



Comunicato n. 04/2023

I PREMIATI DI SCIOCOLA' 2023

Modena, 5 Ottobre 2023 - Tre giorni interamente dedicati al cioccolato artigianale in programma a Modena dal 27 al 29 ottobre per la kermesse più dolce dell'anno. Showcooking, degustazioni e premiazioni, come il **premio Sciocola' d'oro, che ogni anno viene conferito** a personaggi legati alla città di Modena o alle sue province che si sono distinti grazie alle loro doti, contribuendo a promuovere e a dare lustro alla città sia in Italia che all'estero. Quest'anno verrà si trasformerà in SCIOCO-DISCO per omaggiare RADIO BRUNO.

Radio Bruno nasce nel 1976 a Carpi (MO) e in 47 anni ha raggiunto una notorietà tale da coprire l'intera Emilia Romagna e raggiungere moltissime altre regioni italiane.

Il tema di Sciocolà è Rock-pop-Swing, perciò chi meglio di una radio quest'anno poteva rappresentare il nostro premio, il quale verrà consegnato a Gianni Prandi, uno dei fondatori nonché Presidente.

Non poteva mancare il premio **Sciocola' in rosa – ruby award** che per l'edizione 2023 sarà conferito ad **Alessia Bellino** in arte **WonderAle**, modenese doc e autrice del libro "Dalla corsia alla corsa" che racconta come un percorso di guarigione da una malattia possa essere paragonato a una vera e propria maratona. Colpita all'improvviso nel 2015 da una encefalite autoimmune, Alessia si è ritrovata ad affrontare un lungo periodo di convalescenza per recuperare la memoria, le abilità, la propria vita, per poi guarire e arrivare anche a cambiare, crescere e reinventarsi. Il suo libro e la sua storia hanno ispirato il cortometraggio "Le clair obscur", scritto e diretto da Francesco Zarzana, la cui produzione italo-francese vede la collaborazione dell'associazione The anti NMDA receptor Encephalitis del Canada e la partecipazione di uno staff internazionale. Alessia Bellino verrà intervistata da un giornalista per raccontare la sua storia, sarà un vero e proprio momento di empowerment femminile che si concluderà con una dolce degustazione di cioccolato.

Sarà invece il maestro pasticcere **Marco Antoniazzi** a ritirare il **Premio Ambasciatore del gusto**. Insignito della Stella al "World Pastry Stars", Marco Antoniazzi affianca al ruolo di Maestro Pasticcere un'intensa

Modena - Centro storico - Ingresso libero
 Per consultare il programma completo www.sciocola.it
 Facebook: @sciocola | Instagram: @sciocolafestival

PROMOSSO DA



CON IL CONTRIBUTO DI



CON IL PATROCINIO DI



#Plastic-freeER



CON IL CONTRIBUTO
E IL PATROCINIO DEL



IN PARTNERSHIP CON



SPONSOR



MEDIA PARTNER



FORNITORE UFFICIALE



VETTORE UFFICIALE



COLLABORAZIONI



LAMBRUSCOLONGA®
nel cuore di Modena



modena4tur
incoming tour operator & DMIC

M VISITMODENA

CIPIU - CIOCCOLATA - APS



ORGANIZZATO DA





Comunicato n. 04/2023

attività imprenditoriale: titolare insieme al fratello Davide dell'attività che porta il loro cognome, gestisce infatti un'imponente struttura incentrata sull'alta pasticceria ed il banqueting di livello. Inoltre, la famiglia Antoniazzi gestisce il punto ristorazione dedicato al fondatore del Cavallino rampante a Maranello e durante il suo appuntamento a Sciocolà, avremo occasione di scoprire i segreti delle sue sublimi creazioni oltre ad aneddoti rivolti al suo legame con il territorio e l'incontro si concluderà con una degustazione stellata.

Largo spazio anche ai pasticceri del futuro grazie al nuovissimo premio **"Pietro Piccagliani"** in memoria del grande pasticcere e cioccolatiere Carpigiano, fra i suoi prodotti più conosciuti ricordiamo il Boero Kubic, con ciliegia snocciolata con gambo, liquore Kirsch e Maraschino e i diavoletti di cioccolato. Per la prima edizione il premio verrà consegnato ad un giovane artista della Cioccolateria Italiana **Pierpaolo Pelli** (classe 1990) titolare della gelateria e cioccolateria GODA di Rimini. L'esperienza lavorativa di Pierpaolo inizia in una cioccolateria artigianale e, dopo essersi cimentato nell'arte della cioccolateria ha deciso di ampliare le sue conoscenze e immergersi nel mondo della gelateria. Ad oggi Pierpaolo ha perfezionato le capacità e le competenze acquisite negli anni assistendo anche a corsi tenuti dai più grandi maestri della pasticceria italiana e francese.

Non poteva mancare come di consueto l'appuntamento con la miglior **pralina all'aceto balsamico** di Modena Dop, concorso realizzato in collaborazione con il Consorzio di Tutela Aceto Balsamico di Modena DOP, per un'esplosione di sapori tutti da scoprire.

Quest'anno Sciocolà avrà anche **il premio Musica D'Autore** che verrà conferito ad Alberto Bertoli, ennesima conferma di quanto la nostra Emilia sia terra di grandi artisti.

Nato a Sassuolo nel 1980, sotto il segno della musica, inizia giovanissimo a dedicarsi allo studio della chitarra per poi passare al canto e al performing on stage. Autore e cantante in tour perenne da 20 anni su tutto il territorio nazionale, ha all'attivo numerose collaborazioni come Ligabue, Nomadi, Enrico Ruggeri, Nek, Luca Carboni, Modena City Ramblers e tanti altri.

Modena - Centro storico - Ingresso libero
 Per consultare il programma completo www.sciocola.it
 Facebook: @sciocola | Instagram: @sciocolafestival

PROMOSSO DA



CON IL CONTRIBUTO DI



CON IL PATROCINIO DI



#Plastic-freeER



CON IL CONTRIBUTO
E IL PATROCINIO DEL



IN PARTNERSHIP CON



SPONSOR



MEDIA PARTNER



FORNITORE UFFICIALE



VETTORE UFFICIALE



COLLABORAZIONI



LAMBRUSCOLONGA[®]
nel cuore di modena



M VISITMODENA



ORGANIZZATO DA





Comunicato n. 04/2023

Modena - Centro storico - Ingresso libero
 Per consultare il programma completo www.sciocola.it
 Facebook: @sciocola | Instagram: @sciocolafestival

PROMOSSO DA



Modena

CON IL CONTRIBUTO DI



CAMERA DI COMMERCIO
MODENA

CON IL PATROCINIO DI



#Plastic-freeER



CON IL CONTRIBUTO
E IL PATROCINIO DEL



Comune
di Modena

IN PARTNERSHIP CON



SPONSOR



MEDIA PARTNER



FORNITORE UFFICIALE



VETTORE UFFICIALE



COLLABORAZIONI



La Rose Noire
associazione culturale



SOCIETÀ DI PROMOZIONE DEL CENTRO STORICO
MODENAMOREMIO



LAMBRUSCOLONGA
nel cuore di Modena



modena.tour
incoming tour operator & DMC

M VISITMODENA



ORGANIZZATO DA

