

#Turismo del Gusto

Home Tutto Travel TuttoFood TuttoDrink TuttoOk Eventi Le Brevi Video Libri Contatti

Sciocola' 2019

La seconda edizione del Festival del cioccolato a Modena dal 31 ottobre al 3 novembre.

Saranno quattro giorni totalmente dedicati al cioccolato, un appuntamento che inonderà di colori, sapori e profumi le vie del centro storico di Modena.

Saranno presenti più di 50 maestri artigiani cioccolatieri, provenienti da tutta Italia e non solo, con più di 100 stand espositivi.

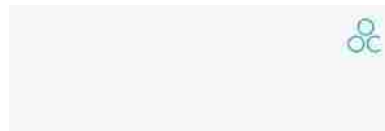


Questi sono i numeri che fanno di Sciocola' una delle manifestazioni più importanti d'Italia in questo settore.

Grande novità di quest'anno sarà l'apertura serale fino alle 23.00, dal giovedì al sabato e domenica fino alle 20.00.

Sodalizio tra cioccolato e sport

Il tema dell'edizione 2019 vedrà l'accostamento tra il cioccolato e lo sport, un connubio stimolante che si concretizzerà in una serie di eventi ed appuntamenti di forte carattere attrattivo, raccogliendo l'importante eredità e realtà territoriale della Motor Valley, di altre espressioni sportive nazionali e locali e approfondendo i vantaggi dati dall'inserimento del cioccolato nella dieta dello sportivo.





Tutti i gusti del cioccolato

Gli artigiani cioccolatieri e pasticceri proporranno una ricca varietà di prodotti, dai più tradizionali a quelli più ricercati ed innovativi.

Dai classici cremi ai tartufi alla nocciola tonda gentile delle Langhe, ai macarons al croccante e non mancheranno proposte decisamente curiose, come le praline al parmigiano reggiano o li marrons ricoperti.



Ci saranno delizie inaspettate come i dolci in vaso cottura a base di cioccolato, ma anche largo spazio ai classici con i dragèes al liquore, i cuneesi al rhum, i liquori al cioccolato e la torta al sangiovese e cioccolato bio e senza zuccheri e cioccolato artigianale senza glutine per gli amanti dell'healty.

Disfide al cioccolato: golose competizioni

La Scuola Alberghiera e di Ristorazione di Serramazzoni selezionerà otto talenti del corso di specializzazione di pasticceria che si sfideranno in accostamenti insoliti con colori e forme inedite, davanti ad una giuria di esperti per aggiudicarsi la vittoria.

Ciò non solo da mangiare, grazie alla



ACQUISTA I GRANDI VINI DEL
PODERE LA REGOLA
 COSTA TOSCANA



collaborazione con i maestri dello shaker di Liquid Art si potrà anche assistere alla finale del "SciocoLiquid Contest" in cui si sfideranno noti bartenders alla conquista del titolo di "Re dei cocktail al cioccolato" e verrà presentato "SciocoMuffin", il cocktail ufficiale della manifestazione tutto da scoprire.



Il cioccolato incontra Modena

I prodotti del territorio saranno i colori della tavolozza con i quali Il Maestro Cioccolatiere Marisa Tognarelli realizzerà e presenterà l'esclusivo cioccolatino creato per Sciocolà 2019 e delizierà il palato dei presenti con degustazioni basate su esclusivi connubi eno-gastronomici tra prodotti modenesi e cioccolato.

A cura di CNA Modena, in collaborazione con il Consorzio di Tutela dell'Aceto Balsamico di Modena Dop, il **concorso della Miglior Pralina**, a base di una delle eccellenze indiscusse del nostro territorio: l'aceto balsamico di Modena Dop.



Esperienze di cioccolato

Stimolante e sorprendente sarà anche il viaggio nel gusto che potrete fare con il "CioccoYoga", dove grazie al maestro cioccolatiere Franco Pasquale, testerete la capacità delle vostre papille con pregiate tipologie di cioccolato ad occhi chiusi.





I più curiosi potranno entrare in una vera e propria “Fabbrica del cioccolato BeanToCiok” in cui maestri cioccolatieri torinesi, con l’ausilio degli specifici macchinari, vi accompagneranno nel processo artigianale di creazione del nettare degli dei, dalla selezione delle fave di cacao, alla realizzazione a mano delle tavolette di cioccolato.

Infine Gigi e Clara Padovani ci condurranno in un viaggio nel mondo del cioccolato con una presentazione del loro libro “La ricetta della felicità”, tra aneddoti, personaggi, curiosità, regole di degustazione e citazioni letterarie.

Sciocola’ per i più piccoli

Ci saranno tanti appuntamenti educativi e ludici anche per i più piccoli in diversi momenti della manifestazione.

La scuola di inglese per bambini Pingu’s English Modena, organizzerà divertenti momenti di animazione sul tema del cioccolato.

Il maestro cioccolatiere Marcantognini unirà arte e cioccolato in esclusivi momenti di gioco e disegno ed infine, per tutte le giornate di venerdì, sabato e domenica, saranno presenti gli esclusivi WoodGames, particolari giochi artigianali in legno per addestrare astuzia ed ingegno.

Il tutto sotto lo sguardo goloso di Sciocolino, simpatica mascotte dell’evento.



Eventi di animazione

Per le vie del centro storico ci si potrà poi emozionare con

il romantico Carillon Vivente, ballare con i coinvolgenti Tamarros, stupire con il Pianista Teotronico: questi alcuni degli spettacolari appuntamenti itineranti che animeranno il Festival.

Non mancheranno serate danzanti con alcune delle più rinomate scuole di ballo modenesi che coinvolgeranno i partecipanti e li stupiranno con spettacolari esibizioni: dal boogie ai latini, dall'hip-hop ai caraibici.



Informazioni utili per raggiungere il Festival del cioccolato a Modena

- 📍 Vie del centro storico di Modena
- 📅 dal 31 ottobre al 3 novembre 2019
- 🕒 dalle 9.00 alle 23.00 – Domenica: dalle 9.00 alle 20.00
- € ingresso libero

Autore & Credits

- ✍️ Paolo Alciati
- 📄 Fonte Ufficio Stampa
- 📷 Credit Photo Ufficio Stampa



Leggi altre news da Turismo del Gusto

- 📌 Mattia Antonio Cianca è il miglior Sommelier d'Italia 2019
- 📌 Post Dolomiti Resorts
- 📌 Successo del vino piemontese alla Milano Wine Week

Tutto TRAVEL Tutto FOOD Tutto DRINK Tutto OKAY!

Testata giornalistica registrata Tribunale di Torino n. 5849 del 26.03.05 - pagine elettroniche allegate alla rivista Il Pinzimonio Piacere Torino -
Dir. Resp. Roberto Rabachino Editore GOLD GUEST ITALIA srl | P.Iva 09067570011 |