

Informativa: Questo sito utilizza cookie di profilazione al fine di inviare messaggi pubblicitari per le preferenze manifestate dall'utente nell'ambito della navigazione in rete.

Il sito consente anche l'invio di cookie "terze parti".

È possibile consultare l'informativa estesa: www.cna.it/informativa-estesa-sui-cookie, ove vengono fornite indicazioni sull'uso dei cookie tecnici/analitici con possibilità di scegliere quali autorizzare.

Nell'informativa estesa è possibile negare il consenso all'installazione di qualunque cookie.

Proseguendo la navigazione ad altra area del sito o selezionando un elemento dello stesso viene prestato il consenso all'uso dei cookie.

OK, Accento

Maggiori informazioni



02 Novembre 2018

Modena. Un sabato a tutto cioccolato nelle vie del centro

Nonostante il maltempo, è proseguito oggi (venerdì) Scioccolà, la kermesse dedicata al cioccolato, con un programma che avuto il suo momento clou nella consegna, in mattinata, del Scioccolà d'oro a Massimo Bottura. E si annuncia altrettanto interessante – soprattutto se Giove Pluvio non ci metterà lo zampino – il palinsesto delle iniziative calendarie per domani, sabato 3 novembre. Accanto a visite guidate curate dall'associazione La rose noire, seminari su come viene prodotto il cioccolato e laboratori per i visitatori più piccini, a tenere banco saranno innanzitutto gli showcooking in programma presso l'area eventi di piazza Matteotti. Si comincia alle 11, quando lo chef Emilio Barbieri, del ristorante stellato modenese Strada Facendo, presenterà un piatto tipico modenese rivisitato con il cioccolato: lo rocher di cappone con cioccolato speziato. Qualche ora più tardi, alle 15, la maestra cioccolatiere Marisa Tognarelli proporrà una degustazione di praline al Parmigiano Reggiano e realizzerà la pralina all'aceto balsamico, un abbinamento perfetto ispirato ai prodotti del territorio. Alle 18.30 sarà la volta della realizzazione di una maxitavoletta di 10 metri di lunghezza che verrà poi distribuita ai presenti. Dalle 20 alle 22, invece, toccherà alla finale del cocktail contest "Il cibo degli day", con i barman coinvolti che se la dovranno vedere con la più classica delle mystery box, a beneficio delle capacità di improvvisazione.

Da segnalare, nell'edificio dell'ex ospedale Sant'Agostino, gli esperimenti scientifici a base di cioccolato a cura di Pleiadi (dalle 16 alle 18), mentre alle 16 il cortile del palazzo comunale ospiterà il "processo al cioccolato" con un confronto che si pronuncia acceso tra accusa e difesa, e con tanto di testimoni! Dalle 16.30 alle 18.30, poi, la Brianza Parade Band sarà la protagonista di una marching show itinerante tra le vie del centro, per tenere compagnia a tutti coloro che visiteranno i circa 100 stand dislocati su via Emilia dove una cinquantina di maestri cioccolatieri provenienti da tutta Italia propongono le loro produzioni artigianali.

Area Tematica: [Cultura e Territorio](#)

Mestiere: [Dolciari e Panificatori](#)

Notizie correlate

La burocrazia ti finisce?
NON ARRENDERTI: ENTRA IN CNA.

Iscriviti alla
Newsletter

CNA 4.0
Il supporto alla tua impresa 4.0

**CHI SIAMO
COSA VOGLIAMO**
IL NOSTRO MANIFESTO

CNA STORIE

**IL NOSTRO IMPEGNO
PER LA RAPPRESENTANZA**
Principali risultati ottenuti

TAX FREE DAY
Comune che vai fisco che trovi
137 comuni italiani

CNA TV
Il canale Youtube di CNA

TG5 ore 20. Ponte di Ognissanti. CNA: "Roma rimane la più ambita meta turistica"

01 Nov Cultura e Territorio