

Eventi / Cibo e Vino

Sciocolà, Modena capitale del cioccolato tra iniziative e degustazioni

DOVE

[centro storico di Formigine](#)[Via Emilia](#)

QUANDO

Dal 01/11/2018 al 04/11/2018 **DA DOMANI**[vedi articolo](#)

PREZZO

Prezzo non disponibile

ALTRE INFORMAZIONI



Redazione

31 OTTOBRE 2018 11:44



Inizia la settimana più 'cioccolatosa' dell'anno: da giovedì 1 a domenica 4 novembre nel centro storico di Modena debutta Sciocola', il Festival del Cioccolato promosso da CNA Modena e organizzato da SGP Events in collaborazione con ACAI - Associazione Cioccolatieri Artigiani Italiani con la main sponsorship di BPER Banca. Gli oltre 100 stand collocati nella cornice di via Emilia Centro dispenseranno una grande varietà di golose leccornie, declinate anche in chiave modenese: dalla pralina ufficiale di Sciocola' a base di croccante agli sfiziosi cioccolatini al Parmigiano Reggiano passando per le irresistibili creazioni in abbinamento con l'aceto balsamico, a cui, tra l'altro, è dedicato un contest che vede in gara 13 cioccolaterie, ciascuna associata ad una delle acetaie iscritte al Consorzio di tutela dell'aceto balsamico tradizionale di Modena.

[SCOPRI IL PROGRAMMA COMPLETO](#)

Sciocola' non è solo ghiottoneria, ma anche cultura e spettacolo nella celebrazione dell'intreccio fra cucina, arte e intrattenimento. Tra le attrazioni che calamiteranno l'interesse e la curiosità del pubblico, in piazza Matteotti si staglierà il grande monumento di cioccolato da 800 chili, ispirato al Monte Rushmore, creato dal maître chocolatier veneto Mirco Della Vecchia in collaborazione con lo scultore trentino Gianluigi Zeni: al posto dei volti dei presidenti americani sono scolpiti quelli di quattro glorie modenesi come Enzo Ferrari, Luciano Pavarotti, Vasco Rossi e Massimo Bottura. Proprio Chef

Bottura verrà premiato, venerdì 2 alle 10.30 nell'area eventi di piazza Matteotti, con il Sciocola' d'Oro attribuito da Comune di Modena e BPER Banca.

Lungo è, poi, l'elenco delle degustazioni, dei laboratori, degli show cooking degli incontri dedicati al 'cibo degli dei': il programma completo è pubblicato sul sito www.sciocola.it. Tra i tanti appuntamenti del giovedì, in piazza delle Ove si terrà il laboratorio "Infiorata", dove prenderà forma la raffigurazione della mascotte del Festival ribattezzata "Sciocolino"; poi spazio allo spettacolo degli Sbandieratori e Musici di Fornovo, alla Partita a Dama vivente fra cioccolato bianco e fondente, alla White Parade degli 'angeli senza ali' in frac bianco e alle visite guidate all'Acetaia Comunale. Venerdì lo show cooking sulla pralina salata, le visite guidate ai Musei Civici alla scoperta del "cibo degli antichi", l'appuntamento con le ricette della Wall Street English Modena e l'esclusivo incontro con Mirco Della Vecchia, guest star di Sciocola' e volto della trasmissione La Prova del Cuoco.

Nel programma di sabato figurano il laboratorio di "fumetti al cioccolato", le lezioni per imparare a gustare il cioccolato, la presentazione del piatto ufficiale di Sciocola' - il Rocher di cappone con cioccolato speziato, ideato dallo chef Emilio Barbieri del ristorante stellato Strada Facendo - a cura del Consorzio Modena a Tavola, i tour guidati all'Acetaia Comunale, ai Musei Civici e a Palazzo Ducale, lo spettacolo marciante della Brianza Parade Band e gli incontri di taglio scientifico nell'ex Ospedale Sant'Agostino per un 'lezione' sospesa tra chimica, fisica, biologia, botanica e...cioccolato. Domenica, infine, visita al Museo della Figurina e premiazione del concorso "La miglior Pralina all'aceto balsamico tradizionale di ModenaDop" prima del doppio show dei Tamarros e del Carillon vivente.

Tra gli altri eventi da non perdere: il Choco Tiki Contest, gara tra bartender che si sfideranno nella creazione di cocktail inediti a base di cioccolato; il Processo al Cioccolato, talk show che farà luce su pregi e difetti del cacao (alleato di umore e salute o nemico della linea?); la tavoletta di cioccolato da record lunga 10 metri realizzata dai maestri di ACAI; il laboratorio 'La fabbrica del cioccolato' in cui i visitatori potranno ammirare dal vivo la lavorazione delle fave di cacao. La rassegna, inoltre, vedrà il 'battesimo' di altre due sculture interamente di cioccolato che si affiancheranno al 'Monte Rushmore modenese': la riproduzione in miniatura del Duomo di Modena, a firma di Stefano Comelli, e il tributo alla gastronomia modenese con la composizione di Stefano Donelli che ritrarrà un dolcissimo paniere di prodotti tipici di Modena

Attendere un istante: stiamo caricando la mappa del posto...

Argomenti:

cioccolato

evento

gastronomia