

# Intimità

## IDEE WEEKEND

### Cioccolato, cibo degli dei

Si dice che Gabriele D'Annunzio usasse regalare alle sue donne cioccolatini, soprattutto le meravigliose confezioni Majani. E di certo sarebbe stato uno dei frequentatori di *Sciocolà* che apre i battenti, a Modena, dal 29 ottobre al 1° novembre. L'edizione 2021 è dedicata al connubio tra il cioccolato e l'apprezzato "Oro Nero", l'Aceto Balsamico Tradizionale. Un'occasione privilegiata, tra le strade e le piazze - Piazza Grande, Via Emilia Centro e Corso Duomo - per conoscere al meglio il cioccolato artigianale, in tutte le sue dolcissime sfumature, degustarlo e acquistarlo, e per vivere un ricco programma di iniziative ed eventi: gli *show cooking* e gli incontri gastronomico-culturali. Senza contare che in molti ristoranti si potrà fare un viaggio alla scoperta delle eccellenze modenesi. Diversi i laboratori per bambini, tra cui quello del 30 ottobre (alle 16 e alle 17.30, ingresso gratuito) in collaborazione con FMAV Museo della Figurina. Fin dalla loro comparsa, infatti, le figurine si sono legate al cioccolato: usate a scopo pubblicitario, venivano inserite all'interno delle tavolette o date in omaggio al momento dell'acquisto. I piccoli potranno così personalizzare la propria confezione. Non mancheranno le maxi sculture a tema, la Fabbrica del Cioccolato, e la consegna dello *Sciocolà d'Oro* a un personaggio che ha contribuito a promuovere l'immagine della città a livello internazionale. Insomma quattro giorni all'insegna del "Cibo degli Dei" come lo chiamavano i Maya. Del resto, come dice John Tullius: "Nove persone su dieci amano il cioccolato. La decima mente".



Info: [www.sciocola.it](http://www.sciocola.it)

Isa Grassano

**IDEE WEEKEND**  
**Ciocolato, cibo degli dei**  
 L'Aceto Balsamico Tradizionale è un condimento che si ottiene dalla fermentazione e maturazione dei succhi di uva vitivinicola. È un prodotto di eccellenza che si trova solo in alcune zone della provincia di Modena. È un condimento che si ottiene dalla fermentazione e maturazione dei succhi di uva vitivinicola. È un prodotto di eccellenza che si trova solo in alcune zone della provincia di Modena. È un condimento che si ottiene dalla fermentazione e maturazione dei succhi di uva vitivinicola. È un prodotto di eccellenza che si trova solo in alcune zone della provincia di Modena.

**NEWS**  
**Atto si diventa... online**  
 Il teatro è diventato un'attività sempre più digitale. In questi tempi di pandemia, molti spettacoli teatrali sono stati messi in onda su piattaforme online. Questo ha permesso di raggiungere un pubblico più ampio e di continuare a offrire spettacoli di qualità. È un modo di innovare e di sopravvivere in questi tempi difficili.

**ARTE & CURIOSITÀ**  
**Uno sfottico per lo signore del Risorgimento**  
 Un'opera d'arte che satira il personaggio di Giuseppe Garibaldi. L'artista ha creato una scultura che lo raffigura in una situazione umoristica, mettendo in discussione l'eroismo tradizionale. È un'opera che invita a riflettere sul ruolo del leader e sulla natura dell'eroe.