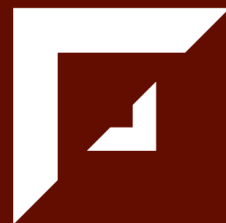


PERUGIA



CITTÀ DEL CIOCCOLATO

CHOCOLATE EXPERIENCE MUSEUM



eurochocolate

Esperienze Città del Cioccolato

Esperienze prenotabili lungo il percorso museale (acquisto ingresso necessario)

.....

Città del cioccolato è il più grande museo esperienziale al mondo dedicato al cacao e al cioccolato: oltre 2.800 mq nel cuore di Perugia, un luogo unico dove imparare, divertirsi e lasciarsi sorprendere dal cibo degli dèi.

Dove? All'interno del Museo, Via della Rupe

Come prenotare? Online e in loco.



Esperienze Città del Cioccolato

Esperienze prenotabili lungo il percorso museale (acquisto ingresso necessario)

.....



Fabbrica Bean to Bar

Il viaggio prende vita davanti ai tuoi occhi: dalla fava alla tavoletta di cioccolato

.....

Durata: 40 min

N° partecipanti: 12

Età partecipanti: Dai 9 anni accompagnati

Lingua: Italiano. Inglese o spagnolo su richiesta

Costo: 12 euro

La nostra fabbrica è il cuore pulsante della Città del Cioccolato: qui tutto ha inizio con le fave di cacao pronte per la tostatura. Non troverai semilavorati o scorciatoie: ogni passaggio, dalla tostatura alla raffinazione, dal concaggio al temperaggio, fino alla modellazione è reale e sotto i tuoi occhi. È un luogo unico, dove tradizione e innovazione si incontrano per raccontare la magia di una trasformazione completa, autentica e sostenibile. Hai mai sognato di creare la tua tavoletta di cioccolato sotto la guida di qualificati cioccolatieri, partendo dalle fave di cacao? Ti forniremo tutto il necessario per calarti nei panni di un vero cioccolatiere e vivere un'esperienza indimenticabile.

È consigliabile la prenotazione.

È possibile partecipare tutti i giorni partendo dalle 11:00, con slot da 40 minuti ciascuno.

Sabato è possibile prenotare anche lo slot delle ore 18:00.

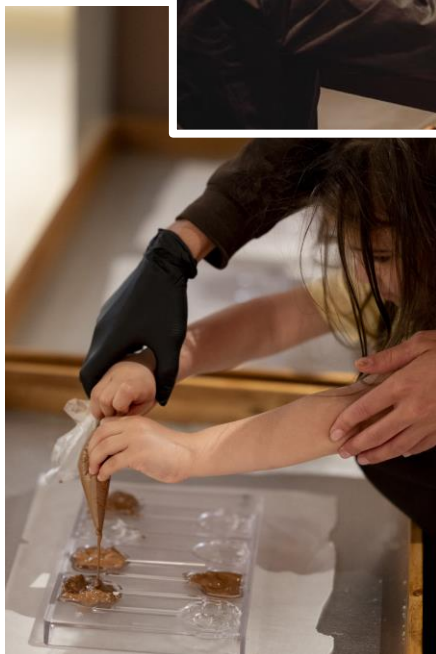
Per eventuali allergie e/o intolleranze scrivere esperienze@cittadelcioccolato.it

Questa esperienza è strettamente collegata alla visita del museo: per partecipare è necessario acquistare il biglietto d'ingresso unitamente a quello del laboratorio in questione.



ChocoLab & ColoraLab

Dei laboratori esperienziali dedicati ai più piccoli



Durata: 20 min

N° partecipanti: 10

Età partecipanti: Dai 2 anni accompagnati

Lingua: Italiano. Inglese o spagnolo su richiesta

Costo: 6 euro

Due esperienze creative pensate per avvicinare i più piccoli al mondo del cacao e del cioccolato attraverso gioco, manualità e fantasia. I bambini potranno colorare la propria cabossa trasformandola in un ricordo unico e diventare piccoli maestri cioccolatieri realizzando simpatici lollipop di cioccolato a forma di animali, da decorare, confezionare e conservare. Un percorso divertente, educativo e goloso, dove scoperta, creatività e rispetto per l'ambiente si incontrano in un'esperienza da vivere e ricordare.

È consigliabile la prenotazione.

È possibile partecipare tutti i giorni dalle 10 alle 19.

Per eventuali allergie e/o intolleranze scrivere a esperienze@cittadelcioccolato.it

Questa esperienza è strettamente collegata alla visita del museo: per partecipare è necessario acquistare il biglietto d'ingresso unitamente a quello del laboratorio in questione.

PiantaLab & ColoraLab

Dei laboratori esperienziali dedicati ai più piccoli



Durata: 20 min

N° partecipanti: 10

Età partecipanti: Dai 2 anni accompagnati

Lingua: Italiano. Inglese o spagnolo su richiesta

Costo: 6 euro

Due esperienze creative pensate per avvicinare i più piccoli al mondo del cacao e del cioccolato attraverso gioco, manualità e fantasia. I bambini potranno piantare un seme di cacao in un vasetto Bio da portare a casa e colorare la propria cabossa trasformandola in un ricordo unico. Un percorso divertente, educativo e goloso, dove scoperta, creatività e rispetto per l'ambiente si incontrano in un'esperienza da vivere e ricordare.

È consigliabile la prenotazione.

È possibile partecipare tutti i giorni dalle 10 alle 19.

Per eventuali allergie e/o intolleranze scrivere a esperienze@cittadelcioccolato.it

Questa esperienza è strettamente collegata alla visita del museo: per partecipare è necessario acquistare il biglietto d'ingresso unitamente a quello del laboratorio in questione.

Diversity Tasting

Un Viaggio attraverso il Cacao d'Eccellenza, a cura di Cacao of Excellence

Durata: 35 min

N° partecipanti: 10

Età partecipanti: Dai 12 anni accompagnati

Lingua: Italiano. Inglese o spagnolo su richiesta

Costo: 10 euro

Esplora gli straordinari sapori e aromi del cacao d'eccellenza trasformato in cioccolato. Utilizzando ricette standardizzate, ogni lotto di cacao proveniente da diverse parti del mondo è lavorato per rivelare il proprio profilo sensoriale unico. I partecipanti ricevono i strumenti di degustazione *Cacao of Excellence* e vengono guidati attraverso l'assaggio di 4 cioccolati, scoprendo come una lavorazione accurata possa esaltare il carattere distintivo di ogni cacao. Svolta nel laboratorio professionale di ricerca e sviluppo sul cacao (Cacao of Excellence R&D Laboratory) dell'Alliance of Bioversity International and CIAT, situato all'interno della Città del Cioccolato, questa sessione offre un viaggio immersivo nel pieno potenziale del cacao stesso.

È consigliabile la prenotazione.

È possibile partecipare tutti i sabati e le domeniche nei seguenti slot: 12:30 – 16:30.

Per eventuali allergie e/o intolleranze scrivere a esperienze@cittadelcioccolato.it

Questa esperienza è strettamente collegata alla visita del museo: per partecipare è necessario acquistare il biglietto d'ingresso unitamente a quello del laboratorio in questione.



CoEx for Family

Un'esperienza per tutta la famiglia alla scoperta del cacao d'eccellenza



Durata: 30 min

N° partecipanti: 5

Età partecipanti: Dai 2 anni accompagnati

Lingua: Italiano. Inglese o spagnolo su richiesta

Costo: 25 euro

CoEx for Family è un appuntamento speciale pensato per famiglie, bambini e curiosi di ogni età: 40 minuti immersivi per avvicinarsi al mondo del cacao e del cioccolato attraverso il gusto e la scoperta. L'attività nasce in collaborazione con Cacao of Excellence, programma internazionale di riferimento per la valorizzazione dei migliori cacao al mondo e dei loro produttori che promuove la qualità sensoriale del cacao attraverso ricerca, formazione e valutazioni tecniche.

Durante l'esperienza, l'esperto CoEx guiderà la famiglia in un breve percorso conoscenza: partendo dal frutto del cacao, fino ad arrivare alla realizzazione di deliziosi cioccolatini a forma di cabosse.

Disponibile ogni sabato e domenica e nei giorni festivi nei seguenti orari: 11:00 / 15:00 / 18:00.

Per eventuali allergie e/o intolleranze scrivere a esperienze@cittadelcioccolato.it

Questa esperienza è strettamente collegata alla visita del museo: per partecipare è necessario acquistare il biglietto d'ingresso unitamente a quello del laboratorio in questione.

LAB - Luisa Annibale Base

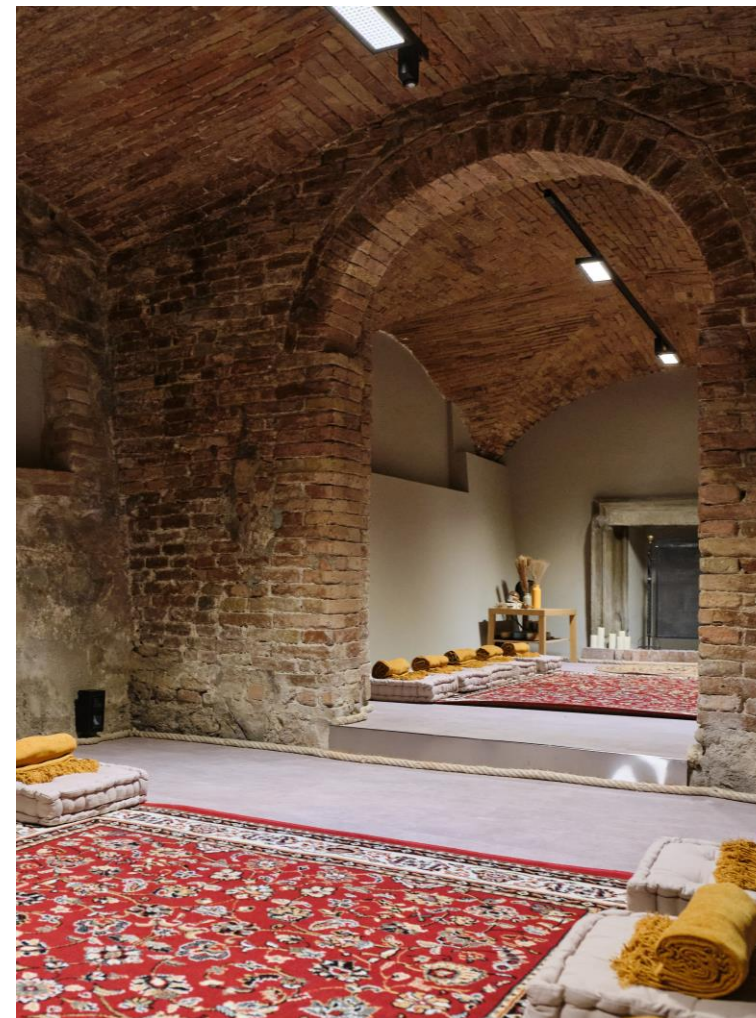
Accanto al museo esperienziale, prende vita il progetto **LAB - Luisa Annibale Base**, che restituisce dignità e funzione agli spazi storici dove nacque la Perugina nel **1907**.

Il LAB si sviluppa tra **Via Alessi e Via Angusta**, in luoghi simbolo della memoria produttiva perugina, oggi oggetto di restauro conservativo e rifunzionalizzazione, anche grazie al prezioso contributo di **Luisa Spagnoli SpA**.

Missione e contenuti del LAB:

- Restituire alla visione di cittadini e turisti la fruizione dei suggestivi spazi dove è nata la Perugina (1907)
- Organizzare un menù di esperienze quali Show Cooking, Degustazioni Guidate, Cerimonia del Cacao, presentazioni, etc..
- Far coincidere la location con il punto di partenza di un itinerario del centro storico di Perugia a tema cioccolato.





Visita al Primo Laboratorio Perugina

Durata: 20 min

N° partecipanti: 30

Età partecipanti: Dai 6 anni accompagnati

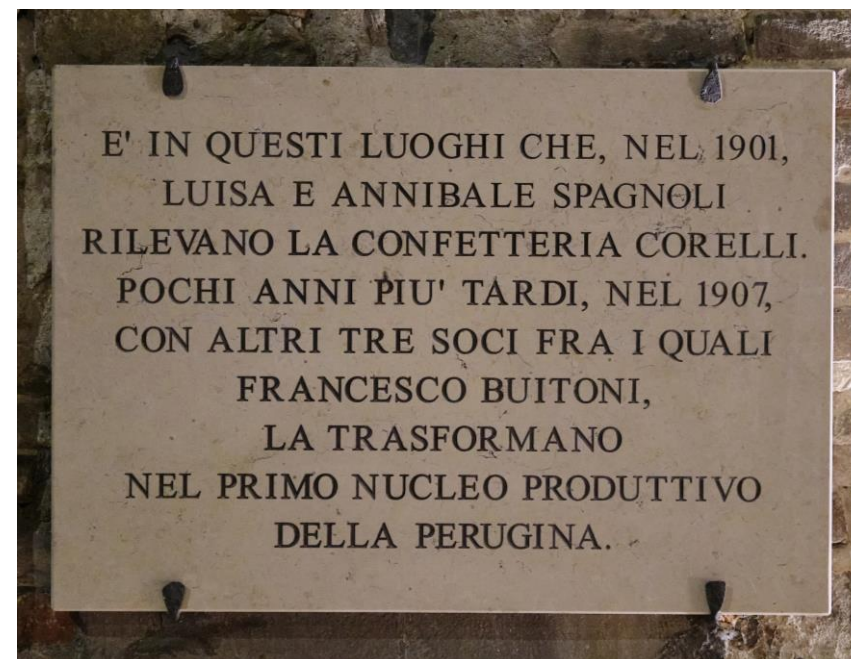
Lingua: Italiano. Inglese o spagnolo su richiesta

Costo: 4 euro

Il primo laboratorio Perugina, nato nel 1907 in Via Alessi, rappresenta il punto d'origine di una delle più importanti storie imprenditoriali e dolciarie italiane. In questi spazi prese forma l'avventura di Luisa Spagnoli, Annibale Spagnoli e dei soci fondatori, trasformando una piccola realtà artigianale nel simbolo produttivo e culturale che avrebbe reso Perugia una vera capitale del cioccolato. Oggi il LAB – Luisa Annibale Base restituisce dignità e memoria a quel luogo, facendone uno spazio vivo di racconto, esperienza e valorizzazione della tradizione cioccolatiera perugina.

È consigliabile la prenotazione.

Questa esperienza non è legata alla visita del museo: per partecipare non è necessario acquistare il biglietto d'ingresso alla Città del Cioccolato.





Una storia lunga un Bacio

Visita guidata a cura di Gran Tour



Durata: 1 h

N° partecipanti: 50

Età partecipanti: Dai 6 anni accompagnati

Lingua: Italiano. Inglese o spagnolo su richiesta

Costo: 12 euro

Preparati a esplorare Perugia attraverso gli occhi e le storie di due visionari: Luisa Spagnoli e Giovanni Buitoni. Un itinerario tra palazzi, strade e luoghi che hanno visto nascere idee coraggiose e imprese indimenticabili: partendo dalla casa natale di Luisa, passando per il primo Laboratorio, attraverseremo la città raccontando la storia di un'impresa che si interseca anche con la loro storia d'amore. Corso Vannucci sarà lo scenario per raccontarvi come mai Luisa Spagnoli è più conosciuta per la sua casa di moda più che come inventrice del Bacio Perugina.

È consigliabile la prenotazione.

È possibile partecipare ogni domenica dalle 10:30.

Questa esperienza non è legata alla visita del museo: per partecipare non è necessario acquistare il biglietto d'ingresso alla Città del Cioccolato.

Come valutare il cioccolato

Degustazione guidata di Roberto Caraceni



Durata: 1 h

N° partecipanti: 30

Età partecipanti: Dai 14 anni accompagnati

Lingua: Italiano. Inglese o spagnolo su richiesta

Costo: 10 euro

Breve introduzione organolettica sul cioccolato, con degustazione guidata.

È consigliabile la prenotazione.

È possibile partecipare lunedì, mercoledì e venerdì alle 15:00; sabato e domenica alle 11:00.

Questa esperienza non è legata alla visita del museo: per partecipare non è necessario acquistare il biglietto d'ingresso alla Città del Cioccolato.

Cacao differenti, cioccolati differenti

Degustazione guidata di Roberto Caraceni



Durata: 1 h

N° partecipanti: 30

Età partecipanti: Dai 14 anni accompagnati

Lingua: Italiano. Inglese o spagnolo su richiesta

Costo: 10 euro

Capire l'impatto dei diversi cacao sulle caratteristiche del cioccolato con degustazione.

È consigliabile la prenotazione.

È possibile partecipare lunedì, mercoledì e venerdì alle 16:00; sabato e domenica alle 12:00.

Questa esperienza non è legata alla visita del museo: per partecipare non è necessario acquistare il biglietto d'ingresso alla Città del Cioccolato.

Spalmabili alla nocciola: capiamo le differenze

Degustazione guidata di Roberto Caraceni

Durata: 1 h

N° partecipanti: 30

Età partecipanti: Dai 14 anni accompagnati

Lingua: Italiano. Inglese o spagnolo su richiesta

Costo: 10 euro

Cosa rende più buona una spalmabile alla nocciola? Esperienza con degustazione guidata.

È consigliabile la prenotazione.

È possibile partecipare lunedì, mercoledì e venerdì alle 17:00; sabato e domenica alle 16:00.

Questa esperienza non è legata alla visita del museo: per partecipare non è necessario acquistare il biglietto d'ingresso alla Città del Cioccolato.



Vino e Cioccolato

Degustazione a cura di Assosomelier



Durata: 1 h

N° partecipanti: 30

Età partecipanti: Dai 18 anni

Lingua: Italiano. Inglese o spagnolo su richiesta

Costo: 15 euro

Scopri l'armonia tra vini e cioccolati pregiati in una degustazione guidata dal gusto unico.

È consigliabile la prenotazione.

Questa esperienza non è legata alla visita del museo: per partecipare non è necessario acquistare il biglietto d'ingresso alla Città del Cioccolato.

Quando la Grappa incontra il Cioccolato

Degustazione a cura di ANAG

Durata: 1 h

N° partecipanti: 30

Età partecipanti: Dai 18 anni

Lingua: Italiano. Inglese o spagnolo su richiesta

Costo: 15 euro

L'abbinamento tra il distillato italiano e il cacao, un'esperienza sensoriale unica dove le note intense e le complessità aromatiche della grappa vengono amplificate dal cioccolato e viceversa.

È consigliabile la prenotazione.

Questa esperienza non è legata alla visita del museo: per partecipare non è necessario acquistare il biglietto d'ingresso alla Città del Cioccolato.



ChocoMix

Laboratorio di guarnizione cocktail con cioccolato a cura di Horkestra

.....

Durata: 1 h

N° partecipanti: 12

Età partecipanti: Dai 18 anni

Lingua: Italiano. Inglese o spagnolo su richiesta

Costo: 15 euro

Un laboratorio interattivo in cui i partecipanti potranno sperimentare in prima persona l'utilizzo del cioccolato come elemento decorativo nei cocktail. Saranno guidati nella realizzazione e nella prova di diverse forme, tecniche e consistenze per esaltare la presentazione dei drink.

È consigliabile la prenotazione.

È possibile partecipare ogni giovedì alle 18:00.

Questa esperienza non è legata alla visita del museo: per partecipare non è necessario acquistare il biglietto d'ingresso alla Città del Cioccolato.



Come nasce un mito

Cooking show a cura della Maitre Chocolatier, Alice Cianuri

Durata: 1 h

N° partecipanti: 12

Età partecipanti: Dai 12 anni accompagnati

Lingua: Italiano. Inglese o spagnolo su richiesta

Costo: 15 euro

Un'esperienza dedicata all'arte della pralineria, dove tecnica, creatività e gusto si incontrano. Guidati dalla Maître Chocolatier Alice Cianuri, i partecipanti scopriranno passo dopo passo il processo di realizzazione della prima ricetta di una vera e propria icona del mondo della cioccolateria: dal temperaggio del cioccolato alla preparazione di una ganache artigianale, fino alla glassatura finale. Un percorso immersivo nel mondo del cioccolato d'autore, che si concluderà con la degustazione della pralina realizzata.

È obbligatoria la prenotazione. La prenotazione è soggetta ad un minimo garantito di n. 6 persone; la realizzazione verrà confermata nelle 24 ore precedenti.

Questa esperienza non è legata alla visita del museo: per partecipare non è necessario acquistare il biglietto d'ingresso alla Città del Cioccolato.

© 2026 Città del Cioccolato



A fior di labbra

Cooking show a cura della Maitre Chocolatier, Alice Cianuri

.....



Durata: 1 h

N° partecipanti: 12

Età partecipanti: Dai 12 anni accompagnati

Lingua: Italiano. Inglese o spagnolo su richiesta

Costo: 15 euro

Un laboratorio esperienziale per scoprire tutti i segreti della creazione di una pralina originale e scenografica, a forma di bocca. Durante l'attività verranno mostrati e spiegati tutti i passaggi fondamentali: dalla creazione del ripieno alla colorazione dello stampo, dal temperaggio del cioccolato alla chiusura della pralina. Un perfetto equilibrio tra tecnica e fantasia, che si concluderà con la degustazione finale del cioccolatino realizzato.

È obbligatoria la prenotazione. La prenotazione è soggetta ad un minimo garantito di n. 6 persone; la realizzazione verrà confermata nelle 24 ore precedenti.

Questa esperienza non è legata alla visita del museo: per partecipare non è necessario acquistare il biglietto d'ingresso alla Città del Cioccolato.

Venga avanti Cremino

Cooking show a cura della Maitre Chocolatier, Alice Cianuri

Durata: 1 h

N° partecipanti: 12

Età partecipanti: Dai 12 anni accompagnati

Lingua: Italiano. Inglese o spagnolo su richiesta

Costo: 15 euro

Un laboratorio dedicato alla realizzazione del Cremino: piccolo capolavoro della tradizione cioccolatiera italiana in cui equilibrio, tecnica e precisione si incontrano. Durante l'attività, la Maître Chocolatier Alice Cianuri accompagnerà i partecipanti nella preparazione di ricette facilmente replicabili anche a casa, approfondendo le principali fasi della lavorazione: dalla selezione degli ingredienti al temperaggio del cioccolato, fino alla composizione degli strati e alla finitura finale.

È obbligatoria la prenotazione. La prenotazione è soggetta ad un minimo garantito di n. 6 persone; la realizzazione verrà confermata nelle 24 ore precedenti.

Questa esperienza non è legata alla visita del museo: per partecipare non è necessario acquistare il biglietto d'ingresso alla Città del Cioccolato.



Ciocol'Arte

Decorazione tavoletta di Cioccolato



Durata: 2 h

N° partecipanti: 12

Età partecipanti: Dai 12 anni accompagnati

Lingua: Italiano. Inglese o spagnolo su richiesta

Costo: 25 euro

Laboratorio creativo in cui potrete decorare tavolette di cioccolato con perle di zucchero, applicazioni e colori alimentari, utilizzando sac a poche e sprinkles.

È obbligatoria la prenotazione. La prenotazione è soggetta ad un minimo garantito di n. 6 persone; la realizzazione verrà confermata nelle 24 ore precedenti.

Questa esperienza non è legata alla visita del museo: per partecipare non è necessario acquistare il biglietto d'ingresso alla Città del Cioccolato.

Biscotti golosi

Modellazione con il cioccolato plastico

Durata: 2 h

N° partecipanti: 12

Età partecipanti: Dai 12 anni accompagnati

Lingua: Italiano. Inglese o spagnolo su richiesta

Costo: 25 euro

Realizzazione e decorazione di biscetteria artistica utilizzando cioccolato plastico. Un'esperienza manuale e divertente.

È obbligatoria la prenotazione. La prenotazione è soggetta ad un minimo garantito di n. 6 persone; la realizzazione verrà confermata nelle 24 ore precedenti.

Questa esperienza non è legata alla visita del museo: per partecipare non è necessario acquistare il biglietto d'ingresso alla Città del Cioccolato.



Cacao su tela

Dipingere con il gusto del cacao



Durata: 2 h

N° partecipanti: 12

Età partecipanti: Dai 12 anni accompagnati

Lingua: Italiano. Inglese o spagnolo su richiesta

Costo: 25 euro

Pittura su tela con cioccolato, esplorando le varie sfumature di pennellata in pennellata.

È obbligatoria la prenotazione. La prenotazione è soggetta ad un minimo garantito di n. 6 persone; la realizzazione verrà confermata nelle 24 ore precedenti.

Questa esperienza non è legata alla visita del museo: per partecipare non è necessario acquistare il biglietto d'ingresso alla Città del Cioccolato.

The Chocolate Bar

Dove il piacere del gusto incontra la bellezza di un panorama imperdibile.

.....



Situato sulla meravigliosa **Terrazza dell'ex Mercato Coperto di Perugia** — uno dei luoghi più iconici della città — il **The Chocolate Bar** si affaccia sulla vallata umbra, con una vista mozzafiato che abbraccia il centro storico di Perugia e che guarda fin verso Assisi. Qui potrai concederti una pausa di puro relax e lasciarti tentare da irresistibili creazioni al cioccolato, cocktail e proposte gourmet. Ogni dettaglio è pensato per offrirti un'esperienza multisensoriale da vivere e condividere. Ideale per eventi privati ed aziendali.

Il The Chocolate Bar offre i suoi iconici prodotti, **Colpo di Fulmine** e **FetteXFette** firmati Costruttori di Dolcezze, nelle versioni dolce e salato!

PERUGIA



CITTÀ DEL CIOCCOLATO

CHOCOLATE EXPERIENCE MUSEUM



eurochocolate