

PREVENTIVO:

- Materie prime: 106 €
- Materiale didattico: 100 €
- Materiale pubblicitario: 183 €
- Materiale video: 100 €
- Fotografo: 100 €
- Pedagogista: 200 €
- Compenso lavorativo: 450 €

PARTECIPANTI:

- Quindici bambini con e senza disabilità;
- Quattro operatrici ANFFAS di Ragusa;
- Un fotografo;
- Un video-maker.

CONTENUTI:

Il "*CioccoLab*" è stato un corso di cioccolateria **per bambini con e senza disabilità**, con lo scopo di **sviluppare creatività, fantasia e abilità psico-motorie**.

Giorno 1 (martedì 11 giugno): ogni bambino ha potuto dipingere in maniera libera e autonoma con il cioccolato su di una tela bianca per **sviluppare manualità e fantasia** attraverso un alimento non solo buono da mangiare, ma anche fonte di arte e ispirazione.

Giorno 2 (mercoledì 12 giugno): mani in pasta, è stato spiegato la storia del cacao e le sue varie tecniche di lavorazione, creando diverse tipologie di tavolette di cioccolato (fondente, latte e bianco) attraverso pennelli, colori e stampi in policarbonato, per **attivare la manualità** con mezzi ben precisi oltre ad **acquisire nozioni e nuove esperienze**.

Giorno 3 (giovedì 13 giugno): i bambini hanno creato praline di cioccolato **imparando termini nuovi e ricette** come creme e ganache, apprendendo varie tipologie di cioccolato attraverso l'uso di stampi, spatole e pennelli. In questo modo è stato fornito un quadro completo del mestiere del "cioccolataio", facendo capire che il cioccolato non può essere solo gioco ma anche un mestiere per la vita.

Serata di gala: aperitivo finale in cui tutti hanno mostrato i lavori creati. Ogni prodotto è stato poi messo in vendita e **il ricavato dei lavori venduti sono stati donati all'associazione ANFFAS RAGUSA**. Ogni bambino ha ottenuto un attestato di partecipazione e una medaglia per il riconoscimento e la bravura.