



Comunicato n° 16/2021

SCIOCOLA' 2021, GRANDE SUCCESSO, STAND SOLD OUT

120 mila persone hanno partecipato all'evento più goloso dell'anno interamente dedicato al cioccolato artigianale, un grande risultato per il turismo gastronomico

Ass. Ferrari "Sciocola' ci ha dimostrato che in sicurezza possiamo ritornare a vivere le piazze e le strade della città"

La terza edizione di Sciocola' è stata un successo consacrato da numeri importanti: **20 tonnellate di cioccolato e 120 mila persone** hanno preso parte all'evento in questi quattro giorni.

Nell'edizione dedicata al connubio tra cioccolato e l'oro nero di Modena, l'Aceto Balsamico, maestri cioccolatieri e pasticceri provenienti da tutta Italia, e non solo, hanno fatto apprezzare e conoscere il cioccolato in tutte le sue dolcissime declinazioni, dalle praline, alle creazioni a base del nuovo cioccolato ruby, ai panini creativi al cioccolato e tantissime creazioni innovative.

*"Un weekend di festa, di cultura dell'agroalimentare modenese, di bellezza e storia con questo apprezzatissimo festival nel cuore di Modena. – spiega **Ludovica Carla Ferrari, Assessore** Città smart, Politiche economiche, Turismo e promozione della città, Servizi demografici – Sciocola' dimostra che in sicurezza possiamo ritornare a vivere le piazze e le strade della città assaporando il cioccolato migliore coniugato ai prodotti tipici del territorio modenese, esperienza apprezzatissima dai modenesi e dai tanti turisti che hanno popolato il centro storico. L'appuntamento è per il 2022 con un edizione ancora più importante".*

Grande successo anche per gli oltre 70 eventi e appuntamenti in programma: la realizzazione della maxi tavoletta di cioccolato ruby lunga 25 metri ad opera del maestro cioccolatiere **Mirco Della Vecchia**, il **Louvre del Cioccolato** con una riproduzione interamente realizzata in cioccolato di **batteria di botti di aceto balsamico tradizionale di Modena**, realizzate in scala 1:1 composta da 5 botti per un totale di oltre 300kg, il logo in basso rilievo **dell'aceto balsamico di Modena IGP**, alle bottigliette di aceto balsamico dei due consorzi, **all'oscar di cioccolato** una vera e propria statuetta in cioccolato ruby che verrà consegnata in occasione del premio Sciocola' in Rosa – Ruby Award.

Non sono mancate le premiazioni, dal **Sciocola' D'oro** a **Carlo Rivetti**, neo presidente del Modena calcio, al **Ruby Award**, istituito per la prima volta quest'anno conferito alla **Dott.ssa Micaela Piccoli** direttrice dell'unità

PROMOSSO DA:



CON IL CONTRIBUTO DI:



CON IL PATROCINIO DI:



MAIN PARTNER:



SPONSOR:



IN PARTNERSHIP CON:



FORNITORE UFFICIALE:



ORGANIZZATO DA:



operativa complessa di chirurgia generale d'urgenza e nuove tecnologie dell'ospedale civile di Baggiovara e dell'azienda ospedaliera di Modena.

Un'edizione che riconferma, il valore di questa manifestazione giunta alla sua terza edizione sempre con grandi successi.



Testori Comunicazione

Via Fiori Chiari, 10 - 20121 Milano

Tel. 02 4390230

www.ufficiostampa.milano.mi.it

a.testori@testoricomunicazione.it

Per consultare il programma completo: www.sciocola.it

Facebook: @sciocola

Instagram: @sciocolafestival

PROMOSSO DA:



CON IL CONTRIBUTO DI:



CAMERA DI COMMERCIO
MODENA

CON IL PATROCINIO DI:



MAIN PARTNER:



SPONSOR:

BPER:
Banca

IN PARTNERSHIP CON:



FORNITORE UFFICIALE:



ORGANIZZATO DA:



SGP
GRANDI
EVENTI