



Comunicato n° 2/2021

A SCIOCOLA' IN VETRINA I TRE DISTRETTI DEL CIOCCOLATO: DA MODICA A PERUGIA PASSANDO DAL PIEMONTE

A Modena dal 29 ottobre al 1° novembre

Modena, 1 luglio 2021

Tra le tante città italiane che celebrano questa prelibatezza, Modica, Perugia e Torino sono i tre territori che rappresentano maggiormente l'Italia del Cioccolato e le aziende rappresentative di questi distretti saranno presenti alla kermesse modenese.



Una passione per molti italiani che potranno incontrarsi a Modena in occasione della terza edizione di “Sciocola’- Festival del Cioccolato”, una kermesse di **SGP Grandi Eventi** in programma **dal 29 Ottobre al 1° Novembre 2021**.

Se in Sicilia ne hanno fatto un Museo e in Umbria si celebra il bacio, nella capitale sabauda si festeggia una storia d’amore con il cioccolato fin dal 1560, anno in cui Emanuele Filiberto di Savoia servì simbolicamente alla città una tazza fumante di cioccolata per festeggiare il trasferimento da Chambéry a Torino.

Il Cioccolato di Modica, che si presenta a forma di lingotto, pare sia legato al periodo della dominazione degli spagnoli in Sicilia, nel XVI secolo, che aggiunsero al cacao lo zucchero e realizzarono la prima forma arcaica di cioccolato, che solo nel 2018 ha ottenuto dall’Unione Europea il riconoscimento IGP. Il cioccolato modicano viene ottenuto mediante una particolare lavorazione a freddo, che non prevede la fase del concaggio, il procedimento di mescolatura degli ingredienti per tempi molto lunghi, che gli conferisce la peculiare consistenza granulosa.



PROMOSSO DA:



CON IL CONTRIBUTO DI:



CAMERA DI COMMERCIO
MODENA

CON IL PATROCINIO DI:



Comune di Modena

MAIN PARTNER



Consorzio Tutela Aceto Balsamico
Tradizionale di Modena DOP



CONSORZIO
TUTELA

SPONSOR:



IN PARTNERSHIP CON:



Associazione Cioccolatieri Artigianitaliani

ORGANIZZATO DA:



Perugia, invece, ha un legame più recente con il “dolce degli dei”, legato alla storia imprenditoriale di Perugia, che omaggiò il territorio fin dalla sua nascita con il celebre “bacio”. **Torino**, dai Savoia in poi, non ha mai smesso di fare innovazione pur mantenendo salda la tradizione tramandata dai maestri cioccolatieri. È qua che nel '700 è nato il *bicerin*, bevanda calda a base di cacao, crema di latte e caffè e a metà dell'800 il *gianduiotto*, ottenuto mescolando al cacao le nocciole delle Langhe. Torino è anche la patria dell'*alpino*, un cioccolatino ripieno di liquore, del *boero*, del *cremino* e, ultima solo per anno di nascita, della *Nutella*.

Durante il Festival del Cioccolato un ricco palinsesto di eventi gratuiti animerà il capoluogo estense: disfide, showcooking, degustazioni, incontri di carattere gastronomico-culturale, laboratori per bambini e spettacoli itineranti che coinvolgeranno tutti i visitatori attraverso un viaggio sensoriale nell'intero mondo del cioccolato.

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



Modena -Centro storico- Ingresso libero
Per consultare il programma completo www.sciocola.it
Facebook: [@sciocola](https://www.facebook.com/sciocola)
Instagram: [@sciocolafestival](https://www.instagram.com/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:



CAMERA DI COMMERCIO
MODENA

CON IL PATROCINIO DI:



Comune di Modena

MAIN PARTNER



Consorzio Tutela Aceto Balsamico
Tradizionale di Modena DOP



Consorzio
TUTELA

SPONSOR:



IN PARTNERSHIP CON:



ORGANIZZATO DA:



SGP
GRANDI
EVENTI