

Su questo sito utilizziamo cookie tecnici e, previo tuo consenso, cookie di profilazione, nostri e di terze parti, per proporti pubblicità in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o prestare il consenso solo ad alcuni utilizzi [clicca qui](#). Cliccando in un punto qualsiasi dello schermo, effettuando un'azione di scroll o chiudendo questo banner, invece, presti il consenso all'uso di tutti i cookie [OK](#)

MENU

ACCEDI | ISCRIVITI | SEGUICI SU   

GAZZETTA DI MODENA

NOI GAZZETTA DI MODENA

EVENTI NEWSLETTER LEGGI IL QUOTIDIANO SCOPRI DI PIÙ

HOME

CRONACA

SPORT

TEMPO LIBERO

ITALIA MONDO

FOTO

VIDEO

METEO

RISTORANTI

ANNUNCI ▾

PRIMA

SI PARLA DI [IL MENÙ](#) [VASCOMANIA](#) [ZERO14](#) [VOLLEY](#) [MODENA F.C.](#) [U.S. SASSUOLO](#) [CARPI F.C.](#)

Cerca nel sito

Sei in: [MODENA](#) > [CRONACA](#) > [LA MAESTRA TOGNARELLI «OGNI...](#)

SCIOCOLÀ/2 LA PROTAGONISTA

La maestra Tognarelli «Ogni cioccolatino è come un gioiello»

Se a Modena si parla di cioccolato non si può non citare la maestra cioccolatiere Marisa Tognarelli, titolare della pasticceria Turchi di Sestola e presente alla manifestazione con i suoi famosissimi...

03 novembre 2018

ASTE GIUDIZIARIE



Appartamenti Via Mazzone n.17 - 175000

[Istituto Vendite Giudiziarie di Modena](#)[Visita gli immobili dell'Emilia Romagna](#)

0

f

in

Se a Modena si parla di cioccolato non si può non citare la maestra cioccolatiere Marisa Tognarelli, titolare della pasticceria Turchi di Sestola e presente alla manifestazione con i suoi famosissimi cioccolatini. «I miei cioccolatini sono come i miei gioielli - commenta Marisa - negli anni ne ho creati di diversi e di tanti gusti». A Sciocolà si possono assaggiare le sue praline irresistibili, da quella alla zuppa inglese al tiramisù fino a quelle con i mirtilli e le amarene del nostro Appennino: «Utilizzo materie prime eccellenti e prodotti della nostra terra, come i frutti di bosco». Tra le praline anche due che vanno a elogiare al massimo le eccellenze modenesi, l'aceto balsamico e il Parmigiano Reggiano. Oltre ad ammirare e assaggiare i cioccolatini di Marisa Tognarelli, a Sciocolà si possono ammirare due sculture omaggio a Modena, una raffigurante il Duomo e l'altra, creata dal cioccolatiere Mirco della Vecchia, un Monte Rushmore rivisitato con i 4 "big" di Modena: Enzo Ferrari, Massimo Bottura, Vasco Rossi e Luciano Pavarotti. «Sono stati impegnati 800 chili di cioccolato fondente - commenta Della Vecchia - e grazie all'aiuto del mio prezioso team tra i quali lo scultore Gianluigi Zeni è stato possibile realizzare questo importante omaggio a big di tutto il mondo". —

BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

03 novembre 2018

NECROLOGIE



Roma Maria Concetta
Modena, 1 novembre 2018



Adani Alfonsina
Modena, 1 novembre 2018



Grossi Patrizia
Mirandola, 31 ottobre 2018



Mezzacqui Tino
Modena, 31 ottobre 2018



Malagoli Elisa
Modena, 30 ottobre 2018



Ricci Vittoria
Modena, 29 ottobre 2018

CERCA FRA LE NECROLOGIE

PUBBLICA UN NECROLOGIO »