

Fiera di Roma, mostra “Sweet Cake di Fabry” personaggi Disney alla “Fabbrica- Museo del Cioccolato”

- **Posted on:** 4 January 2018
- **By:** Adriano Di Benedetto



Sabato 6 e domenica 7 gennaio 2018, la “Fabbrica- Museo del Cioccolato”, il villaggio tematico di educational entertainment sul cioccolato aperto alla Fiera di Roma fino al 18 febbraio, ospita la mostra di Fabrizio Gaboardi, in arte “Sweet Cake di Fabry”, personaggi Disney, sirene, regine, streghe, animaletti notturni e tanto altro, nell’arte dolciaria di uno dei più innovativi modellatori dolciari del panorama italiano.

Fabrizio Gaboardi è uno dei maggiori e più innovativi modellatori dolciari del panorama nostrano.

Appassionato fin da bambino, si avvicina all’arte del decoro in età adulta. Il cake design, così come racconta, «è stato un amore a prima vista, scoperto quasi per caso navigando in rete», mentre i suoi studi in ambito artistico e una spiccata manualità, fanno il resto.

Dal 2015 si dedica alla realizzazione di una particolare linea di soggetti: i gufi. Con loro inizia la fase più florida e soddisfacente della sua produzione: Gaboardi, infatti, traspone figure classiche, come ad esempio principi e principesse, nei simpatici animaletti notturni, dando vita a un **connubio unico nel suo genere.**



Sempre pronto a migliorarsi e a intraprendere nuovi percorsi creativi, nell’ultimo biennio concentra le proprie attenzioni sull’isomalto. E proprio grazie a questo alditolo, sapientemente modellato, nel 2016 ottiene il

“Bronze Award” al Cake International di Birmingham, la manifestazione del Cake Design più grande e importante al mondo.

La mostra di Fabrizio Gaboardi è inserita all'interno dei numerosi eventi previsti al Museo-Fabbrica del Cioccolato, che rappresenta un modello di parco tematico unico nel suo genere a livello internazionale. Un microcosmo pieno di attrazioni con un unico focus: **il cioccolato declinato in tutte le sue forme.**

La giungla, con una speciale ricostruzione della vegetazione e delle rovine dei templi Incas, dove i visitatori potranno percepire il caldo e l'umidità della giungla amazzonica e riceveranno in ricordo dei veri chicchi di cacao. Nel percorso, i visitatori potranno trovare, inoltre, la capanna amazzonica, per compiere un viaggio nel tempo alla scoperta della storia del cioccolato.



E ancora, per rendere l'esperienza completa e avvincente, il labirinto, l'angolo del face painting, per golosissimi trucchi, la mostra degli strumenti musicali in cioccolato, in cui sono esposti undici pezzi unici riprodotti a grandezza naturale, tra cui tromba, chitarra, tamburo e xilofono. Inoltre, sarà presente la **cascata del cioccolato più grande d'Europa** che, con i suoi 1200 litri di cioccolato liquido, rappresenta la più grande attrazione della manifestazione.

La Fabbrica-Museo del Cioccolato si snoda anche tra laboratori in cui imparare le tecniche di lavorazione del cioccolato, corsi di degustazione e preparazione, e numerosissime attività ludiche ed educative. Saranno presenti i laboratori– del cioccolato e del biscotto– in cui anche i **bambini** potranno cimentarsi nella preparazione e gli adulti scoprire i segreti della degustazione del cioccolato.

Il protagonista indiscusso della manifestazione sarà presentato ai curiosi visitatori in tutte le sue fasi di lavorazione: dal frutto alla forma che arriva al consumatore, attraverso tutte le fasi della produzione. Nel controllo di qualità del cioccolato, nel variopinto e affascinante laboratorio avverrà l'incontro con uno scienziato pazzo che cerca di scoprire la ricetta segreta per creare il cioccolato più buono al mondo.



Ad arricchire l’offerta del parco tematico, ci sarà l’Italia del Cioccolato, ovvero, la riproduzione dello stivale con i monumenti più importanti, e poi, la vasca di cioccolato, per originali **foto di gruppo o individuali** e lo spazio educativo, nel quale i bambini saranno coinvolti in **giochi esperenziali e teatrali**, ricevendo in modo divertente e piacevole tutte le **informazioni sulla corretta alimentazione e sulla salute**. Un appuntamento aperto a tutti, dai più grandi ai più piccoli. **Sono attesi anche numerosi studenti**, provenienti da tutte le scuole del Centro-Sud.

Nel periodo di svolgimento della Fabbrica-Museo del Cioccolato verranno organizzati concerti, spettacoli teatrali, esibizioni di giocoleria e teatro dei burattini. Inoltre, può essere concordata anche la realizzazione di eventi privati, aziendali e incontri didattici con le scuole. Nell’area shopping, appositamente costruita e attrezzata, si potrà visitare un punto vendita con centinaia di prodotti, mentre, nello spazio caffè-cioccolateria-ristorante, sarà possibile gustare caffè e una grande varietà di cioccolato di ottima qualità, scegliere un dolce o un pasto leggero.

Partner dell’iniziativa è Eurochocolate, il prestigioso evento perugino che, giunto alla sua 24esima edizione, integrerà il percorso educativo e di intrattenimento con le sue famose realizzazioni in maxi formato, completamente di cioccolato. *Eurochocolate, fin da subito, ha creduto nel format originale della Fabbrica-Museo del Cioccolato - dichiara Eugenio Guarducci, presidente Eurochocolate - perché è in linea con la propria storia che da sempre si è caratterizzata per la volontà di far conoscere la cultura del cacao e del cioccolato attraverso un linguaggio immediato e coinvolgente.*



La Fabbrica-Museo del Cioccolato

dal 18 novembre 2017 al 18 febbraio 2018

Fiera Roma – Ingresso Est

Via Portuense, 1645 Roma

Info: 06 65074 200

Sito: <http://www.fabbricamuseocioccolato.it> [1]

Facebook: <https://www.facebook.com/fabbricamuseocioccolato> [2]

Youtube: <https://www.youtube.com/watch?v=7FA3iZAEPR0> [3]

Costo del biglietto: 13 euro (ingresso gratuito per i bambini sotto i 90 cm di altezza)

orario apertura:

dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 19.00

dalle 9.00 alle 14.00 per le sole scuole, dalle 14.00 alle 19.00 per il pubblico

Sabato, Domenica e festivi dalle 10.00 alle 20.00

24 dicembre e 31 dicembre 10.00 – 16.00

25 dicembre 14.00-20.00

chiusura tutti i lunedì di dicembre 4-11-18.

Relazioni con la stampa:

Maurizio Quattrini maurizioquattrini@yahoo.it [4] 338 8485333

Guido Gaito info@gaito.it [5] 329 0704981

Video Youtube: [Embedded video for Fiera di Roma, mostra “Sweet Cake di Fabry” personaggi Disney alla “Fabbrica- Museo del Cioccolato”](#) [6]

Galleria (Clicca sulla foto per slideshow):



[7]



[8]



[9]



[10]



[11]



[12]



[13]

Sweet Cake di Fabry
Crea dolci & racconta



[14]



[15]



[16]

Categories: [Mostra contemporanea](#) [17]

Tags: [roma](#) [18]

[fiera di roma](#) [19]

[cioccolato](#) [20]

[mostra](#) [21]

[museo](#) [22]

[fabbrica](#) [23]

[fabrizio gaboardi](#) [24]

[disney](#) [25]

[sweet cake di fabry](#) [26]

Source URL: <https://www.buonaseraroma.it/web2016/it/blog/adriano-di-benedetto/fiera-di-roma-mostra%C2%A0%E2%80%9Csweet-cake-di-fabry%E2%80%9D-personaggi-disney-alla%C2%A0>

Collegamenti

[1] <http://www.fabbricamuseocioccolato.it>

[2] <https://www.facebook.com/fabbricamuseocioccolato>

[3] <https://www.youtube.com/watch?v=7FA3iZAEPR0>

[4] <mailto:maurizioquattrini@yahoo.it>

[5] <mailto:info@gaito.it>

[6] <https://www.youtube.com/embed/7FA3iZAEPR0?wmode=opaque>

[7] https://www.buonaseraroma.it/web2016/sites/default/files/foto_fabrizio_gaboardi.jpg

[8] <https://www.buonaseraroma.it/web2016/sites/default/files/grimilde.jpg>

[9] https://www.buonaseraroma.it/web2016/sites/default/files/gufe_disney.jpeg

[10] https://www.buonaseraroma.it/web2016/sites/default/files/la_bella_e_la_bestia.jpg

[11] <https://www.buonaseraroma.it/web2016/sites/default/files/natale.jpg>

[12] https://www.buonaseraroma.it/web2016/sites/default/files/sailor_moon.jpg

[13] <https://www.buonaseraroma.it/web2016/sites/default/files/sbadiglio.jpg>

[14] <https://www.buonaseraroma.it/web2016/sites/default/files/sirene.jpeg>

[15] <https://www.buonaseraroma.it/web2016/sites/default/files/topolino.jpg>

[16] <https://www.buonaseraroma.it/web2016/sites/default/files/carletto.jpg>

[17] <https://www.buonaseraroma.it/web2016/it/categories/mostra-contemporanea>

[18] <https://www.buonaseraroma.it/web2016/it/tags/roma>

[19] <https://www.buonaseraroma.it/web2016/it/tags/fiera-di-roma>

[20] <https://www.buonaseraroma.it/web2016/it/tags/cioccolato>

[21] <https://www.buonaseraroma.it/web2016/it/tags/mostra>

[22] <https://www.buonaseraroma.it/web2016/it/tags/museo>

[23] <https://www.buonaseraroma.it/web2016/it/tags/fabbrica>

[24] <https://www.buonaseraroma.it/web2016/it/tags/fabrizio-gaboardi>

[25] <https://www.buonaseraroma.it/web2016/it/tags/disney>

[26] <https://www.buonaseraroma.it/web2016/it/tags/sweet-cake-di-fabry>