



Conf
com



Confcommercio
Umbria

www.dolciditalia.it



DOLCI D'ITALIA

Il Festival più goloso d'Italia

30 OTTOBRE
1 NOVEMBRE 2026

SPOLETO, CENTRO STORICO





LE AREE DEL FESTIVAL

- I INFOPOINT**
Palazzo Ancaiani
Piazza della Libertà
- A LE DELIZIE DELLO STIVALE**
Sala degli Ori
Via Saffi
- B SWEET SHOW**
Sale Ex Monte di Pietà
Via Saffi
Corso G. Mazzini
- C ASPETTANDO IL NATALE**
Palazzo Due Mondi
Corso G. Mazzini
- D SWEET ACADEMY**
Palazzo Due Mondi
Corso G. Mazzini
- E OFFICIAL PARTNER**
Piazza della Libertà
- F PALAZZO GAL VALLE UMBRA E SIBILLINI**
Palazzo Mauri
Via Brignone
- G PICCOLI PASTICCIERI CRESCONO**
Palazzo Leti Sansi
Via Arco di Druso
- H SICILY SPACE**
Piazza del Mercato
- I STREET FOOD**
Piazza Pianciani
- L LA PIAZZETTA DEL GUSTO**
Ex Chiesa Giovanni Battista
Via Porta Fuga
- M DOLCE DA RECORD**
Corso Garibaldi
30 mt di bignè
Venerdì 30 ottobre,
ore 17.00
60 mt di Mille-sfoglie
Domenica 1 novembre,
ore 16.00
- N SWEET PARK IL MONDO DI GRACE**
Piazza Garibaldi
- O DOLCI IN SCENA**
Teatro Caio Melisso
Piazza Duomo
Sabato 31 ottobre
Dolci Note ore 15.30
Cooking show con Ernst Knam ore 16.30
Premio Dolce Spoleto
ore 17.30
- P UN TUFFO NELLA DOLCEZZA**
Piazza Garibaldi
- Q SWEET SPACE**
Loft Gourmet
Corso Garibaldi
- R CAKE DESIGN SHOP**
Eppipoti
Via Porta Fuga
- S DOLCI NOTE MATINÉE IN MUSICA**
Sala XVII Settembre
Teatro Nuovo
Gian Carlo Menotti
Via Vaita Sant'Andrea
Domenica 1 novembre,
ore 11.30
- T OFFICIAL CAR**
Piazza della Vittoria



AREA TASTE

I MERCATI DEL FESTIVAL

Tutti i giorni dalle 10.00 alle 20.00

B SWEET SHOW

📍 Sale Ex Monte di Pietà, Via saffi

📍 Via Saffi

📍 Corso G. Mazzini

Il grande mercato dei dolci artigianali in cui ammirare, acquistare e assaggiare dolci di tutti i tipi.

A LE DELIZIE DELLO STIVALE

📍 Via Saffi

Sala degli Ori

Visitare l'Italia partendo dai suoi dolci

Uno spazio dove acquistare e gustare dolci tipici da tutta Italia.

C ASPETTANDO IL NATALE: BRINDISI E DOLCEZZE

📍 Corso G. Mazzini

Palazzo Due Mondi

Una location interamente dedicata ai dolci icona del periodo natalizio, abbinati ad un brindisi.

H SICILY SPACE

📍 Piazza del Mercato

Uno spazio dedicato all'esposizione e alla vendita dei migliori prodotti della pasticceria siciliana

I STREET FOOD

📍 Piazza PIANCIANI

Uno spazio dedicato a golosità salate con tante proposte da gustare durante la tua visita al Festival.

L LA PIAZZETTA DEL GUSTO

📍 Via Porta Fuga

Ex Chiesa Giovanni Battista

Degustazione e vendita dei dolci tipici di Spoleto. A cura delle Pro Loco di San Giacomo, Pro Loco di San Brizio, Pro Loco di Bazzano.



SWEET ACADEMY

Palazzo Due Mondi - Corso G. Mazzini

La scuola per apprendere i segreti dei Pastry Chef e le tecniche di lavorazione per realizzare capolavori di bontà.

VENERDÌ 30 OTTOBRE

Ore 15.00

LA CRESCIONDA ALLO ZAFFERANO

A cura dell'Associazione Zafferano Spoleto con Pina Zito



PINA ZITO

Ore 16.30

SINFONIA D'AUTUNNO

A cura degli allievi dell'Istituto Alberghiero di Spoleto

Ore 18.00

L'INGREDIENTE INVISIBILE: QUANDO L'ACQUA DIVENTA DESSERT

Con il Pastry Chef Marco Cuccaro



MARCO CUCCARO

SABATO 31 OTTOBRE

Ore 10.30

NUVOLA D'AUTUNNO, MERINGA DI ACQUAFABA CON CREMA CHANTILLY ALLA FAVA TONKA, PERE CARAMELLATE E CRUMBLE

Un'esperienza firmata VeganOK Academy
con lo chef Emanuele Rengo ristorante Vis à Vis



EMANUELE RENGO

Ore 11.30

TIRAMISÙ INCONTRO

A cura di OVITO con la pastry chef Giulia Martellini



GIULIA MARTINELLI

Ore 15.00

TIRAMISÙ ORO ALLO ZAFFERANO

A cura del Gal Valle Umbra e Sibillini
con la pastry chef Donatella Aquili



DONATELLA AQUILI

Ore 18.00

LA TORTA TENERINA

Con Roberta Testaguzza - seguirà presentazione del libro
"Mi chiamo Pimpinella e il custode dell'inverno vol.2"

SWEET ACADEMY

Palazzo Due Mondi - Corso G. Mazzini

La scuola per apprendere i segreti dei Pastry Chef e le tecniche di lavorazione per realizzare capolavori di bontà.

DOMENICA 1 NOVEMBRE

Ore 10.30

CASTAGNACCIO IN GUSCIO

A cura di cioccolateria Ombretta Moriconi

Ore 11.30

LA SBRICOLATA CREMA E AMARENA

Con Elisabetta Coscia

Ore 15.00

BUONGIORNO SENZA GLUTINE:

LA TORTA DI ZUCCA

A cura di AIC con Deby

Ore 16.30

TUBER-MISÙ

A cura di Fortunati tartufi
con il pastry Chef Marco Cuccaro

Ore 18.00

UN DOLCE SENZA FRONTIERE

Un'esperienza firmata Veganok Academy
con la Pastry Chef Jessica Leoncini

OMBRETTA MORICONI



ELISABETTA COSCIA



DEBORAH RICCI



JESSICA LEONCINI



PICCOLI PASTICCIERI CRESCONO

Palazzo Leti Sansi - Via Arco di Druso

Uno spazio tra gioco e didattica in cui i bambini sono i protagonisti!

INGRESSO GRATUITO CON PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA SU WWW.DOLCITALIA.IT

VENERDÌ

31 OTTOBRE

Ore 16.00 – Choco Lab
Ore 18.00 – Frolla Party



SABATO

1 NOVEMBRE

Ore 11.00 – I Pippi
Ore 16.00 – Frolla Party
Ore 18.00 – Choco Lab



DOMENICA

2 NOVEMBRE

Ore 11.00 – I Pippi
Ore 16.00 – Choco Lab
Ore 18.00 – Frolla Party

PARTNER



A CURA DI



Nestlé®
PAUSA
Nesquik®

Una dolce pausa durante i
laboratori per scoprire e gustare
deliziosi snack Nesquik.

LE DELIZIE DELLO STIVALE

Sala degli Ori - Via Saffi

Visitare l'Italia partendo dai suoi dolci



BABÀ

PEPE MASTRO DOLCIERE

S. Egidio del Monte Albino (SA)

BABBINI

BABBÌ

Bertinoro (FC)

BACI DI DAMA

PASTICCERIA ZANOTTI

Tortona (AL)

BISCOTTI DEL PESCATORE

CASA DEL PANE

Fabriano (TO)

BISCOTTI DI Ceglie Messapica

PASTICCERIA MARTINESE

Ceglie Messapica (BR)

BRIGIDINI

DI LAMPORECCHIO

RINATI

Lamporecchio (PT)

CANESTRELLO CANAVESE

CANESTRELLO CANAVESE

Mazzè (TO)

CASONCELLO DOLCE

110 BIS

Brembate (BG)

CRUSCANTUCCI

PASTICCERIA GIULIA

Senise (PZ)

CUBOTTI

COREZZI CIOCCOLATO

Soci (AR)

FAVE DEI MORTI

IL FORNO DI PIOPPI

Mantignana (PG)

I BISCOTTI DI NONNO LEO

PANIFICIO GHION

Ponte di Brenta (PD)

MANDORELLI

BONTÀ ARTIGIANALE

Prossedi (LT)

'MBRACCIATA

PASTICCERIA DI PIETRO

Messina (ME)

PANFORTE DI SIENA

FABBRICA DEL PANFORTE

Siena (SI)

PASTE DI MANDORLA

ANTICA BISCOTTERIA SICILIANA

Campobello di Licata (AG)

PIPPI DI

SAN BARTOLOMEO

LA BOTTEGA DEI PIPPI

Pistoia (PT)

PITTA 'MPIGLIATA

DULCIS IN FIORE

S. Giovanni in Fiore (CS)

ROSE DEL DESERTO

PASTICCERIA PATTARO

Vedelago (TV)

SCORZETTE DI BERNALDA

PASTICCERIA DEL CORSO

Bernalda (MT)

SOSAMELLI ALLA MONACA

EVOLUZIONI DI GRANO

Limatola (BN)

TEGOLE VALDOSTANE

TEGOLERIA ARTIGIANALE

Aosta (AO)

ZUCCHERINI MONTANARI

FORNO CALZOLARI

Monghidoro (BO)

ZUCCOTTI

TUMMINELLO BISCOTTI

Castebuono (PA)

ASPETTANDO IL NATALE BRINDISI E DOLCEZZE

Palazzo Due Mondi - Corso G. Mazzini

Una location interamente dedicata ai dolci icona del periodo natalizio. Panettoni, Pandori e Torroni, rigorosamente artigianali, provenienti da varie regioni d'Italia, in degustazione con i vini dalle cantine Berioli, Terre Margaritelli e Varnelli.

TRIS DEGUSTAZIONE € 8,00



**CIOCCOLATERIA
VETUSTA NURSIA**
Norcia (PG)

CRISCENTI
Bronte (CT)

DAE LE BANQUETING
Quattro Castella (RE)

DALOISO
Barletta (BT)

DI LEO GLUTENFREE
Itala (ME)

DOLCIARIA BORRILLO
S. Marco dei Cavoti (BN)

FORMA HOME BAKERY
Paesana (CN)

FORNO TACCALITE
Collemarino (AN)

**GARZOTTO ROCCO
& FIGLIO**
Cologna Veneta (VR)

GOLOSITÀ PASTICCERIA
Bassano del Grappa (VI)

IL CASTELLANO
Città di Castello (PG)

IL FORNO DELLE BONTÀ
Carini (PA)

IL FORNO DI PIOPPI
Mantignana (PG)

IO E LUNA
Guarene (CN)

**LABBATE MAZZIOTTA
PASTICCERIA**
Agnone (IS)

MAISON PETRONELLA
Altamura (BA)

MASTRO CIANURI
Perugia (PG)

MILBRUT
Naro (AG)

**OBLIATO PASTRY
BOUTIQUE**
Aversa (CE)

ORA FORNERIA
Bastia Umbra (PG)

PANIFICIO BARRESI
Barrafranca (EN)

PASTICCERIA BONCI
Montevarchi (AR)

PASTICCERIA BONÈ
Perugia (PG)

**PASTICCERIA
CIANGULARIE**
Manfredonia (FG)

**PASTICCERIA
DEL CONVENTO**
Romano di Lombardia (BG)

**PASTICCERIA
FERRARO SIMONE**
Brancaleone (RC)

PASTICCERIA GIULIA
Senise (PZ)

**PASTICCERIA
LEONARDO**
Firenze (FI)

PASTICCERIA MIRÒ
Montalbano Jonico (MT)

PASTICCERIA PICCHIO
Loreto (AN)

PASTICCERIA PIGATO
Pozzoleone (VR)

PASTICCERIA SEMPLICI
S. Giovanni Valdarno (AR)

**PEPE MASTRO
DOLCIERE**
Pagani (SA)

TORRONE ROMANO
Grottaminarda (AV)

TORRONIFICIO GERACI
Caltanissetta (CL)

TORRONIFICIO NITRO
Caltanissetta (CL)

TRE MORI
Tolentino (MC)

VIVI BAKERY
Aprilia (LT)



Cooperazione
Europea



Regione Umbria



PALAZZO GAL

PALAZZO MAURI

TIPIC

MOSTRA FOTOGRAFICA

DOLCEZZE IN SCENA

SABATO 31 OTTOBRE

Ore 16.30

COOKING SHOW E DEGUSTAZIONE

chef Donatella Aquili

Pane del pescatore

Ore 18.00

COOKING SHOW E DEGUSTAZIONE

chef Donatella Aquili

*Mousse di ricotta e miele
con riduzione al Sagrantino*

SWEET LAB

SABATO 31 OTTOBRE

Ore 11.00

LABORATORIO

chef Donatella Aquili

I tozzetti mandorle e zafferano

DOMENICA 1 NOVEMBRE

ore 15.00

COOKING SHOW E DEGUSTAZIONE

chef Donatella Aquili

*Crumble di uva caramellata
alla merangola e frutta secca*

ore 17.00

COOKING SHOW E DEGUSTAZIONE

chef Donatella Aquili

Biscotti con farina di farro arancia e frutta secca

DOMENICA 1 NOVEMBRE

Ore 11.00

LABORATORIO

chef Donatella Aquili

I tozzetti mandorle e zafferano





✦ DOLCI ✦ IN SCENA

📍 TEATRO CAIO MELISSO

Sabato 31 ottobre
Ore 15.30

**VALERIO
MARINO TRIO**

"Under My Skin - A Frank Sinatra Songbook"

Sabato 31 ottobre
Ore 16.30

Cooking Show con

ERNST KNAM

Sabato 31 ottobre
Ore 17.30

Premiazioni

**PREMIO
DOLCE SPOLETO**

DOLCE DA RECORD

📍 CORSO GARIBALDI

VENERDÌ 30 OTTOBRE
ORE 17.00

DOMENICA 1 NOVEMBRE
ORE 16.00

30 METRI
DI BIGNÈ

60 METRI
DI MILLE S-FOGLIE
D'AUTUNNO



A CURA DI



A CURA DI



SWEET SPACE

Loft Gourmet - Corso Garibaldi

La pasticceria si anima.

*Due cooking show che celebrano la creatività,
il gusto e la passione per l'arte dolciaria.*

Venerdì 30 ottobre - ore 18.00

Cooking Show L'autunno in una nuvola

Brioche all'olio extravergine d'oliva e ganache
montata alla zucca.

Domenica 1 novembre - ore 17.30

Cooking Show Contrasti d'autore

Panettone nero e gelato all'olio extravergine d'oliva.

SWEET PARK

Il Mondo di Grace

📍 Piazza Garibaldi



UN TUFFO NELLA DOLCEZZA

📍 Piazza Garibaldi

A cura di:



In collaborazione con:



LA MERAVIGLIA ARRIVA IN BORGO

— PARATA ITINERANTE —

SABATO **31** OTTOBRE

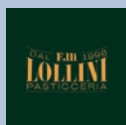
📍 Corso Garibaldi



NIHIL JUCUNDIUS VIDI VALLE MEA SPOLETANA

GIORNATA NAZIONALE
DEL TREKKING URBANO

SPOLETO (PG)
31 OTTOBRE
1 NOVEMBRE



Partner Istituzionali



Regione Umbria



Provincia di Perugia



CAMERA DI COMMERCIO
DELL'UMBRIA



Confcommercio
Umbria

Official Car



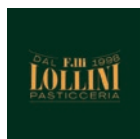
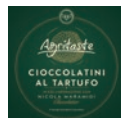
Partner



FRIA



DOMIZIANI





DOLCI D'ITALIA

Il Festival più goloso d'Italia



www.dolciditalia.it