



Comunicato n. 05/2023

SCIOCOLA' 2023: INASPETTATI ABBINAMENTI CON IL CIOCCOLATO

Modena, 11 Ottobre 2023 - Torna per la quinta edizione il tanto atteso appuntamento dedicato interamente al cioccolato artigianale, dal 27 al 29 ottobre il luogo perfetto dove poter scoprire e assaporare le mille sfumature del cioccolato sarà il centro storico di Modena.

Abbinamenti insoliti con il cioccolato verranno realizzati durante gli showcooking, come ad esempio il primo piatto proposto dallo Chef **Lorenzo Migliorini** della Taverna Dei Servi di Modena, che ci farà assaggiare le tagliatelle al cioccolato con ragù bianco, zucchine al cognac e peperoncino, un abbinamento particolare dal gusto deciso. Gli **Chef Federico Villano e Nico Rossano** dell'Osteria Emilia di Campogalliano propongono una ricetta speciale creata ad hoc per Sciocolà: un "Mon cheri di animella" ripieno di amarena sotto spirito, in crosta di cacao e granella di nocciole.

Ma anche in versione "street food" il cioccolato saprà destreggiarsi come ingrediente fondamentale in un panino e sarà il maestro dei panini gourmet **Daniele Reponi** a stupire il palato del pubblico presente con le sue creazioni sempre uniche ed inimitabili.

Non mancheranno abbinamenti innovativi come quello in programma con Marco Cavani dell'azienda Labeerinto di Modena che presenterà al pubblico diverse **birre artigianali** che si sposano perfettamente con il cioccolato. Sarà possibile degustare Icaro, una birra blanche in abbinamento ad un cioccolato agrumato e Minotauro, una birra stout dal sapore amaro e intenso, perfetta con un cioccolato al peperoncino.

Sempre in tema abbinamenti particolari non potevano mancare i cocktail realizzati ad hoc per la manifestazione. Per gli amanti del gin il Modena - Centro storico - Ingresso libero
Per consultare il programma completo www.sciocola.it
Facebook: @sciocola | Instagram: @sciocolafestival

PROMOSSO DA



CON IL CONTRIBUTO DI



CON IL PATROCINIO DI



#Plastic-freeER



CON IL CONTRIBUTO
E IL PATROCINIO DEL



IN PARTNERSHIP CON



SPONSOR



MEDIA PARTNER



FORNITORE UFFICIALE



VETTORE UFFICIALE



COLLABORAZIONI



ORGANIZZATO DA





Comunicato n. 05/2023

cocktail sarà “Fior di Cacao” composto con Noon Gin, Amontillado sherry, rosolio al bergamotto, lavaggio con burro cacao bianco e “crusta” di polvere Matcha. L'idea è quella di ottenere un drink in cui l'aroma del cacao penetrante ed avvolgente si sposi con il gusto floreale di Noon gin, ma che rimanga trasparente nel bicchiere in modo da poter apprezzare il pallido rosa dei fiori Butterfly. Dai toni più dolci ci sarà anche un cocktail a base di liquore al gianduia, bayles, panna “smontata” con amaretto e una tazzina di caffè oppure il cocktail denominato “Se ti potessi dire” (dedica a Vasco Rossi) a base di Rum fichi, fave di cacao, bitter al cioccolato, zucchero moscovado e guarnizione al cioccolato bianco con fulmine.

Altra proposta a cui non si potrà resistere sarà il cocktail con Rum Jamaican, liquore al cioccolato fondente, liquore pimento, orzata alla banana, lime fresco, succo Ananas, crustas cioccolata e cocco. Un Caribbean drink che ci catapulterà col pensiero direttamente nelle isole più belle dei Caraibi.

Gusti più spigolosi e acidi di lime e ananas uniti a quelli più dolci del Rum Jamaicano e dell'orzata alla banana per poi lasciare infine tutto il gusto all'avvolgente cioccolato che ritroviamo sia all'interno che all'esterno del bicchiere ogni volta che sorseggiamo il drink.

Gli amanti della cucina etnica e i curiosi di sperimentare nuovi sapori potranno soddisfare le loro papille, durante lo showcooking proposto da ROOTS Modena, il ristorante dalla cucina multi-etnica che realizzerà un piatto con spezie e cioccolato, dal titolo “incredibile romantica” che prende il nome da una canzone di Vasco Rossi.

Questo e tanto altro in programma a **Modena dal 27 al 29 ottobre** per una ricca kermesse che accompagnerà i visitatori alla scoperta del cioccolato artigianale in ogni sua forma e declinazione.

Il ricco calendario di eventi gratuiti animerà il capoluogo estense accompagnando i visitatori in un vero e proprio viaggio sensoriale tra tradizione e innovazione grazie alle maestrie degli artigiani cioccolatieri.

Modena - Centro storico - Ingresso libero
 Per consultare il programma completo www.sciocola.it
 Facebook: @sciocola | Instagram: @sciocolafestival

PROMOSSO DA



CON IL CONTRIBUTO DI



CON IL PATROCINIO DI



#Plastic-freeER



CON IL CONTRIBUTO E IL PATROCINIO DEL



IN PARTNERSHIP CON



SPONSOR



MEDIA PARTNER



FORNITORE UFFICIALE



VETTORE UFFICIALE



COLLABORAZIONI



LambruscoLonga



modena tour incoming tour operator & DMC

M VISITMODENA



ORGANIZZATO DA





Comunicato n. 05/2023

La manifestazione è ad ingresso gratuito, promossa da **CNA Modena**, organizzata da **SGP Grandi Eventi Srl** in partnership con **Acai**, con il contributo e patrocinio del **Comune di Modena**, patrocinata dalla **Regione Emilia Romagna** e con il contributo della **Camera di Commercio di Modena**.

Modena - Centro storico - Ingresso libero

www.sciocola.it

Facebook: @sciocola

Instagram: @sciocolafestival

Orari area commerciale Via Emilia, Corso Duomo, Piazza Grande

Venerdì 27 Ottobre dalle ore 9.00 alle 23.00

Sabato 28 Ottobre dalle ore 9.00 alle 23.00

Domenica 29 Ottobre dalle ore 9.00 alle 21.00

Ufficio Stampa

Alessia Testori

346 6165338

Testori Comunicazione

Via Fiori Chiari, 10 - 20121 Milano

Tel. 02 4390230

www.ufficiostampa.milano.mi.it

a.testori@testoricomunicazione.it

Modena - Centro storico - Ingresso libero

Per consultare il programma completo www.sciocola.it

Facebook: @sciocola | Instagram: @sciocolafestival

PROMOSSO DA



CON IL CONTRIBUTO DI



CON IL PATROCINIO DI



#Plastic-freeER



CON IL CONTRIBUTO
E IL PATROCINIO DEL



IN PARTNERSHIP CON



SPONSOR



MEDIA PARTNER



FORNITORE UFFICIALE



VETTORE UFFICIALE



COLLABORAZIONI



Lambrusco Longa®
nel cuore di Modena



modena^{tour}
incoming tour operator & DMC

M VISITMODENA

CESE - CIOCCOLATA - APS



ORGANIZZATO DA

