

Grandi Storie di Piccoli Borghi

mercoledì 16 ottobre 2019

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 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 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 rum, i liquori al cioccolato e la torta al sangiovese. Per gli amanti dell'healty non mancherà il cioccolato bio e senza zuccheri, senza dimenticare il cioccolato artigianale senza glutine.

Cerca nel blog

Cerca

Home page

ottobre 2019 (90)
settembre 2019 (141)
agosto 2019 (66)
luglio 2019 (147)
giugno 2019 (134)
maggio 2019 (126)
aprile 2019 (142)
marzo 2019 (163)
febbraio 2019 (84)
gennaio 2019 (55)
dicembre 2018 (65)
novembre 2018 (113)
ottobre 2018 (125)
settembre 2018 (88)
agosto 2018 (35)
luglio 2018 (99)
giugno 2018 (88)
maggio 2018 (103)
aprile 2018 (104)
marzo 2018 (87)
febbraio 2018 (56)
gennaio 2018 (73)
dicembre 2017 (52)
novembre 2017 (84)
ottobre 2017 (79)
settembre 2017 (78)
agosto 2017 (51)
luglio 2017 (64)
giugno 2017 (83)
maggio 2017 (108)
aprile 2017 (52)
marzo 2017 (83)
febbraio 2017 (80)
gennaio 2017 (95)
dicembre 2016 (88)
novembre 2016 (113)

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.

a ottobre 16, 2019



Nessun commento:

[Posta un commento](#)

ottobre 2016 (64)
settembre 2016 (41)
agosto 2016 (28)
luglio 2016 (56)
giugno 2016 (27)
maggio 2016 (47)
aprile 2016 (63)
marzo 2016 (52)
febbraio 2016 (51)
gennaio 2016 (51)
dicembre 2015 (92)

Informazioni personali

andrea de franceschi

[Visualizza il mio profilo completo](#)

Archivio blog

▼ 2019 (1148)

- ▼ ottobre (90)
 - SCIOCOLA' 2019, SODALIZIO TRA CIOCCOLATO E SPORT D...
 - [Approfondire le proprie conoscenze sul vino contri...](#)
 - Francesco Bosso Primitive Elements a cura di Filip...
 - [Approfondire le proprie conoscenze sul vino contri...](#)
 - Italpepe è partner dell'Accademia Niko Romito
 - Dal 16 novembre al 22 dicembre il Mercatino di Nat...
 - EXPERIRI L'ARTE CONTEMPORANEA RACCONTA IL CAMMINO...
 - La Penultima Cena- The Langhe Supper: l'opera d'ar...
 - Mela Alto Adige IGP: Protagonista della campagna ...
 - IL PAGLIACCIO** entra ufficialmente all'interno de...
 - IL SOMMELIER DEI FORMAGGI AL WELLNESS HOTEL TRATTE...
 - LA VOCE CREATIVA DEL VINO NATURALE: TORNA IMMAGINA...
 - MONTENAPOLEONE DISTRICT E IL RED CARPET DE LA VEND...
 - Mercoledì 16 ottobre - 19.00-23.00 URBAN GRE...
 - Sabato 26 ottobre ore 16:30 Alla Fondazione Adolf...
 - NICE TO EAT-EU PRESENTA CAPTAIN PIAVE! Arriva i...
 - Mimmo Rotella, Glarus (1988) CARDI GALLERY pr...
 - Cassano Irpino (Avellino), 19/20 Ottobre 2019 T...