



Comunicato n° 10/2022

MIGLIOR PRALINA ALL'ACETO BALSAMICO

Premiata a Sciocola' 2022 la creazione di Marisa Tognarelli

Modena, 30 ottobre 2022 - Un'associazione tra cioccolato e una camicia che contiene il ripieno, una lavorazione artigianale con un cuore sorprendente, la miglior pralina come ogni anno è una grande protagonista di Sciocola', la kermesse in corso fino al 1 novembre tra le vie del centro di Modena, interamente dedicata al cioccolato artigianale.

Svariati abbinamenti e ripieni proposti in questi anni come con il lambrusco, l'aceto tradizionale di Modena e con il Parmigiano Reggiano, ma l'abbinamento più apprezzato da sempre è quello con il prodotto tipico del territorio: ecco perché anche quest'anno, in collaborazione con il Consorzio di Tutela Aceto Balsamico di Modena DOP, le praline sono ripiene del prezioso oro nero.

Al terzo posto il premio va a **Giancarlo Maestroni** di Choco Moments in collaborazione con l'acetaia Malpighi.

Al secondo posto **Paolo Berni** di Dolcem in collaborazione con la Consorzeria dell'Aceto Balsamico Tradizionale.

Sul podio Pasticceria Turchi di **Marisa Tognarelli** che dedica la sua vittoria all'amico e collega **Gian Pietro Piccagliani**, titolare della pasticceria San Francesco, luogo storico di Carpi da oltre 60 anni.

La manifestazione è ad ingresso gratuito, promossa da **CNA Modena**, organizzata da **SGP Grandi Eventi Srl** in partnership con **Acai** e patrocinata dal **Comune di Modena** e dalla **Regione Emilia-Romagna**, con il contributo della **Camera di Commercio di Modena**.

Modena - Centro storico - Ingresso libero

Per consultare il programma completo www.sciocola.it

Facebook: @sciocola

Instagram: @sciocolafestival

PROMOSSO DA



Modena

CON IL CONTRIBUTO DI



CAMERA DI COMMERCIO
MODENA

CON IL PATROCINIO DI



SPONSOR



IN PARTNERSHIP CON



MEDIA PARTNER



FORNITORE UFFICIALE



VEETTORE UFFICIALE



COLLABORAZIONI



LAMBRUSCOLONGA™
nel cuore di Modena



M VISITMODENA



Vecchi & Tonelli

ORGANIZZATO DA

