



## Il Festival Del Cioccolato A Modena

Sciocola' 2019

Da Giovedì 31 Ottobre a Domenica 03 Novembre 2019 -

Modena Centro Storico - Via Emilia Centro - Modena (MO)



Cioccolato, che passione: dopo il successo della I edizione torna a Modena Sciocola'

*Degustazioni e vendita di cioccolato artigianale, showcooking, laboratori, spettacoli di animazione e intrattenimento e tanto altro nel Centro Storico di Modena*

Scritto come si pronuncia: Sciocola'. Ovvero, semplicemente, cioccolato: il cibo degli dei è protagonista del Festival che ritorna dal 31 Ottobre al 3 Novembre nel Centro Storico di Modena, tra golosissimi assaggi ed eventi spettacolari per un pubblico intergenerazionale. Bimbi compresi, ovviamente. Saranno una cinquantina i maestri cioccolatieri che parteciperanno a Sciocola' in una vetrina a cielo aperto di leccornie cioccolatose tra cui linedita pralina ribattezzata proprio Sciocola', baci al parmigiano reggiano, praline all'aceto balsamico DOP con ripieno cremoso con una goccia di oro nero; praline al sale nero e caramello. Non mancheranno le tentazioni nemmeno per il pubblico più attento alle tendenze bio e free from. La manifestazione promossa da CNA Modena, patrocinata dal Comune di Modena, organizzata da SGP Events in collaborazione con Acai, sarà animata da un ricco calendario di eventi collaterali con appuntamenti e spettacoli adatti a grandi e piccini.

### SCIOCOLA'

Modena Centro Storico

dal 31 ottobre al 3 Novembre 2019

Ingresso libero

Giov. - Ven. - Sab. 09.00 / 23.00

Dom. 09.00 / 20.00

#### Per info:

[www.sciocola.it](http://www.sciocola.it)

[www.facebook.com/sciocola/](https://www.facebook.com/sciocola/)

[www.instagram.com/sciocolafestival/](https://www.instagram.com/sciocolafestival/)

Cinzia Pagliani

## SCIOCOLA' 2019, SODALIZIO TRA CIOCCOLATO E SPORT

*Dal 31 ottobre al 3 novembre la seconda edizione del Festival del cioccolato a Modena*

Dopo il grande successo della prima edizione torna a Modena Sciocola', il Festival del cioccolato, dal 31 ottobre al 3 novembre. Quattro giorni totalmente dedicati al cibo degli dei, un appuntamento che inonderà di colori, sapori e profumi le vie della città estense. Maestri cioccolatieri e pasticceri da tutta Italia, e non solo, faranno apprezzare e conoscere il cioccolato in tutte le sue dolcissime declinazioni. La manifestazione ad ingresso libero, che si svolgerà nel centro storico di Modena, 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. Oltre 50 maestri artigiani cioccolatieri, provenienti da tutta Italia e non solo, con 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.

**CIOCCOLATO E SPORT:** Il tema dell'edizione 2019 vedrà l'accostamento tra il cioccolato e lo sport, un connubio stimolante che si concretizzerà in una serie di eventi ed appuntamenti di forte carattere attrattivo, raccogliendo l'importante eredità e realtà territoriale della Motor Valley, di altre espressioni sportive nazionali e locali e approfondendo i vantaggi dati dall'inserimento del cioccolato nella dieta dello sportivo.

**TUTTI I GUSTI DEL CIOCCOLATO:** Su questo fronte c'è veramente 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 cremosi 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 li 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 rhum, i liquori al cioccolato e la torta al sangiovese. Per gli amanti dell'healthy non mancherà il cioccolato bio e senza zuccheri, senza dimenticare il cioccolato artigianale senza glutine.

**DISFIDE AL CIOCCOLATO:** A Sciocola' non mancheranno le occasioni per assistere a golose competizioni! La Scuola Alberghiera e di Ristorazione di Serramazzoni selezionerà otto talenti del corso di specializzazione di pasticceria che si sfideranno in accostamenti insoliti con colori e forme inedite, davanti ad una giuria di esperti per aggiudicarsi la vittoria. Cioccolato non solo da mangiare, grazie alla collaborazione con i maestri dello shaker di Liquid Art si potrà anche assistere alla finale del SciocoLiquid Contest" in cui si sfideranno noti bartenders alla conquista del titolo di "Re dei cocktail al cioccolato" e verrà presentato il cocktail ufficiale della manifestazione, tutto da scoprire: "SciocoMuffin".

**IL CIOCCOLATO INCONTRA MODENA:** 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 eno-gastronomici tra prodotti modenesi e 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.

**ESPERIENZE DI CIOCCOLATO:** 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 pregiate tipologie di cioccolato...ad occhi chiusi!

I più curiosi potranno entrare in una vera e propria "Fabbrica del cioccolato BeanToCiok" in cui maestri cioccolatieri torinesi, con l'ausilio degli specifici macchinari, vi accompagneranno 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 ci 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.

**PER I PIÙ PICCOLI:** 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.

**EVENTI DI ANIMAZIONE:** 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 modenesi che coinvolgeranno i partecipanti e li stupiranno con spettacolari esibizioni: dal boogie ai latini, dall'hip-hop ai caraibici. Per tutte le altre sorprese non resta che andare a Modena, alla festa dal nome che richiama il francese e ha il sapore dolce del nettare degli dei.