



[Mappa del Sito](#) • [Feed](#) • [Contattaci](#)





Home | Le ricette | Prodotti di stagione | Oggi cucino | Dieta | Ricette per... | Personaggi | Glossario | La rivista | Video
Eventi | Nuove aperture | Libri | InformaBio | Alimentazione&Salute

Home » [Eventi](#)



### Tre laboratori per scoprire il mondo del cioccolato

Tipo di evento: **Laboratori per bambini**  
 Dove: **Milano**  
 Indirizzo: **Via Fratelli Bronzetti 18 (Milano)**  
 Dal 26/10/2015 al 18/01/2016  
 Ora di inizio: **16:30:00**

Sono tre i laboratori per bambini per scoprire il mondo del cioccolato che anticipano l'atteso evento del **Salon du Chocolat** che si terrà a Milano il 13, 14 e 15 febbraio 2016.

**3 laboratori** si svolgeranno presso Kikolle Lab in Via Fratelli Bronzetti 18 a **Milano**, sotto la guida di 3 **Pastry Chef d'eccezione: Davide**

**ilcerca ricette**

Cerca fra le ricette presenti sul nostro database

Parola chiave:

**newsletter**

Iscriviti alla Newsletter di Cucina Naturale.

La tua e-mail

**area utenti**

Registrati gratuitamente per poter commentare le nostre ricette!


Username

**Comaschi, Alessandro Servida e Fabrizio Galla**, figure chiave del prossimo Salon du Chocolat..

I laboratori inizieranno **lunedì 26 ottobre**, alle ore 16,30 con "Giallo... Arancione, la Magia del Cioccolato", un **laboratorio per imparare a sciogliere e impastare il cioccolato e preparare divertenti dolcetti-scherzetti** da distribuire agli amici. A condurlo uno Chef d'eccezione: **Davide Comaschi** della Pasticceria Martesana, già "pasticcere dell'anno 2014-2015" e membro dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani. ..


**Lunedì 14 dicembre**, alle ore 16,30, il tema sarà "Rosso come..." laboratorio di cucina per piccoli chef per **preparare speciali Cake Pops e biscotti natalizi**. Chef della giornata sarà il pasticcere **Alessandro Servida**, membro dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani e oggi nel cast di "Detto Fatto" di Rai 2.

Terzo e ultimo appuntamento **lunedì 18 gennaio**, sempre alle ore 16,30, sul tema "Cerchio come..." con lo Chef **Fabrizio Galla**. Insieme a Fabrizio i bambini avranno la possibilità di creare tanti cerchi da far rotolare in cucina, **dalle polpette alle palline al cocco e altre golosità tonde**. Titolare di una pasticceria a San Sebastiano Po, Fabrizio Galla è un maestro pasticcere dai numerosi riconoscimenti a livello internazionale tra cui il premio speciale per la miglior torta al mondo alla prestigiosa Coupe du Monde de la Pâtisserie.

SHARE 

[Versione per stampa](#)

[Mappa](#) [Satellite](#)



[Login](#)

[Dimenticato la password?](#)

[Registrazione](#)

[Lista della Spesa](#)



[Mi piace questa Pagina](#)

Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici



**tompres**  
italy

online shopping di qualità

...dalla terra alla tavola...

**ORTO E GIARDINO**  
**CUCINA E CONSERVAZIONE**  
**PREPARAZIONI ALIMENTARI**  
**LIBRI E MANUALI**

[www.tompres.it](http://www.tompres.it)