

✉ info@pasticceriainternazionale.it



Martedì, 24 Settembre 2019 20:12

Torna a Modena Sciocolà, il festival del cioccolato

[Commenta per primo!](#)



Dopo il grande successo della prima edizione, torna a Modena dal 31 ottobre al 3 novembre Sciocolà, il festival del cioccolato. Questa seconda edizione sarà un inno allo sport e c'è già grande attesa per la Ferrari in scala 1:1 in cioccolato, realizzata da Mirco della Vecchia

Cerca...

MENU CIOCCOLATO

[News dal mondo Cioccolato](#)

[Ricette dal mondo Cioccolato](#)

Cultura Cioccolato



[SCARICA SUBITO](#)

50 cioccolatieri e pasticciere da tutta Italia faranno apprezzare e conoscere il cioccolato in tutte le sue dolcissime declinazioni, più di 100 stand espositivi. Gli artigiani proporranno una ricca varietà di prodotti, dai più tradizionali a quelli più ricercati ed innovativi. Dai classici cremi ai tartufi alla nocciola tonda gentile delle Langhe, ai macaron al croccante. E non mancheranno proposte curiose, come le praline al Parmigiano Reggiano. Ci saranno i dolci in vaso cottura a base di cioccolato e i classici dragèes al liquore, i cuneesi al rhum, i liquori al cioccolato e la torta al sangiovese. Per gli amanti dell'*healty*, il cioccolato bio, senza zuccheri e senza glutine.

Il primo cittadino Modena, Gian Carlo Muzzarelli, ha dichiarato: "Sciocolà 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".

Tra gli eventi più importanti della prossima edizione di Sciocolà, oltre alla 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 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**. Verrà realizzato, inoltre, un casco in onore di Marco Simoncelli e donato alla fondazione che porta il suo nome. Lungo è, infine, l'elenco delle degustazioni, dei laboratori, degli show cooking e degli incontri in programma.



I prodotti del territorio saranno i colori della tavolozza con i quali **Marisa Tognarelli** realizzerà e presenterà l'esclusivo cioccolatino creato per Scicolà 2019. A cura di CNA Modena, in collaborazione con il Consorzio di Tutela dell'Aceto Balsamico di Modena Dop, si terrà il concorso della **Miglior Pralina**, a base di aceto balsamico di Modena Dop. Con "CioccoYoga", con il cioccolatiere **Franco Pasquale**, il pubblico degusterà pregiati tipologie di cioccolato...ad occhi chiusi!

I più curiosi potranno entrare in una vera e propria **Fabbrica di cioccolato BeanToCiok**; **Gigi e Clara Padovani** presenteranno il libro "La ricetta della felicità"; la scuola di inglese per bambini Pingu's English Modena organizzerà divertenti momenti di animazione sul tema del cioccolato. **Marcantognini** unirà arte e cioccolato in momenti di gioco e disegno ed infine, per tutte le giornate di venerdì, sabato e domenica, saranno presenti i **WoodGames**, giochi artigianali in legno per addestrare astuzia ed ingegno.

Scicolà 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.

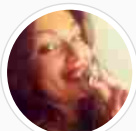
www.sciocola.it

Letto 3 volte

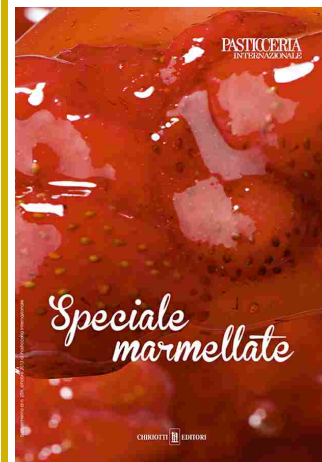
Ultima modifica il Martedì, 24 Settembre 2019 20:21

Publicato in [News dal mondo Cioccolato](#)

Etichettato sotto [#Scicolà](#)



Chiara Mancusi



SCARICA LA NOSTRA APP

