



Clicca qui per scaricare  
il programma



**cronachedigusto.it**  
Giornale online di enogastronomia  
Direttore Fabrizio Carraro 33.809 utenti iscritti

Mercoledì 31 Ottobre 2018

■ Chi siamo ■ Articoli dal 4.4.11 ■ Contatti

cerca...

Home Servizi speciali Photogallery I nostri consigli Video Archivio dal 05.04.2011



Siamo online da

Home | Archivio | **La manifestazione**

FLASH NEWS



Così Com'è

31  
OTT

## A Modena "Sciocolà", il festival più dolce che ci sia: un premio al tristellato Massimo Bottura

on 31 Ottobre 2018. Pubblicato in [Archivio articoli dal 05/04/2011](#) - [La manifestazione](#)

In un grande monumento di cioccolato i personaggi celebri della città di Modena: oltre Bottura, anche Vasco Rossi, Luciano Pavarotti ed Enzo Ferrari



(Massimo Bottura)

di Michele Pizzillo, Modena

Novembre, nel nostro Paese, comincia con un appuntamento dolce. Cioè, "Sciocolà", il festival del cioccolato che si terrà a Modena dall'1 al 4 novembre.

Con un programma articolato in modo da soddisfare tutti i "palati", non solo con il cioccolato, ovviamente. Il cioccolato, però, resta il protagonista della manifestazione, alla prima edizione, voluta da Cna (Confederazione nazionale artigiani) Modena e, in collaborazione con Acai (Associazione cioccolatieri artigiani italiani), il patrocinio di Regione Emilia Romagna e Comune di Modena, nonché di Bper banca come main sponsor. Intanto giovedì 1 novembre, alle ore 9, nel centro storico di Modena, saranno aperti gli spazi espositivi destinati ai migliori maestri cioccolatieri e pasticceri provenienti da tutta Italia. E, subito dopo si entra subito nel vivo della manifestazione con un appuntamento giustamente intitolato tra scienza e teatro. Perché il cioccolato è, probabilmente, l'alimento più divisivo tra chi esalta le sue doti terapeutiche al limite da considerarlo una sorta di elisir di lunga vita; poi ci sono quelli che lo additano come la principale causa di "ciccia e brufoli". Con un processo sulla pubblica piazza di Modena, in pratica una sorta di conferenza-spettacolo dai toni teatrali, spiega Stefano Pellicciardi, patron di Sgp Events e ideatore del processo, si arriverà sicuramente alla conclusione che "tra teorie avverse che lo vogliono un prodotto ipercalorico e pericoloso e tesi benevole che ne celebrano le proprietà antiossidanti, il cioccolato verrà finalmente giudicato in modo definitivo. Al di là della sentenza, l'unica certezza è che il cioccolato continuerà a restare un grande piacere. Non è affatto un caso che il cacao sia, da sempre, considerato il cibo degli dei".

Subito dopo la sentenza, tra un assaggio e l'altro, si potrà seguire la realizzazione dell'infiorata più dolce che ci sia, il cooking show di come nasce una pralina ma, anche, una singolare partita a dama con la sfida tra cioccolato bianco e quello nero, e la presentazione ufficiale del cocktail di Sciocolà. Nei quattro giorni dolci, insomma, ci sarà di tutto. Dal concorso per la preparazione della migliore pralina all'aceto balsamico tradizionale di Modena Dop alla gara tra bartender che si sfideranno nella creazione di cocktail inediti e, ovviamente, a base di cioccolato; la realizzazione della tavoletta di cioccolato da record per la sua lunghezza, 10 metri che vedrà impegnati i maestri dell'Acai. La consegna, venerdì 2 novembre alle ore 10,30, dello Sciocolà d'Oro, premio attribuito a un personaggio modenese che ha reso celebre la città e, quindi, Massimo Bottura. Che sarà "presente" anche nel monumento di cioccolato da 800 chili creato da Mirco Della Vecchia in collaborazione con Gianluigi Zeni, ispirato all'iconico Monte Rushmore: solo che al posto dei volti dei presidenti degli Stati Uniti, ci saranno quelli di quattro glorie modenesi: Bottura, Enzo Ferrari, Luciano Pavarotti e Vasco Rossi. Il tributo al miglior chef al mondo, celebra l'intreccio fra cucina, cultura e arte che Bottura ha reso un vero e proprio segno distintivo dell'italian lifestyle - dicono gli organizzatori del festival -. Anche sotto il segno del cioccolato: tra le creazioni più celebri del top chef modenese figurano, ad esempio, piatti come Camouflage: una lepre nel bosco e il più recente Cioccolato e beccaccia.

Il festival vedrà anche il "battesimo" di altre due sculture interamente di cioccolato, come la riproduzione in miniatura del Duomo di Modena firmata da Stefano Comelli e il tributo alla gastronomia modenese con la composizione scultorea di Stefano Donelli a forma di Parmigiano Reggiano, zampone, bottiglia di Lambrusco e una di aceto balsamico

### GLI APPUNTAMENTI

- [Altri articoli...](#)





tradizionale. In programma anche percorsi di cioccolato con iniziative a tema nei 40 ristoranti aderenti al "Consorzio Modena a tavola" nonché la possibilità di visite guidate all'Acetaia Comunale che si trova nel sottotetto del Palazzo Comunale; al Palazzo Ducale che ospita l'Accademia Militare; al Museo della figurina; ai Musei Civici per fare scoprire ai ragazzi "il cibo degli antichi, il cibo degli dei"; nelle botteghe storiche della città.

Tweet

Pin.it

Share

Succ. >

Aggiungi commento

Nome (richiesto)

E-Mail (richiesta)

Text area for adding a comment.



Aggiorna

Small text input field.

Invia (Ctrl+Enter)

3 Comments

ARTICOLI CORRELATI

