



CLASSIC MOTOR BLOG

ISCRIVITI



La passione ci guida. Nel mondo delle auto e delle moto d'epoca, ma anche in quello delle novità, a patto che...
Raduni, mostre scambio, risultati di aste, supercar e molto altro ancora. Stay tuned

settembre 19, 2019

ARRIVA LA FERRARI DI SCHUMACHER REALIZZATA CON 20 QUINTALI DI CIOCCOLATO



Dopo il grande successo della prima edizione torna a Modena Sciocola', il Festival del cioccolato, dal 31 ottobre al 3 novembre. La manifestazione è stata presentata questa mattina in conferenza stampa presso la Sala di Rappresentanza del Comune di Modena, alla quale hanno preso parte il sindaco di Modena Gian Carlo Muzzarelli, l'assessore Città Smart, Politiche economiche, Turismo e promozione della città, Servizi demografici Ludovica Carla Ferrari, il presidente CNA Modena Claudio Medici, il direttore territoriale dell'Emilia Centro di BPER Banca Gianluca Trabucco, il presidente Rete Qualicasa Alessandro Amati, il rappresentante ACAI Marisa Tognarelli, il Ceo SGP Events Stefano Pellicciardi. Tante le iniziative che animeranno il centro storico di Modena che per la seconda edizione ha scelto il tema dello sport. Pallavolo, calcio, motociclismo, scacchi, Formula 1 e tanto, tanto cioccolato sapientemente lavorato dai maestri cioccolatieri che faranno sfoggio della propria creatività. Immaginate una Ferrari monoposto F2004 interamente realizzata in cioccolato in scala 1:1, un pallone di volley in cioccolato bianco nelle mani dello zar Ivan Zaytsev, una scacchiera da mordere per un torneo a punti, un Museo del Louvre del Cioccolato dove sarà possibile ammirare delle sculture realizzate interamente in cioccolato: ce ne sarà davvero per tutti i gusti per superare il successo ottenuto dalla SGP Events lo scorso anno. La manifestazione ad ingresso libero è promossa da CNA Modena, organizzata da SGP Events in partnership con Acai, 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.

A dare il benvenuto all'iniziativa il primo cittadino Modena Gian Carlo Muzzarelli che ha dichiarato: «Sciocola' si rinnova, e dopo l'edizione del debutto si ripresenta a Modena con oltre 50 maestri artigiani cioccolatieri e oltre 100 stand espositivi. La nostra città, nota, in Italia e non solo, per essere tra le capitali mondiali del mangiare e bere bene, ospita e patrocina con piacere questo evento, che rinnoverà il binomio tra cibo e cultura, tradizioni, e sport, che sarà il filo conduttore di questa seconda edizione. Sarà

una manifestazione che proporrà ai modenesi ed ai visitatori cioccolato di altissima qualità, vero e proprio artigianato alimentare che da noi è alta cucina, e sarà una manifestazione che coinvolgerà la città, nei luoghi più belli del centro storico e con giochi, eventi, incontri. Per noi queste sono caratteristiche fondamentali, perché Modena deve essere sempre sfidante, con cittadini che non sono solo spettatori degli eventi ma protagonisti, e sempre attraente per turisti e visitatori».

Tra gli eventi più importanti la realizzazione in scala 1:1 della Ferrari (20 quintali di cioccolato) in omaggio a Michael Schumacher nel suo cinquantesimo compleanno ad opera del cioccolatiere Mirco Della Vecchia e del suo team di maestri cioccolatieri. Verrà inoltre realizzato un Louvre del Cioccolato dove sarà possibile ammirare delle sculture realizzate interamente in cioccolato dal cioccolatiere Stefano Comelli. Il Premio Sciocolà d'oro, il riconoscimento conferito in ogni edizione ad una personalità che si è particolarmente distinta nel proprio campo, sarà assegnato al pallavolista Ivan Zaytsev, conosciuto come "lo Zar". Verrà inoltre realizzato un casco in onore di Marco Simoncelli e donato alla fondazione che porta il suo nome. Lungo è, poi, l'elenco delle degustazioni, dei laboratori, degli show cooking e degli incontri che anche quest'anno verranno realizzati durante 'Sciocola' che non è solo ghiottoneria, ma anche cultura e spettacolo nella celebrazione dell'intreccio fra cucina, arte e intrattenimento.

«Non prendete appuntamenti e liberatevi per questo grande evento - ha detto l'assessore Città Smart, Politiche economiche, Turismo e promozione della città, Servizi demografici Ludovica Carla Ferrari -. Si tratta di un appuntamento che raccoglie assieme una grande famiglia che lavora assieme: dalla cultura ai consorzi, dallo sport al volontariato. Un evento che si tiene proprio a Modena perché siamo la terra del gusto, dove tutto diventa arte». «È un onore per noi poter contribuire all'attrattività turistica di Modena- ha affermato il presidente CNA Modena Claudio Medici - con un'iniziativa che è ormai entrata a pieno titolo nel palinsesto degli appuntamenti più importanti della città e che si afferma tra le più importanti manifestazioni a livello nazionale dedicate al cioccolato. Con la seconda edizione di Sciocola', infatti, contiamo di superare lo straordinario successo ottenuto un anno fa. Proprio per questo il programma di iniziative collaterali, che abbiamo contribuito ad organizzare, è davvero fittissimo. Penso alla consegna dello Sciocola' d'oro, ma anche all'organizzazione di un evento sul consumo di cioccolato e sulle sue caratteristiche nutrizionali, al Concorso della miglior Pralina e alla premiazione delle aziende associate a CNA da oltre 40 anni, imprese in molti casi storiche per la città e che con la loro attività hanno contribuito allo sviluppo della comunità».

Maestri 50 cioccolatieri e pasticceri da tutta Italia faranno apprezzare e conoscere il cioccolato in tutte le sue dolcissime declinazioni, più di 100 stand espositivi: sono i numeri che fanno di Sciocola' 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.

Tutti i gusti del cioccolato: ci sarà 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 cremini 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 i 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. E per gli amanti dell'healthy non mancherà il cioccolato bio e senza zuccheri, senza dimenticare il cioccolato artigianale senza glutine. 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 enogastronomici tra prodotti modenesi ed il 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. 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 pregiati tipologie di cioccolato...ad occhi chiusi! I più curiosi potranno entrare in una vera e propria "Fabbrica di cioccolato BeanToCiok" artigiano del cioccolato torinese che con l'ausilio degli specifici macchinari, vi accompagnerà 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 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. 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. 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 modenese che coinvolgeranno i partecipanti e li stupiranno con spettacolari esibizioni: dal boogie ai latini, dall'hip-hop ai caraibici.

Condividi

Etichette: Ferrari

POST PIÙ POPOLARI