

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

  **METEO: +9°C** 

AGGIORNATO ALLE 23:50 - 03 NOVEMBRE

[ACCEDI](#) | [ISCRIVITI](#)

GAZZETTA DI MODENA

Noi

EVENTI

NEWSLETTER

LEGGI IL QUOTIDIANO

SCOPRI DI PIÙ

[Modena](#) [Carpi](#) [Mirandola](#) [Sassuolo](#) [Maranello](#) [Formigine](#) [Vignola](#) [Pavullo](#) [Tutti i comuni](#) 

[Modena](#) » [Cronaca](#)

Chef Anna Maria sorprende tutti con la sua faraona

G.F.

04 NOVEMBRE 2019



IL PIATTO

Si scrive Sciocolà, si legge sorpresa. La seconda edizione dell'evento dedicato al cioccolato lascia sempre a bocca aperta (e mai asciutta). La Ferrari F2004 di cioccolato è ormai virale pur non essendosi mossa da piazza Matteotti. L'omaggio ai motori prosegue con un'infiorata di cacao in memoria di Ayrton Senna in piazzetta della Ova. Il duomo di cioccolato a fianco del casco del Sic è una delle attrazioni modenesi più gradite. Non è però l'unica. Decine di appassionati hanno potuto scoprirne un'altra, preparata davanti ai loro occhi. Alle 16,30 è stato svelato nella tenda di piazza Matteotti il piatto ufficiale della manifestazione. Subito una sorpresa: non era un dolce. Anna Maria Barbieri e Alessandra Inna hanno realizzato infatti un antipasto a base di faraona con zafferano. Il re della manifestazione non poteva mancare. Le due cuoche hanno predisposto un contorno di gelato al cioccolato piccante. Senza dimenticare la sbriciolata. Chef Barbieri l'ha subito presentata come «crumble», salvo tornare poco dopo al termine modenese. A una domanda del pubblico ha svelato anche la ricetta per la sbriciolata: «500 grammi di farina, 200 di zucchero, 300 di cioccolato 70% e 3 uova». Abbinato a meringhe al limone, è stato poi condito con una salsa mista di latte, zafferano e parmigiano. «Un piatto semplice, bello, buono, gustoso, che si può fare anche in casa», ha assicurato Barbieri. «In cucina sei chiusa dietro alle mura – ha spiegato Inna – mentre davanti alle persone vedi la loro emozione». Emozione provata anche al mattino per la preparazione dei tortellini al cacao senza glutine. A servire in sala studenti della Scuola alberghiera di Serramazzoni. Tra le curiosità in piazza Torre s'è esibito al piano un...robot. È TeoTronico, musicista dall'anima di acciaio. In via Emilia Centro i Tamarros si sono riversati persino nei negozi. «Con oltre 100 stand espositivi abbiamo forse il numero più alto in Italia», ha concluso Stefano Pellicardi di Sgp Events. —

G.F.

ORA IN HOMEPAGE



Savignano, barbecue sul terrazzino, famiglia intossicata

Noi

Buche in tangenziale Il Comune di Modena striglia Anas: «Adesso datevi da fare»

Luca Gardinale

Noi

Una modenese alla guida della Protezione civile

Giovanni Balugani

LA COMUNITÀ DEI LETTORI

Gratis al Victoria per il film Le Mans 66 - Ford v Ferrari

Eventi

Alla prova generale de La commedia della vanità di Claudio Longhi

A teatro per le "prime" dello Storch