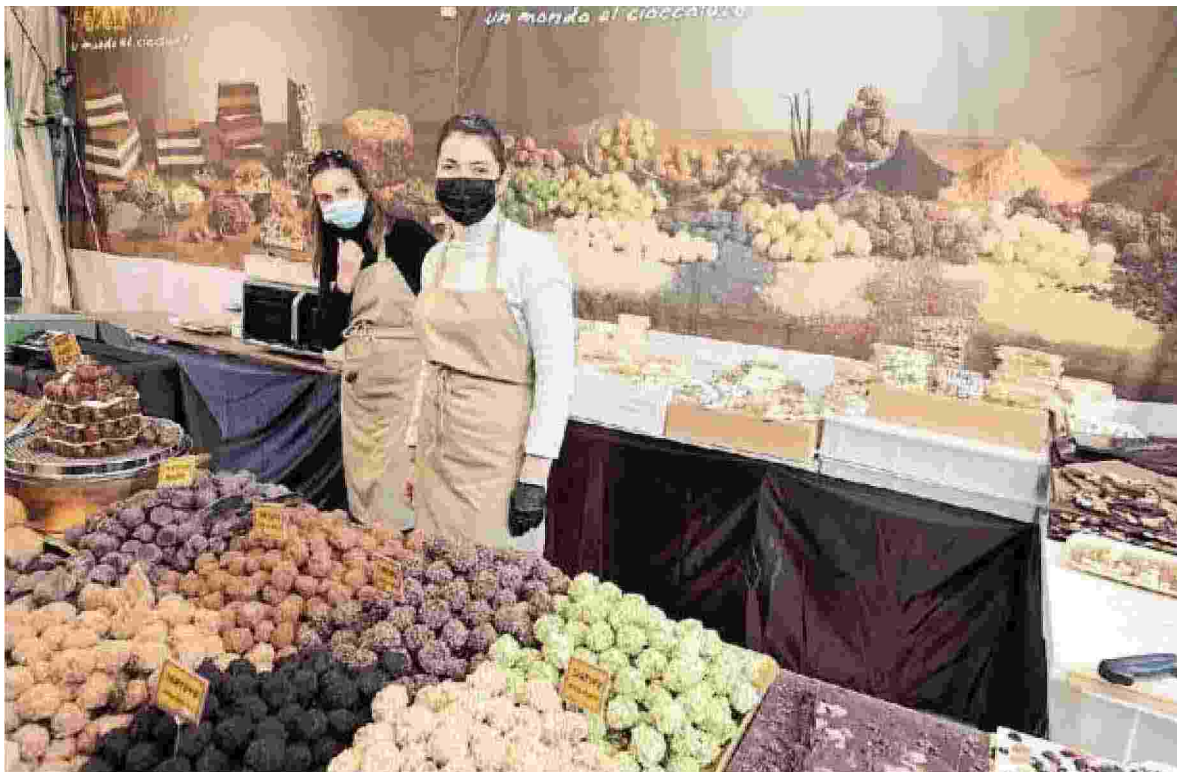


UN WEEK END DI EVENTI

# Sci, lambrusco e Sciocolà

Fino a lunedì a Modena e provincia tanti appuntamenti per tutti i gusti



Sciocolà, una vera e propria fiera del cioccolato, tra le piazze e le vie del centro fino a lunedì

ALLEG. 21/E23

Fino a lunedì la fiera del cioccolato per le vie e le piazze del centro  
Specialità da tutta Italia, a caccia della creazione più curiosa

## Modena più gustosa al ritmo di Sciocolà Il giorno del debutto è una dolce conferma

### L'EVENTO

**I**l cioccolato è senza ombra di dubbio uno dei cibi più amati dagli italiani e non solo, da grandi e piccini e il

sogno di tutti è averlo davanti in tutte le sue varianti. Quale occasione migliore di "Sciocolà", fiera del cioccolato che anche oggi e fino al 1° novembre attirerà i golosi per le strade del centro di Modena? Questa

iniziativa segna anche l'attesa ripartenza per alcuni espositori, che hanno allestito i loro banchetti pieni di prelibatezze. «Noi siamo una piccola attività familiare tutta al femminile ed è la nostra prima volta a Modena, siamo molto felici di

vedere la città e di incontrare una grande varietà di clienti», esordisce Paola Cabalà de "L'Officina del Cioccolato" di Domodossola. «La nostra specialità sono gli oggetti di cioccolato come idee regalo, la tra-

dizione si può invece trovare nei cestini classici con il tortellino o il parmigiano di cioccolato», precisa. Tra i banchetti si trova un perfetto connubio tra le ricette classiche e quelle più moderne. «Si passa dai baci di dama realizzati seguendo la ricetta originale ai donuts, al salame di cioccolato e ai lecca lecca con le formine per soddisfare i palati dei più piccoli», spiega Claudio Tumbarello di «La Quarta P» di Pavia. «Inoltre non manca il cioccolato in tutte le sue forme, dai tartufi ai dischetti di cioccolato con riso soffiato o nocciole, per proseguire con le torte come la Sacher, senza dimenticare le clas-

siche cheesecake e i tortini della nonna per chi vuole assaggiare qualcosa di diverso», spiega. Questo connubio di sapori lascia a bocca aperta i clienti. «La cosa più bella dalla prima edizione fino ad oggi sono le espressioni dei clienti dopo aver assaggiato il cioccolato, quel godimento che non richiede commenti», conclude. Una specialità molto richiesta sono le creme spalmabili. «Quest'anno le abbiamo portate come nostra novità al pistacchio e al cioccolato fondente», dice Francesca Di Maria de «La Cioccolateria Di Maria». Si va dai prodotti più sofisticati a quelli tipici della tradizione.

«Abbiamo praline più ricercate siccome la nostra è una cioccolateria e confetteria, i macarons, ma anche le classiche tavolette, i capricci e i cremini, la nostra specialità», conclude. Spostandosi di pochi metri, i passanti si fermano ad osservare la colata di fonduta del banco «Stringhetto» di Legnago. «La fonduta da far sciogliere sulle fragole è molto richiesta, insieme ai cremini e alle creme spalmabili al cioccolato bianco e pistacchio», dice Luana Catinello di «Stringhetto». Questa è anche un'occasione per riscoprire il valore dei prodotti italiani. «Teniamo molto a far conoscere e rivalutare il «ma-

de in Italy» agli italiani e agli stranieri perché lo merita», continua. Infine non mancano le aziende dedite al sostegno dell'ambiente. «La nostra è un'azienda artigianale e il cioccolato fondente è completamente vegan prodotto senza alcun tipo di contaminazione», dice Nevio Giunchigli di «BeWell» di Perugia, la capitale del cioccolato. Arrivano anche i Baci Perugina. «Abbiamo rivisitato la ricetta originale di 40 anni fa». Questa fiera significa per tutti rinascita e scoperta. «È molto bello partecipare a queste iniziative perché permettono di valutare il prodotto e la sua qualità».

Sara Terenziani

© RIPRODUZIONE RISERVATA



IL PROGRAMMA

Inaugurazione, scacchi, calcio e super tavoletta

Ieri primo evento: «La coppia perfetta esiste e la trovate da Scioccolà!» Gli chef del Consorzio di Modena A Tavola hanno portato i modenesi alla scoperta di un piatto che celebra il connubio tra l'ingrediente più amato della cucina, il cioccolato e l'oro nero di Modena: l'Aceto Balsamico. Una bontà unica che ha saputo subito conquistare i visitatori. Ieri sera in piazza Matteotti degustazione a cura di Boutique del dolce che ha ideato e realizzato il cocktail ufficiale di Scioccolà: Cocoa Black Gold! Si tratta di un drink dolce e irresistibile a base di cioccolato, Aceto Balsamico di Modena IGP e fragole. Una degustazione di dolcezza unica. L'area eventi di piazza Matteotti ospiterà l'inaugurazione vera e propria della manifestazione: appuntamento alle 9.30. Dalle 14.30 alle 16.30 Scioccolà avrà la sua regina degli scacchi: la campionessa nazionale Olga Zimina. Una golosissima simultanea dove la regina degli scacchi sfiderà 16 giovani donne a colpi di scacchi di cioccolato. Alle 16 in piazza Matteotti il presidente del Modena Carlo Rivetti verrà omaggiato di una maglia del Modena in cioccolato a grandezza naturale. Alle 18.30 in piazza Mazzini la grande tavoletta Ruby.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

156176