



Comunicato n° 3/2021

SCIOCOLA', L'EVENTO GOLOSO DEDICATO AL CIOCCOLATO ARTIGIANALE TORNA A MODENA

Dal 29 ottobre al 1 novembre 2021 l'evento

Modena, 20 ottobre 2021 - "Sciocola'- Festival del Cioccolato" torna per la terza edizione nel centro storico di **Modena dal 29 Ottobre al 1 Novembre**, l'evento più atteso dell'anno. Una full immersion di quattro giorni tra degustazioni a base di cioccolato artigianale abbinato all'oro nero modenese, l'Aceto Balsamico di Modena DOP e IGP. Alla scoperta di un ricco palinsesto di eventi gratuiti che animeranno le vie del centro di Modena.

Quattro giorni di appuntamenti, showcooking, degustazioni, con il cioccolato nella sua lavorazione più nobile, quella artigianale, a far da protagonista. Tra premiazioni come il consueto **Sciocolà d'Oro**, la miglior pralina di cioccolato, **maxi sculpture**, tornei di scacchi e un'infiornata pop per osservare da una nuova prospettiva gli scorci più belli della città di Modena, con la partecipazione straordinaria dei consorzi dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP e dell'Aceto Balsamico di Modena IGP.

L'evento inizia subito con un appuntamento imperdibile, verrà presentato il cocktail ideato per la manifestazione, **Cocoa Black Gold**, per assaggiare da subito l'abbinamento perfetto, in formato liquido, tra cioccolato e Balsamico e realizzato da Boutique del Dolce.

Anche quest'anno verrà premiato un personaggio modenese che si è contraddistinto per capacità e professionalità uniche nel suo settore con il Premio **Sciocolà d'Oro** e viene istituito per la prima volta il premio **Sciocolà in Rosa Ruby Award**, che ricalca lo storico premio ma dedicato esclusivamente alla quota rosa. Verrà, inoltre, premiata da CNA Modena **"la miglior pralina all'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena"** mentre Sciocolino, il dolcissimo e simpaticissimo orso Cioccolatiere, mascotte di Sciocola', si aggirerà nel Centro Storico di Modena per regalare sorrisi e allegria. Durante i giorni della festa in tutti i ristoranti che aderiscono alla manifestazione, sarà possibile fare

PROMOSSO DA:



CON IL CONTRIBUTO DI:



CON IL PATROCINIO DI:



MAIN PARTNER:



SPONSOR:



IN PARTNERSHIP CON:



FORNITORE UFFICIALE:



ORGANIZZATO DA:



una vera e propria degustazione con menù ideati ad hoc a base di cioccolato e aceto balsamico.

Sciocola' ha anche la sua **regina degli scacchi**: la campionessa nazionale **Olga Zimina**, che sfiderà 16 giovani donne a colpi di scacchi di cioccolato in una golosissima simultanea.

Durante tutta la manifestazione si potrà ammirare una vera e propria opera d'arte che verrà realizzata sulla pavimentazione di Piazza della Torre: l'**Infiorata**, che con il trascorrere delle ore verrà pian piano ricoperta prendendo forma e colore, fino alla creazione di un maestoso disegno in omaggio a **Leonardo Da Vinci**, il grande e poliedrico protagonista assoluto del Rinascimento.

Diversi gli showcooking e le degustazioni da non perdere: da quello di **Gabriella Gasparini**, volto televisivo, cuoca, scrittrice, blogger di cucina, e visualfood trainer per un abbinamento tra cioccolato e aceto balsamico; a quello a 4 mani tra la chef **Alessia Morabito** e lo chef **Francesco Rompianesi** con due ricette di ispirazione orientale, ovviamente a base di cioccolato e aceto mentre saranno ben 4 gli showcooking targati **Modena a Tavola**. A due passi dal Natale, **Ivan D'Avino**, pasticcere modenese, presenterà il suo panettone cioccolato e oro nero di Modena.

La manifestazione è a ingresso gratuito, promossa da **CNA Modena**, organizzata da **SGP Grandi Eventi** in partnership con **Acai** e patrocinata dalla **Regione Emilia-Romagna** e dal **Comune di Modena**.

Evento gratuiti su prenotazione.

Per info e prenotazioni: prenotazioni@sciocola.it

Per consultare il programma completo: www.sciocola.it

Facebook: @sciocola

Instagram: @sciocolafestival

Testori Comunicazione

Via Fiori Chiari, 10 - 20121 Milano

Tel. 02 4390230

www.ufficiostampa.milano.mi.it

a.testori@testoricomunicazione.it

PROMOSSO DA:



CON IL CONTRIBUTO DI:



CON IL PATROCINIO DI:



MAIN PARTNER:



SPONSOR:



IN PARTNERSHIP CON:



FORNITORE UFFICIALE:



ORGANIZZATO DA:

