

La Vita Dolce... In villa

Visita guidata alla Villa del Mulinaccio

A cura di **Chiara Freschi**

SAB
8

🕒 15:30

🕒 17:00

🕒 10:30
🕒 14:00 (english and spanish spoken)
🕒 15:30

🕒 12:00
🕒 17:00

DOM
9

Come Prenotare

Per gli show cooking, i laboratori per bambini e le visite guidate i posti sono limitati e la prenotazione è obbligatoria, con le seguenti modalità

www.visitvalbisenzio.it
sezione "Prenotazione eventi"



Cena di Gala

Per informazioni su costo, menù e prenotazioni
tel. 331 5270149 (16:00-19:00 no Whatsapp no messaggi)
oppure www.visitvalbisenzio.it sez. Prenotazione Eventi

Come Arrivare

Come Arrivare a Villa Il Mulinaccio
(Via della Fattoria 4, Vaiano)

- In Auto
- Bus Navetta Gratuito
- A piedi

Inquadra il QR Code
e trova il percorso
più adatto alle
tue esigenze



INFORMAZIONI (no prenotazioni)

Ufficio Associato Cultura e Promozione del Territorio

0574 931065 - 0574 931264 - eventi@bisenzio.it
Lunedì/Venerdì in orario 9:00 - 13:00

Dolce STIL BUONO

2022 | Dolci & Benessere
Maestri & Giovani Pasticceri

ORGANIZZATO DA



COMUNE DI VAIANO

IN COLLABORAZIONE CON

Confartigianato
IMPRESÉ PRATO

CON LA PARTECIPAZIONE DI



CON IL PATROCINIO ED IL CONTRIBUTO DI



SPONSOR DELLA MANIFESTAZIONE



SI RINGRAZIANO PER IL CONTRIBUTO



Biglietto ingresso € 5.00
Bambini gratis fino a 12 anni

L'incasso sarà devoluto da *Charitas Vaiano* e
Associazione Aiuti della Vallata al progetto
"Sostegno alle famiglie"



COMUNE DI VAIANO

FESTA DELLA CREATIVITÀ
DEI MAESTRI PASTICCIERI

Dolce STIL BUONO

DEGUSTAZIONI · SHOW COOKING
LABORATORI

8-9 OTT 2022
VILLA IL MULINACCIO - VAIANO

2022 | Dolci & Benessere
Maestri & Giovani Pasticceri

SABATO 8 OTTOBRE DALLE 15:00 ALLE 19:30
DOMENICA 9 OTTOBRE DALLE 10:00 ALLE 18:30

in collaborazione con








Confartigianato
IMPRESÉ PRATO

Assaggi di Dolcezza

 Villa - piano terra/primo piano

Esposizione e degustazione delle eccellenze dei maestri pasticceri del territorio pratese e toscano

-  Biscottificio Steno
-  Pasticceria Cappelli
-  Pasticceria Fiaschi
-  Pasticceria Oltre Pandolce Boulangerie Café
-  Pasticceria F&G
-  Pasticceria Guastini
-  Pasticceria Ciolini

-  Pasticceria Machiavelli
-  Pasticceria Luca Mannori
-  Pasticceria Nuovo Mondo
-  Pasticceria Peruzzi
-  Pasticceria Tantaroba by Faccendi
-  Pasticceria Vella
-  Pasticceria Dolce Stil Novo

DEGUSTAZIONE THE E TISANE

a cura di Erboristeria Naturalmente

DOLCI LETTURE

Una selezione di testi per chi vuole scoprire tecniche, ricette e strumenti del meraviglioso mondo dei dolci a cura della Libreria Gori, Prato

Calici e Prelibatezze

 Cantine

Mostra & Mercato | Punto Bar & Pranzo

aTipico

La bottega dei prodotti tipici pratesi

La Bottega di Alberto

Delizie da gustare

Le Cantine

- Sparla & Gerardi
- Podere Il Sassolo
- 5Majo DOCG

Dolci delle Meraviglie

 Tinaia - piano terra

La magia dei maestri pasticceri Rassegna di Show Cooking

 15:30

Paolo Sacchetti - Pasticceria Nuovo Mondo
Tegole croccanti alla nocciola

 16:15

Massimo Peruzzi - Pasticceria Peruzzi
La castagna va in bianco: mousse di ricotta con castagne della Val Bisenzio caramellate

 17:00

Luca Mannori - Pasticceria Mannori
Tartufo Mediceo

 17:45

Alumni Ist. Prof. Alberghiero F. Datini - Prato
Autunno Pratese

SAB
8

 10:30

Antonio Moccia - Pasticceria Dolce Stil Novo
Misteri e magie del cioccolato

 11:15

Alessio Guastini - Pasticceria Guastini
Fusion

 15:30

Cesare Lazzini - Oltre Pandolce Boulangerie Café
Pane di Betlemme

 16:00

Francesco Faccendi - Pasticceria Tantaroba
Abbraccio di Cioccolato

 16:45

Massimo Ciolini - Pasticceria Ciolini
Zabaione di Vinsanto e Cantucci di Prato

 17:30

Ilaria Bensi - Pasticceria Machiavelli
Semifreddo ai frutti di bosco raw

DOM
9

durante gli Show Cooking

MANGIARE DOLCI E VIVERE MEGLIO
Alimentazione e benessere in pasticceria

a cura di Priscilla Cocchi, nutrizionista



Salute e Sapori

 Tinaia - primo piano

SAB
8

CENA DI GALA

a cura dell'Istituto Professionale
Alberghiero Francesco Datini di Prato

 20:30

Piccole Mani in pasta

 Tinaia - primo piano

Laboratori per piccoli pasticceri a partire dai 6 anni

TARTUFI AL CIOCCOLATO

a cura di Luca Borgioli, pasticciere

 10:00 | 11:30 | 15:00 | 16:30

DOM
9