio/a a partecipare al suddetto laboratorio
- c) dichiara che il/la proprio/a figlio/a NON è soggetto ad allergie da contatto/intolleranze derivanti dagli ingredienti sopraelencati

Gli organizzatori declinano ogni responsabilità derivante dalla mancata comunicazione delle allergie/intolleranza derivanti dagli ingredienti di cui sopra.

Data Firma del genitore/tutore/responsabile

Informativa ai sensi dell'art. 13 D.Lgs. 196/2003

Gentile Signore/ Signora,

- 1) a seguito dell'autorizzazione da Lei espressa (nella Sua qualità di esercente la patria potestà, ovvero di tutore del minore sopraindicato) per la partecipazione di Suo figlio/figlia al "laboratorio I PASTICCIONI" La informiamo che , ai sensi dell'art. 13 D.Lgs. 196/03 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e sue successive modifiche ed integrazioni, l'organizzazione di Cioccolentino raccoglierà i Suoi dati personali e i dati personali di Suo figlio/figlia, ovvero del minore sottoposto alla Sua tutela, come titolare autonomo, per raccogliere le iscrizioni al laboratorio sopraindicato.
- 2) Autorizza inoltre(nella Sua qualità di esercente la patria potestà, ovvero di tutore del minore sopraindicato) l'effettuazione e l'utilizzo di fotografie, video o altri materiali audiovisivi contenenti la propria immagine, la propria voce, all'interno delle attività dei laboratori per scopi documentativi, formativi e informativi, si assicura che le immagini e le riprese audio/video realizzate nonché gli elaborati prodotti durante le attività di laboratorio potranno essere utilizzati esclusivamente per documentare e divulgare tale attività tramite il sito internet e pubblicazioni. La presente autorizzazione non consente l'uso dell'immagine in contesti che pregiudichino la dignità personale ed il decoro del sottoscritto e comunque per usi e/o fini diversi da quelli sopra indicati. Il/la sottoscritto/a conferma di non aver nulla a pretendere in ragione di quanto sopra indicato e di rinunciare irrevocabilmente ad ogni diritto, azione o pretesa derivante da quanto sopra autorizzato.

La preghiamo di apporre la Sua firma per presa visione della presente informativa e per esprimere il Suo consenso Ai punti 1) e 2) per le finalità indicate nell'informativa stessa.

Data Firma

Eventi.com Snc.

Via della Pernice, 31 - 05100 - Terni

Tel.: 0744.412352 info@cioccoleantino.com