



Comunicato nr. 06/2025

DEGUSTAZIONI D'AUTORE A SCIOCOLA'

Esperienze sensoriali uniche nel cuore di Modena

CARTELLA STAMPA QUI

Modena, Ottobre 2025 - Degustazioni, show-cooking, colazioni gourmet e appuntamenti culturali: **Sciocola' – Festival del Cioccolato Artigianale** torna a Modena con un programma ricchissimo e un calendario di eventi che promette di conquistare tutti i sensi. **Dal 30 ottobre al 2 novembre 2025**, il centro storico si trasformerà in un laboratorio di gusto e creatività, dove il cioccolato artigianale sarà protagonista assoluto.

Quest'anno però la dolcezza del cacao si intreccia con l'**universo del fumetto**, dando vita a un'edizione dal forte impatto visivo e narrativo. Le vie della città si trasformeranno in un racconto a cielo aperto, dove l'aroma intenso del cioccolato accompagnerà le avventure dei personaggi più amati della letteratura disegnata. Con oltre **120 stand espositivi**, Sciocola' si conferma dunque la più importante manifestazione dedicata al cioccolato nel panorama italiano.

Tra le esperienze più attese, spiccano le **degustazioni tematiche**. **"Grappe e Cioccolato"** è una proposta firmata DiStilla e La Dolce Vita di Marcantognini Davide. In abbinamento a cioccolati fondenti e aromatizzati creati dal Maestro Cioccolatiere Davide Marcantognini, verranno presentate tre grappe giovani di monovitigno (Lambrusco Grasparossa, Spergola, Moscato), una invecchiata in legno e un brandy italiano di Pignoletto. Il percorso si concluderà con una sorpresa ad alto grado: un distillato di frutta.

Non mancherà l'originale **"Toma & Tomi"**, una degustazione che accosterà formaggi d'alpeggio di latte vaccino ad un cioccolato al latte. Infine, **"Lambrusco Ippocratico & Cioccolato"** offrirà un affascinante percorso storico tra i vini ippocratici e galenici, considerati i padri dei vermut e dei vini aromatizzati. La degustazione culminerà con un pairing

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

PROMOSSO DA



Artigiani
Imprenditori
d'Italia

Modena

CON IL CONTRIBUTO DI



CAMERA DI COMMERCIO
MODENA

CON IL PATROCINIO DI



#Plastic-freeER
Regione Emilia-Romagna
2020-2030

CON IL PATROCINIO E IL CONTRIBUTO DI



Comune
di Modena

ORGANIZZATO DA



SGP
GRANDI
EVENTI

IN PARTNERSHIP CON



MEDIA PARTNER



FORNITORI UFFICIALI



MOBILITY PARTNER



PARTNER ISTITUZIONALE



COLLABORAZIONI



M VISITMODENA





raffinato tra lambruschi aromatizzati e cioccolato artigianale, per un'esperienza che unisce storia, territorio e piacere.

Grande attesa anche per il format **"I Ristoranti di Sciocolà"**, che porterà in scena piatti ispirati al mondo del fumetto. Il primo appuntamento sarà con il ristorante *Ad Maiora*, che propone un piatto ispirato a **Dylan Dog**: *Cappelletti al cacao con anatra, Roquefort e Lambrusco*. Una composizione "complessa, dal gusto profondo, dolce-amaro, che evoca decadenza, introspezione e contrasti sensoriali". È l'equivalente gastronomico di un albo di Dylan Dog cucinato a fuoco lento: cacao e Roquefort disorientano, l'anatra racconta un passato profondo, e il Lambrusco chiude il cerchio con un sospiro di umanità, tra sangue, vino e poesia gotica.

Il secondo appuntamento sarà con *Noi, Osteria Contemporanea*, che presenta **"Mosè si è stancato!"**, un piatto ispirato al mondo di **Lupo Alberto**. Protagonista è un *Guanciale di maiale in salsa di lambrusco e cioccolato*, accompagnato da *purè di "Lupo Alberto"*, erbe McKenzie e chips croccanti. Il piatto nasce immaginando un momento di ribellione del personaggio Mosè (personaggio del fumetto), che decide di cucinarsi la sua personale via di fuga dai guai della fattoria.

Il cioccolato non si assapora solo con il cucchiaino, ma anche nel bicchiere: Sciocola' propone infatti alcuni **cocktail tematici**, pensati per questa settima edizione, che promettono di stupire con abbinamenti audaci e creativi. Si va dalla **Lanterna Verde**, una miscela di vodka, tè verde, cioccolato bianco e pompelmo rosa, pensata per aprire con freschezza e carattere, ad **"Alberto"**, proposto da *Ex Spaccio delle Carceri*, è un cocktail a base di vermouth alle fave di cacao, campari al cioccolato fondente e bourbon, lasciato riposare per due mesi in una ex botte di aceto balsamico tradizionale di Modena. Una creazione unica, da assaporare lentamente.

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

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

PROMOSSO DA



Artigiani
Imprenditori
d'Italia

Modena

CON IL CONTRIBUTO DI



CAMERA DI COMMERCIO
MODENA

CON IL PATROCINIO DI



#Plastic-freeER
Regione Emilia Romagna
2020-2030

CON IL PATROCINIO E IL CONTRIBUTO DI



Comune
di Modena

ORGANIZZATO DA



SGP
GRANDI
EVENTI

IN PARTNERSHIP CON



MEDIA PARTNER



FORNITORI UFFICIALI



MOBILITY PARTNER



PARTNER ISTITUZIONALE



COLLABORAZIONI



M VISITMODENA



La Rose Noire
associazione culturale



LAMBRUSCOLONGA
nel cuore di Modena



Istituto di Istruzione Superiore
Lazzaro Spallanzani



Commercio di Modena.

Tutti gli eventi sono a **ingresso libero**, fino ad esaurimento posti.

Ufficio stampa

Alessia Testori

346 6165338

Ufficio Stampa

Testori Comunicazione

Via Fiori Chiari, 10 – 20121 Milano

Tel. 02 4390230

press@testoricomunicazione.it

PROMOSSO DA



Artigiani
Imprenditori
d'Italia

Modena

CON IL CONTRIBUTO DI



CAMERA DI COMMERCIO
MODENA

CON IL PATROCINIO DI



#Plastic-freeER
Regione
Emilia-Romagna
2020-2030

CON IL PATROCINIO E IL CONTRIBUTO DI



Comune
di Modena

ORGANIZZATO DA



SGP
GRANDI
EVENTI

IN PARTNERSHIP CON



MEDIA PARTNER



FORNITORI UFFICIALI



MOBILITY PARTNER



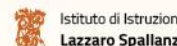
PARTNER ISTITUZIONALE



COLLABORAZIONI



M VISITMODENA



Modena - Centro storico - Ingresso libero

Per consultare il programma completo www.sciocola.it

Facebook: @sciocola | Instagram: @sciocolafestival