

Su questo sito utilizziamo cookie tecnici e, previo tuo consenso, cookie di profilazione, nostri e di terze parti, per proporti pubblicità in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o prestare il consenso solo ad alcuni utilizzi [clicca qui](#). Cliccando in un punto qualsiasi dello schermo, effettuando un'azione di scroll o chiudendo questo banner, invece, presti il consenso all'uso di tutti i cookie [OK](#)

MENU

ACCEDI ISCRIVITI SEGUICI SU   

GAZZETTA DI MODENA

NOI GAZZETTA DI MODENA

EVENTI NEWSLETTER LEGGI IL QUOTIDIANO SCOPRI DI PIÙ

HOME

CRONACA

SPORT

TEMPO LIBERO

ITALIA MONDO

FOTO

VIDEO

METEO

RISTORANTI

ANNUNCI

PRIMA

SI PARLA DI [IL MENÙ](#) [VASCOMANIA](#) [ZERO14](#) [VOLLEY](#) [MODENA F.C.](#) [U.S. SASSUOLO](#) [CARPI F.C.](#)

Cerca nel sito

Sei in: [MODENA](#) > [CRONACA](#) > [MODENA, FESTA IN CENTRO CON BOTTURA E...](#)

Modena, festa in centro con Bottura e il premio "Sciocolà d'oro"

Il riconoscimento durante la rassegna del cioccolato che si tiene fino a domani. Lo chef rivela una delle sue ricette: «Adoro il connubio tra dolce e salato»
di **Serena Fregni**

 **SCIOCOLÀ**

03 novembre 2018

ASTE GIUDIZIARIE



Appartamenti Via Codebelli n. 2/C - 16849

[Istituto Vendite Giudiziarie di Modena](#)[Visita gli immobili dell'Emilia Romagna](#)

NECROLOGIE



Roma Maria Concetta
Modena, 1 novembre 2018



Adani Alfonsina
Modena, 1 novembre 2018



Grossi Patrizia
Mirandola, 31 ottobre 2018



Mezzacqui Tino
Modena, 31 ottobre 2018



Malagoli Elisa
Modena, 30 ottobre 2018



Ricci Vittoria
Modena, 29 ottobre 2018

[CERCA FRA LE NECROLOGIE](#)[PUBBLICA UN NECROLOGIO »](#)

f

t

g+

in

p

✉

Premio Sciocolà d'oro a Massimo Bottura: Il cioccolato? Una sfida con il salato...



Premio "Sciocolà d'oro" a Massimo Bottura: "Il cioccolato? Una sfida con il salato..."

Il festival del cioccolato, fino adomenica 4 novembre in centro storico, ha premiato con lo "Sciocola' d'oro" lo chef modenese Massimo Bottura. Prima edizione di questo riconoscimento che ogni anno andrà a premiare una personalità modenese facente parte del mondo della cultura, sport, politica e gastronomi e che contribuisce a rendere Modena e i suoi prodotti grandi nel mondo. Video di Gino Esposito La cronaca

Il festival del cioccolato, fino adomenica 4 novembre in centro storico, ha premiato con lo "Sciocola' d'oro" lo chef modenese Massimo Bottura. Prima edizione di questo riconoscimento che ogni anno andrà a premiare una personalità modenese facente parte del mondo della cultura, sport, politica e gastronomi e che contribuisce a rendere Modena e i suoi prodotti grandi nel mondo. Un connubio tra eccellenza, cucina e arte, quello di Massimo Bottura, patron dell'Osteria Francescana, al primo posto della lista World's 50 Best Restaurants 2016 e 2018 che non poteva non essere premiato. «Sono contentissimo ed emozionato - commenta lo chef Bottura - per questo riconoscimento, in particolare è un onore riceverlo nella propria città». Un premio meritato afferma il sindaco di Modena Giancarlo Muzzarelli: «Massimo è cucina, arte ed emozioni ma soprattutto è una persona di grande umanità e il suo lavoro contribuisce a far crescere l'immagine di Modena nel mondo».

Muzzarelli commenta anche il successo di Sciocola': «Modena è in movimento, il centro è stracolmo di persone venute ad assaggiare il cioccolato».

Dello stesso parere anche l'assessore al turismo Ludovica Carla Ferrari che parla di una manifestazione che contribuisce anche alla crescita del turismo. Un evento che promuove Modena e che Bper sostiene, commenta Tarcisio Fornaciari di Bper Banca: «Abbiamo le radici a Modena e le vogliamo mantenere e sostenere eventi del genere per noi è importante perché valorizzano la città e le eccellenze».

Mirco Della Vecchia, cioccolatiere e presidente CNA nonché autore della scultura del Monte Rushmore con i big di Modena parla di un evento che celebra le eccellenze modenese, dalle personalità ai prodotti tipici. Cioccolato che Bottura ama molto, soprattutto in abbinamento con qualcosa di salato: «lo adoro il cioccolato, in particolare nelle preparazioni salate, alla riscoperta della cucina che rompe il confine tra dolce e salato».

Una delle ricette che lo chef propone alla Francescana valorizza il cioccolato in un piatto salato: «Si chiama "A volte Pernice e a volte Germano ma anche bollito misto come un "civet di lepre" ed è l'inaspettato, a volte può essere Pernice o Germano, dipende dalla caccia. A seconda di quello che si trova, viene poi riempito con il bollito misto e poi gli arrostiti, due classici della nostra tradizione messi uno sopra l'altro. Poi un civet di lepre che lo tocchiamo con il cioccolato e una crema di caffè e alla fine lo serviamo con un croccante di pane, come si faceva una volta per fare la scarpetta. Una preparazione salata dove il cioccolato è fondamentale». —

BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI



03 novembre 2018

I commenti sono possibili grazie a cookie di terze parti. Per commentare e

CASE MOTORI LAVORO ASTE



Cologno Monzese Petrarca 267 mq,

[Trova tutte le aste giudiziarie](#)