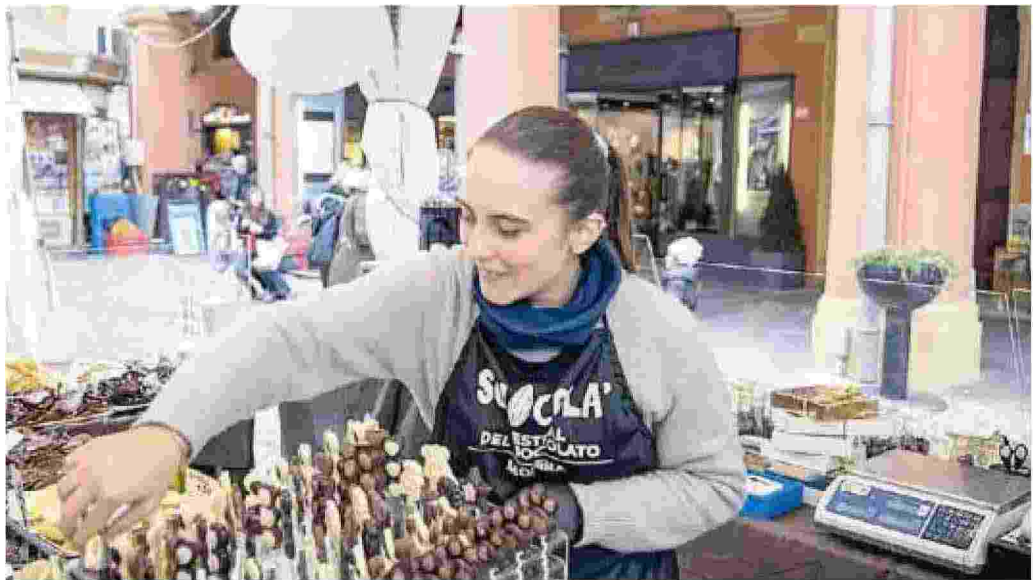


TERZA EDIZIONE

Sciocola', fate spazio ai golosi Oggi inaugura il festival

Bancarelle in centro e premi per l'evento abbinato all'aceto balsamico Dop e Igp
Attesa per la maxi scultura di cioccolato di 20 metri e botti a grandezza naturale

- "Sciocola' - Festival del Cioccolato" torna per la terza edizione nel centro storico da oggi al 1 novembre. Una full immersion di quattro giorni tra degustazioni a base di cioccolato artigianale abbinato all'aceto balsamico di Modena Dop e Igp. Non mancheranno 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 sculture, 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 di Modena. L'evento inizia subito con la presentazione del cocktail ideato per la manifestazione, Cocoa Black Gold, per assaggiare da subito l'abbinamento perfetto, in formato liquido, tra cioccolato e aceto balsamico e realizzato da Boutique del



Inaugura oggi la quattro giorni di Sciocolà quest'anno dedicata al connubio con l'aceto balsamico di Modena

Dolce. Anche quest'anno verrà premiato un personaggio modenese che si è contraddistinto per capacità e professionalità uniche nel suo settore con il 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 di Modena" mentre Sciocolino, il dolcissimo e simpaticissimo orso Cioccolatiere, mascotte di

Sciocolà, si aggirerà nel centro storico per regalare sorrisi e allegria. Tanta curiosità per la maxi scultura da record mondiale che verrà presentata: sarà una tavoletta di cioccolato ruby lunga oltre 20 metriche supera i 100 chili.

