

SCIOCOLA' PORTA NEL CUORE DI MODENA DA GIOVEDÌ 1 A SABATO 4 NOVEMBRE UNA RASSEGNA DI IRRESISTIBILI GOLOSITÀ DA GUSTARE E ACQUISTARE. IN CENTRO DEGUSTAZIONI E VENDITA DI CIOCCOLATO ARTIGIANALE, SHOWCOOKING, LABORATORI, SPETTACOLI DI ANIMAZIONE E INTRATTENIMENTO E TANTO ALTRO

## Modena si fa cioccolatoso

Quattro giorni al sapore di cioccolato. *Sciocola'* porta nel cuore di Modena da giovedì 1 a sabato 4 novembre una rassegna di irresistibili golosità da gustare e acquistare negli stand del centro storico. La manifestazione al debutto - promossa da **CNA Modena** e organizzata da **SGP Events** in collaborazione con **ACAI - Associazione Cioccolatieri Artigiani Italiani** con la main sponsorship di **BPER Banca** - non è soltanto una vetrina a cielo aperto di dolcissime leccornie, ma anche un festival a misura di famiglia animato da eventi cioccolatosi. Con i prodotti tipici della tradizione modenese - dall'aceto balsamico DOP al Parmigiano Reggiano, dal croccante alle amarene - che diventano protagonisti di originali abbinamenti con il cioccolato. Giovedì 1, dopo l'apertura degli spazi espositivi, in Piazza Matteotti si potrà ammirare la Fabbrica del Cioccolato, corner in cui verranno illustrate le fasi di lavorazione del cibo degli dei. Dalle 10.30 e fino al pomeriggio Piazza Delle Ove ospiterà il laboratorio *Infiolata* in cui prenderà forma la raffigurazione di *Sciocolino*, la mascotte del Festival, mentre in tarda mattinata è in programma uno speciale appuntamento dedicato al Cioccolato di Modica. Nel pomeriggio spazio allo spettacolo degli **Sbandieratori e Musici di Fornovo**, alla *Partita a Dama vivente fra cioccolato bianco e fondente*, alla *White Parade degli angeli senza ali in frac bianco* e ai laboratori per bambini. Nell'arco della giornata sono fissate anche quattro visite guidate all'Acetaia Comunale e due straordinari show cooking. In serata verrà presentato il Cocktail di *Sciocola'*, denominato *Champurrado Borracho*: un drink affumicato e speziato a base di Mezcal, crema di cacao e habanero syrup. Venerdì 2 si inizierà con la consegna del *Sciocola' d'Oro*, premio attribuito al top Chef **Massimo Bottura** (l'ingresso è gratuito su prenotazione). Alle 12.30 l'area eventi accoglierà la presentazione del cioccolatino ufficiale di *Sciocola'*, una creazione inedita a base di croccante. E poi ancora show cooking (imperdibile quello dedicato alla pralina salata), visite guidate ai Musei Civici alla scoperta del "cibo degli antichi", l'appuntamento con le ricette della **Wall Street English** Modena e l'esclusivo incontro con il maestro cioccolatiere **Mirco Della Vecchia**, guest star di *Sciocola'* e volto della



trasmissione *La Prova del Cuoco*. Sabato 3 si inizierà con un laboratorio di "fumetti al cioccolato" e si proseguirà con una serie di lezioni per imparare a gustare il cioccolato. Alle 11 in Piazza Matteotti il **Consorzio Modena a Tavola** terrà a battesimo la realizzazione e presentazione di un piatto davvero speciale: il Rocher di cappone con cioccolato speziato, ideato dallo chef **Emilio Barbieri**, titolare del ristorante stellato Strada Facendo. Ricco anche il programma delle visite guidate - all'Acetaia Comunale, ai Musei Civici e a Palazzo Ducale - così come quello delle degustazioni e dei laboratori. Alle 16, uno dei momenti più divertenti e interessanti di *Sciocola'*: il *Processo al cioccolato*, talk show dai toni brillanti in cui verranno messi in discussione i pregi e i difetti del cioccolato. Spazio anche alla scienza con un doppio incontro nell'ex Ospedale Sant'Agostino in cui il cioccolato finirà sotto la lente degli esperti per un "lezione" sospesa tra chimica, fisica, biologia e botanica. Nel pomeriggio l'intrattenimento sarà garantito dal marchino show della **Brianza Parade Band**, prima della presentazione della tavoletta da record realizzata dai maestri ACAI. Alle 20, bartender in postazione per la finale del contest dedicato ai cocktail al cioccolato. Anche domenica 4 saranno numerosi i laboratori, le degustazioni, le lezioni e le visite guidate (compresa quella al Museo della Figurina). In tarda mattinata spicca la premiazione del concorso *La miglior Pralina all'aceto balsamico tradizionale di Modena Dop* a cura di Cna Modena, mentre nel pomeriggio si ride e si sogna a tempo di musica con **The Tamarros** e il *Carillon vivente*. Nelle giornate di *Sciocola'* sarà possibile ammirare anche il Louvre di Cioccolato, allestimento con meravigliose sculture in cioccolato tra cui il Monte Rushmore da 800 kg con i volti di **Enzo Ferrari**, **Luciano Pavarotti**, **Vasco Rossi** e Massimo Bottura realizzato da Mirco Della Vecchia in collaborazione con **Gianluigi Zeni**, la riproduzione in miniatura del Duomo di Modena a firma di **Stefano Comelli** e il tributo alla gastronomia con la composizione di **Stefano Donelli** che ritrarrà in un gruppo scultoreo una forma di Parmigiano Reggiano, uno zampone, una bottiglia di Lambrusco e una di balsamico tradizionale.

