

agenda

Enogastronomia



La sfida della pralina

Spatole, palette e *sac à poche*: a Modena si creano – e si degustano – vere e proprie delizie nel corso di un festival dedicato al cioccolato

Indossa la *toque blanche*, il tipico cappello da cuoco, il maestro pasticciere che si muove con disinvoltura dietro al bancone in Corso Duomo. Dispone i bonbon con certissima precisione sul vassoio e illustra ai presenti la tecnica usata per ottenere i piccoli dolci di pasta morbida, rigorosamente ripieni di cioccolato. Sono circa cinquanta gli artigiani che arriveranno al festival Sciocolà di Modena dal 31 ottobre al 3 novembre per celebrare il cacao in tutte le sue declinazioni: c'è chi sciorina praline all'aceto balsamico, chi invita a degustare *dragée* ripieni di liquore, chi mostra tavolette aromatizzate

o tortine in vasocottura, e chi si è inventato addirittura le *chococips*. La seconda edizione si preannuncia ancora più ricca della prima, con appuntamenti che coinvolgono anche i bambini a cui sono dedicate le lezioni di cucina in lingua inglese. Il fil rouge della rassegna sarà lo sport: verrà premiato un personaggio legato alla città che si è particolarmente distinto nella propria disciplina, e ci saranno persino un torneo di scacchi con pedine di cioccolato e una sfida a colpi di *sac à poche*: vincerà la pralina a base di un ingrediente del territorio che saprà conquistare l'incorruttibile giuria

Le praline protagoniste della prima edizione di Sciocolà, il festival del cioccolato di Modena. Qui sotto, un maestro cioccolatiere posa con la scultura che ritrae il duomo della città: i bambini sono gli ospiti d'onore della manifestazione che prevede un ricco programma di animazione. In basso, il pubblico che, numeroso, ha preso parte alla prima edizione.



di esperti. Insomma, gironzolando tra gli stand impilati tra Via Emilia e Corso Duomo, anche chi mangia il cioccolato con parsimonia potrebbe cedere al senso di colpa e chiudere un occhio per una volta: l'importante è non esagerare... La manifestazione è a ingresso gratuito (www.sciocola.it). Per la sosta c'è l'area camper gestita dal Camper Club Mutina in Località Vaciglio, in Strada Collegarola 76/a (tel. 059.4557043, www.camperclubmutina.it, info@camperclubmutina.it).



Bianco ducale Grattugiato sulla Casciotta di Urbino, condito con l'olio di Cartoceto, tagliato a scaglie sul prosciutto di Carpegna: il re della tavola autunnale insaporisce formaggi e salumi dell'entroterra marchigiano e ispira i piatti dei grandi chef arrivati ad **Acqualagna (PU)** per proporre originali abbinamenti. La **Fiera Nazionale del Tartufo Bianco** in programma il 27 ottobre e nei giorni 1, 2, 3, 9 e 10 novembre è un'occasione imperdibile per vedere all'opera maestri dei fornelli del calibro di Carlo Cracco, Mario Uliassi, Davide Oldani e Massimo Bottura. Intorno a Piazza Enrico Mattei, si susseguono cooking show, sfide tra vip in cucina, spettacoli, degustazioni, percorsi, mostre e laboratori didattici. Con i tartufai s'imparano i segreti della caccia al pregiato tubero, che è diventata anche un gioco da tavolo – dal nome *Dig It Out* – inventato da tre giovani acqualagnesi: un'esperienza che sarà proposta anche ai bambini dai quattro ai quattordici anni in pieno centro, tra gli alberi del Parco della Repubblica (www.acqualagna.com).

5% di sconto su prodotti al tartufo negli stand Curziotti Davide, Marini-Azzolini Tartufi, T&C, Tartufi Tofani, Acqualagna Tartufi e I Nobili di Acqualagna

