

Quattro giorni di dolcezza con la fiera del cioccolato

Dal 31 ottobre in centro torna «Sciocolà»

DOPO il successo della prima edizione, dal 31 ottobre al 3 novembre torna a Modena 'Sciocolà', il Festival del cioccolato. Per quattro giorni Modena sarà quindi invasa da pasticciere e cioccolatieri, che si impegneranno a far conoscere e apprezzare il cioccolato in tutte le sue dolcissime declinazioni, con 120 stand sparsi per il centro storico a rappresentare 18 regioni d'Italia. Perché 'il binomio cibo-cultura - ha spiegato con soddisfazione Gian Carlo Muzzarelli - è fondamentale per la nostra città. Ed è bene tenere alto il livello riproponendo eventi come questo, che si basano sulla qualità dei prodotti e permettono di rilanciare l'artigianato locale'. Quest'anno la fiera del cioccolato si ripresenterà in un connubio inedito con lo sport, che si concretizzerà in una serie di eventi dal forte carattere attrattivo. Ci sarà un omaggio al calcio, con la realizzazione di un tagliando del Modena F. C. che verrà donato ai giocatori della squadra gialloblù. Ci sarà spazio per il volley, con il campio-



ne delle schiacciate Ivan Zaytsev che riceverà il premio 'Sciocolà d'oro', e poi due eventi di rilievo dedicati ai motori. Da un lato, un omaggio alla Fondazione Marco Simoncelli, cui verrà donata una riproduzione in cioccolato del casco del campione scomparso. Dall'altro, una scultura di 20 quintali di cioccolato (realizzata dal Maestro Cioccolatiere Mirco Della Vecchia) riprodurrà in scala 1:1 la Ferrari F2004 con cui Michael Schumacher conseguì il maggior numero di vittorie in carriera. E

poi in Piazza Mazzini sarà possibile assistere ad un torneo di scacchi assolutamente 'sui generis': un centinaio di giocatori dovranno infatti 'mangiare' letteralmente le pedine degli avversari. I più curiosi potranno inoltre entrare in una vera e propria 'Fabbrica del Cioccolato', allestita in piazza Matteotti, in cui maestri cioccolatieri torinesi accompagneranno i visitatori nel processo di creazione del 'nettare degli dei'. Sarà una fiera del gusto per grandi e piccini, che offrirà veramente l'imbarazzo della scelta, con una varietà di prodotti dai più tradizionali a quelli più ricercati ed innovativi. Si potranno assaporare i classici cremi delle langhe, i macarons al croccante, oppure peculiari praline al parmigiano reggiano, o ancora dragées al liquore, cuneesi al rhum e, per gli amanti dell' 'healthy food', anche cioccolato bio e senza zuccheri. Non resta allora che attendere la fine di ottobre, quando per quattro giorni Modena si trasformerà nella capitale del cioccolato.

Tommaso Pietrangelo

