



Comunicato n° 12/2021

TAVOLETTA DI CIOCCOLATO ROSA DA RECORD MONDIALE

Presentata oggi a Sciocola' la maxi tavoletta 25 metri di cioccolato ruby in omaggio alle donne nel mese della prevenzione

Modena, 30 ottobre 2021 – Una vera e propria tavoletta da record quella presentata oggi a Modena in occasione di Sciocola', 25 metri di cioccolato rosa Ruby composta da oltre **1500 cubetti** di cioccolato che supera i **100 kg** alla quale sono state dedicate più di **50 ore di lavoro**. Un'opera d'arte realizzata dal maestro cioccolatiere Mirco Della Vecchia e dal suo team.

*“É stata una bellissima esperienza lavorare questo cioccolato, - spiega il maestro **cioccolatiere Mirco Della Vecchia** - molto innovativo, definito da molti il quarto cioccolato dopo il fondente, il latte e il bianco e la cosa veramente incredibile, anche in fase di lavorazione è il profumo che emana, intenso di frutti rossi quindi questa sera sicuramente profumeremo di frutti rossi tutta la piazza di Modena”.*

*“Come ogni anno a Sciocola' ci diamo delle sfide da raggiungere, - spiega **Stefano Pellicciardi** di SGP Grandi Eventi organizzatore di Sciocola' – per questa edizione abbiamo deciso di realizzare una maxi tavoletta di cioccolato rosa ruby, unica al mondo per le sue dimensioni anche in **omaggio alle donne** nel mese della prevenzione del cancro al seno che si conclude domani. Anche quest'anno abbiamo vinto la sfida con questo record mondiale”.*



Sciocola' la manifestazione giunta alla sua terza edizione, tra le vie del centro di Modena che prosegue fino a lunedì 1 novembre interamente dedicata al cioccolato artigianale proveniente da tutta Italia.

La manifestazione è a ingresso gratuito, promossa da **CNA Modena**, organizzata da **SGP Grandi Eventi** in partnership con **Acai** e patrocinata dalla **Regione Emilia-Romagna** e dal **Comune di Modena**.

PROMOSSO DA:



CON IL CONTRIBUTO DI:



CON IL PATROCINIO DI:



MAIN PARTNER:



SPONSOR:



IN PARTNERSHIP CON:



FORNITORE UFFICIALE:



ORGANIZZATO DA:

