

NOTA! QUESTO SITO UTILIZZA I COOKIE E TECNOLOGIE SIMILI.

Se non si modificano le impostazioni del browser, l'utente accetta.

Approvo

Enocibario
vini, gastronomia & viaggi

Cerca...

Vai

MAIN MENU

Home

Recensioni

Viaggi
enogastronomiciNotizie dall'
ItaliaL' Angolo della
Qualità

I nostri esperti

Contatti

Area riservata

Link Utili

test

I NOSTRI ESPERTI



Virgilio Pronzati



Mara Musante

ARTICOLI

SCIOCOLA' 2019, SODALIZIO TRA
CIOCCOLATO E SPORT*Dal 31 ottobre al 3 novembre la seconda edizione del Festival del cioccolato a Modena*











Dopo il grande successo della prima edizione torna a Modena Scioccola', il *Festival del cioccolato*, dal 31 ottobre al 3 novembre. Quattro giorni totalmente dedicati al cibo degli dei, un appuntamento che inonderà di colori, sapori e profumi le vie della città estense. Maestri cioccolatieri e pasticceri da tutta Italia, e non solo, faranno apprezzare e conoscere il cioccolato in tutte le sue dolcissime declinazioni. La manifestazione ad ingresso libero, che si svolgerà nel centro storico di Modena, è promossa da CNA Modena, organizzata da SGP Events in partnership con Acaci, patrocinata dal Comune di Modena e dalla Regione Emilia Romagna, con il Contributo della Camera di Commercio di Modena, main sponsor Bper Banca, QualiCasa e Sinergas e sponsor tecnico Callebaut.

Oltre 50 maestri artigiani cioccolatieri, provenienti da tutta Italia e non solo, con più di 100 stand espositivi, sono i numeri che fanno di Scioccola' una delle manifestazioni più importanti d'Italia in questo settore. Grande novità di quest'anno sarà l'apertura serale fino alle 23.00, dal giovedì al sabato e domenica fino alle 20.00.

CIOCCOLATO E SPORT: Il tema dell'edizione 2019 vedrà l'accostamento tra il cioccolato e lo sport, un connubio stimolante che si concretizzerà in una serie di eventi ed appuntamenti di forte carattere attrattivo, raccogliendo l'importante eredità e realtà territoriale della Motor Valley, di altre espressioni sportive nazionali e locali e approfondendo i vantaggi dati dall'inserimento del cioccolato nella dieta dello sportivo.

TUTTI I GUSTI DEL CIOCCOLATO: Su questo fronte c'è veramente l'imbarazzo della scelta. Gli artigiani cioccolatieri e pasticceri, proporranno una ricca varietà di prodotti, dai più tradizionali a quelli più ricercati ed innovativi. Dai classici cremosi ai tartufi alla nocciola tonda gentile delle Langhe, ai macarons al croccante. E non mancheranno anche proposte decisamente curiose, come le praline al parmigiano reggiano o li marrons ricoperti. Ci saranno delizie inaspettate come i dolci in vaso cottura a base di cioccolato ma anche largo spazio ai classici con i dragèes al liquore, i cuneesi al rum, i liquori al cioccolato e la torta al sangiovese. Per gli amanti dell'healty non mancherà il cioccolato bio e senza zuccheri, senza dimenticare il cioccolato artigianale senza glutine.

DISFIDE AL CIOCCOLATO: A Scioccola' non mancheranno le occasioni per assistere a golose competizioni! La Scuola Alberghiera e di Ristorazione di Serramazzoni selezionerà otto talenti del corso di specializzazione di pasticceria che si sfideranno in accostamenti insoliti con colori e forme inedite, davanti ad una giuria di esperti per

-  **Luigino Filippi**
-  **Giancarlo Pizzo**
-  **Pietro Bellantone**
-  **Alessia Cotta Ramusino**
-  **Giampiero Fasoli**
-  **Mirka Frigo**
-  **Alessandra**
-  **Giovanni De**
-  **Claudia Paracchini**
-  **Marco Tondolo**

aggiudicarsi la vittoria. Cioccolato non solo da mangiare, grazie alla collaborazione con i maestri dello shaker di **Liquid Art** si potrà anche assistere alla finale del **SciocoLiquid Contest** in cui si sfideranno noti bartenders alla conquista del titolo di **“Re dei cocktail al cioccolato”** e verrà presentato il cocktail ufficiale della manifestazione, tutto da scoprire: **“SciocoMuffin”**.

IL CIOCCOLATO INCONTRA MODENA: I prodotti del territorio saranno i colori della tavolozza con i quali **Il Maestro Cioccolatiere Marisa Tognarelli** realizzerà e presenterà l'esclusivo cioccolatino creato per **Sciocola' 2019** e delizierà il palato dei presenti con degustazioni basate su esclusivi connubi eno-gastronomici tra prodotti modenesi e cioccolato.

A cura di CNA Modena, in collaborazione con il Consorzio di Tutela dell'Aceto Balsamico di Modena Dop, il concorso della **Miglior Pralina**, a base di una delle eccellenze indiscusse del nostro territorio: l'aceto balsamico di Modena Dop.

ESPERIENZE DI CIOCCOLATO: Stimolante e sorprendente sarà anche il **viaggio nel gusto** che potrete fare con il **“CioccoYoga”**, dove grazie al maestro cioccolatiere **Franco Pasquale**, testerete la capacità delle vostre papille con pregiate tipologie di cioccolato...ad occhi chiusi!

I più curiosi potranno entrare in una vera e propria **“Fabbrica del cioccolato BeanToCiok”** in cui maestri cioccolatieri torinesi, con l'ausilio degli specifici macchinari, vi accompagneranno nel processo artigianale di creazione del *nettare degli dei*, dalla selezione delle fave di cacao, alla realizzazione a mano delle tavolette di cioccolato.

Infine **Gigi e Clara Padovani** ci condurranno in un viaggio nel mondo del cioccolato con una presentazione del loro libro **“La ricetta della felicità”**, tra aneddoti, personaggi, curiosità, regole di degustazione e citazioni letterarie.

PER I PIÙ PICCOLI: Diversi saranno gli appuntamenti educativi e ludici anche per i più piccoli in diversi momenti della manifestazione. La scuola di inglese per bambini **Pingu's English Modena**, organizzerà divertenti momenti di animazione sul tema del cioccolato. Il maestro cioccolatiere Marcantognini unirà arte e cioccolato in esclusivi momenti di gioco e disegno ed infine, per tutte le giornate di venerdì, sabato e domenica, saranno presenti gli esclusivi **WoodGames**, particolari giochi artigianali in legno per addestrare astuzia ed ingegno. Il tutto sotto lo sguardo goloso di Sciocolino, simpatica mascotte dell'evento.

EVENTI DI ANIMAZIONE: Per le vie del centro storico ci si potrà poi emozionare con il romantico **Carillon Vivente**, ballare con i coinvolgenti **Tamarros**, stupire con il **Pianista Teotronico**: questi alcuni degli spettacolari appuntamenti itineranti che animeranno il Festival. Non mancheranno serate danzanti con alcune delle più rinomate scuole di ballo modenesi che coinvolgeranno i partecipanti e li stupiranno con spettacolari esibizioni: dal boogie ai latini, dall'hip-hop ai caraibici.

Per tutte le altre sorprese non resta che andare a Modena, alla festa dal nome che richiama il francese e ha il sapore dolce del nettare degli dei.

Camilla Rocca



LOGIN FORM

Nome utente

Password

Ricordami

Accedi

- Password dimenticata?
- Nome utente dimenticato?