

TORNA A MODENA SCIOCOLA', IL FESTIVAL DEL CIOCCOLATO

Grande attesa per la Ferrari in scala 1:1 in cioccolato realizzata da Mirco della Vecchia. La seconda edizione della manifestazione sarà un inno allo sport

Dopo il grande successo della prima edizione torna a Modena Scioccola', il Festival del cioccolato, dal 31 ottobre al 3 novembre. La manifestazione è stata presentata in conferenza stampa presso la Sala di Rappresentanza del Comune di Modena, alla quale hanno preso parte il sindaco di Modena **Gian Carlo Muzzarelli**, l'assessore Città Smart, Politiche economiche, Turismo e promozione della città, Servizi demografici **Ludovica Carla Ferrari**, il presidente CNA Modena **Claudio Medici**, il direttore territoriale dell'Emilia Centro di BPER Banca **Gianluca Trabucco**, il presidente Rete Qualicasa **Alessandro Amati**, il rappresentante ACAI **Marisa Tognarelli**, il Ceo SGP Events **Stefano Pellicciardi**. Tante le iniziative che animeranno il centro storico di Modena che per la seconda edizione ha scelto il tema dello sport. Pallavolo, calcio, motociclismo, scacchi, Formula 1 e tanto, tanto cioccolato sapientemente lavorato dai maestri cioccolatieri che faranno sfoggio della propria creatività. Immaginate una Ferrari monoposto F2004 interamente realizzata in cioccolato in scala 1:1, un pallone di volley in cioccolato bianco nelle mani dello zar Ivan Zaytsev, una scacchiera da mordere per un torneo a punti, un Museo del Louvre del Cioccolato dove sarà possibile ammirare delle sculture realizzate interamente in cioccolato: ce ne sarà davvero per tutti i gusti per superare il successo ottenuto dalla SGP Events lo scorso anno. La manifestazione ad ingresso libero 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.



A dare il benvenuto all'iniziativa il primo cittadino Modena **Gian Carlo Muzzarelli** che ha dichiarato: «Scioccolà 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. Per noi queste sono caratteristiche fondamentali, perché Modena deve essere sempre sfidante, con cittadini che non sono solo spettatori degli eventi ma protagonisti, e sempre attraente per turisti e visitatori».

Tra gli eventi più importanti la 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 inoltre realizzato un Louvre del Cioccolato dove sarà possibile ammirare delle sculture realizzate interamente in cioccolato dal cioccolatiere **Stefano Comelli**. Il Premio Scioccolà 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**, conosciuto come "lo Zar". Verrà inoltre realizzato un casco in onore di **Marco Simoncelli** e donato alla fondazione che porta il suo nome. Lungo è, poi, l'elenco delle degustazioni, dei laboratori, degli show cooking e degli incontri che anche quest'anno verranno realizzati durante 'Scioccola' che non è solo ghiottoneria, ma anche cultura e spettacolo nella celebrazione dell'intreccio fra cucina, arte e intrattenimento.

«Non prendete appuntamenti e liberatevi per questo grande evento - ha detto l'assessore Città Smart, Politiche economiche, Turismo e promozione della città, Servizi demografici **Ludovica Carla Ferrari** - Si tratta di un appuntamento che raccoglie assieme una grande famiglia che lavora assieme: dalla cultura ai consorzi, dallo sport al volontariato. Un evento che si tiene proprio a Modena perché siamo la terra del gusto, dove tutto diventa arte». «È un onore per noi poter contribuire all'attrattività turistica di Modena» ha affermato il presidente CNA Modena **Claudio Medici** - con un'iniziativa che è ormai entrata a pieno titolo nel palinsesto degli appuntamenti più importanti della città e che si afferma tra le più importanti manifestazioni a livello nazionale dedicate al cioccolato. Con la seconda edizione di Scioccola', infatti, contiamo di superare lo straordinario successo ottenuto un anno fa. Proprio per questo il programma di iniziative collaterali, che abbiamo contribuito ad organizzare, è davvero fitissimo. Penso alla consegna dello Scioccolà d'oro, ma anche all'organizzazione di un evento sul consumo di cioccolato e sulle sue caratteristiche nutrizionali, al Concorso della miglior Pralina e alla premiazione delle aziende associate a CNA da oltre 40 anni, imprese in molti casi storiche per la città e che con la loro attività hanno contribuito allo sviluppo della comunità».

Maestri 50 cioccolatieri e pasticceri da tutta Italia faranno apprezzare e conoscere il cioccolato in tutte le sue dolcissime declinazioni, più di 100 stand espositivi: sono i numeri che fanno di Scioccola' 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.

Tutti i gusti del cioccolato: ci sarà 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 i 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. E per gli amanti dell'healthy non mancherà il cioccolato bio e senza zuccheri, senza dimenticare il cioccolato artigianale senza glutine. I prodotti del territorio saranno i colori della tavolozza con i quali il Maestro Cioccolatiere **Marisa Tognarelli** realizzerà e presenterà l'esclusivo cioccolato creato per Scioccola' 2019 e delizierà il palato dei presenti con degustazioni basate su esclusivi connubi enogastronomici tra prodotti modenesi ed il 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.

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 pregiati tipologie di cioccolato...ad occhi chiusi!

I più curiosi potranno entrare in una vera e propria "Fabbrica di cioccolato BeanToCiok" artigiano del cioccolato torinese che con l'ausilio degli specifici macchinari, vi accompagnerà 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 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.

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. 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 Teatronico**: 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 carabici.

«Anche quest'anno BPER Banca - ha detto il direttore territoriale Gianluca Trabucco - sarà partner di Scioccolà, il festival gastronomico-culturale incentrato sul cioccolato e che sarà ospitato dal 31 ottobre al 3 novembre in Via Emilia nel suo tratto del Centro Storico. È uno degli appuntamenti fieristici più attesi dell'autunno nella città emiliana, un evento inedito che si propone di attirare modenesi e turisti provenienti da ogni parte d'Italia grazie all'alta qualità dei prodotti proposti e al grande dinamismo dimostrato nelle precedenti edizioni.

Saranno tanti i maestri artigiani cioccolatieri e pasticceri presenti, pronti a deliziare e sorprendere i visitatori con le loro gustose creazioni. È previsto un ricco palinsesto di eventi gastronomici, culturali e di animazione per grandi e piccini, utili a scoprire i segreti e le curiosità sul cioccolato secondo percorsi particolarmente originali. Attraverso il suo supporto per Scioccolà, BPER Banca intende ribadire una tradizione ormai consolidata che la vede da sempre vicina al territorio rappresentando un elemento di sviluppo per l'economia locale».

SINERGAS, main sponsor dell'edizione 2019 di Scioccolà, che vede tra i promotori CNA Modena, presenta la RETE QUALICASA, nata dalla comune visione del gruppo AIMAG e di CNA. Visione che vuole aiutare il territorio ad accelerare verso uno sviluppo sempre più sostenibile. «La RETE QUALICASA nasce come risposta all'evidente necessità di riqualificare gli immobili esistenti» ha detto **Alessandro Amati** - Presidente Rete Qualicasa- che sono vecchi ed inefficienti con negative ricadute sulle tasche dei cittadini e in generale sull'ambiente e sulla vivibilità.

L'unione tra il saper fare degli artigiani e la Società di Servizi Energetici SINERGAS del Gruppo AIMAG rende possibile fornire una risposta completa perché integrata al mercato. L'obiettivo ulteriore è la qualità degli interventi anche per rendere sostenibili gli investimenti anche economicamente e non solo dal punto di vista ambientale. Per questo l'ulteriore elemento di valore della RETE è il rapporto con il mercato e quindi con gli Amministratori di Condominio e i cittadini che sono il riferimento per le iniziative informative, formative e di comunicazione per coinvolgerli in un'azione che deve vedere la committenza coinvolta, consapevole e protagonista.

Abbiamo utilizzato il sottotitolo una rete per la comunità perché mettere in relazione i vari mondi è determinante per raggiungere il risultato di cui beneficranno tutti e perché il nostro auspicio è quello di esser da stimolo a tutto il territorio e quindi a tutto il mondo coinvolto nel mondo dell'edilizia che resta un settore fondamentale dell'economia e che ha come motore di sviluppo dei prossimi anni la riqualificazione dell'esistente. Per questo essere presenti e sostenere una manifestazione di qualità come Scioccolà, partecipata e nel capoluogo ci è sembrata una coerente azione di presentazione e promozione della RETE QUALICASA». **Marisa Tognarelli**, rappresentante Acai: «Sarei solo un piccolo artigiano se non avessi avuto alle spalle Cna. Ringrazio il sindaco e l'amministrazione che hanno fortemente creduto in me e perché senza di loro probabilmente non avremmo avuto questo evento».