

IL MENÙ

Sciocolà 2019

Cacao, re in cucina scatena la fantasia delle nostre chef

"Sciocolà in rosa" un'iniziativa tra le più interessanti.

Asia Corgi, Barbara Astolfi, Beatrice Brunetti e Anna Maria Barbieri creano quattro piatti

Il cioccolato in cucina non è un'esclusiva dei pasticceri. Come si potrà scoprire in questa edizione il cacao si può rivelare una marcia in più per gli chef. Anche nella preparazione di un primo, un secondo o un antipasto. L'occasione per scoprirlo arriva da "Sciocolà in rosa" iniziativa che vede la presenza di tre chef che fanno parte del consorzio "Modena a Tavola", promotore dell'evento, che proporranno tre pietanze.

ANTIPASTO

Si parte con l'antipasto di Asia Corgi, del ristorante "Il luppolo e l'uva" che porterà in tavola una tartare di manzo con melanzane e cioccolato fondente al 70%. Il tutto sarà arricchito dall'olio alla menta che darà un tocco di freschezza.

PRIMO PIATTO

Il primo piatto invece sarà opera di Barbara Astolfi, chef del ristorante di Formigine "Il Calcagnino" che preparerà dei cappellacci al cacao amaro al 70% ripieni di lessso con salsa alla zucca e gorgonzola, pere, noci e caramello di zucca. Un piatto con ingredienti della tradizione emiliano con un tocco diverso, più innovativo e con prodotti di stagione come la zucca e le pere.

IL SECONDO

Il secondo piatto avrà invece come ingrediente principale la carne di faraona che verrà cotta a bassa temperatura e accompagnata da una salsa al mandarino, castagne e cioccolato rosa. Il piatto sarà preparato dalla chef e pasticciera del ristorante di Carpi "L'Incontro" Beatrice Brunetti. Sciocolà in rosa si terrà domani alle 16.30 in Piazza Matteotti. Ma non finisce qui. Sabato alle 16.30

sempre in Piazza Matteotti sarà la volta di un'altra grande chef, la pluripremiata Anna Maria Barbieri del ristorante "Antica Moka" che realizzerà il "Piatto Sciocolà 2019".

PIATTO UFFICIALE

Il piatto sarà una sorpresa per tutti ma la chef ha rilasciato qualche dettaglio: «Sarà un antipasto ed è un piatto che profuma di casa, del nostro territorio e che è preparato con prodotti tipici modenesi. Ci sarà ovviamente il cioccolato, una pralina di gelato e anche una torta al cioccolato sbriciolata». Non solo piatti e chef ma anche cocktail. Sciocolà infatti propone anche squisiti cocktail con il cioccolato. Per l'occasione verrà presentato il cocktail ufficiale di Sciocolà, lo "Sciocomuffin", un drink dolce a base di rum speziato, cioccolato e cocco, che ricorda il sapore di un gustoso muffin ma da bere. Il drink è ideato da maestri dello shaker di "Liquid Art" e verrà presentato domani alle 19.30 in Piazza Matteotti.—

S.F.

BY NCDALCINI DIFETTI RISERVATI



ANNA MARIA BARBIERI
DEL RISTORANTE
ANTIKA MOKA DI MODENA

«Il piatto ufficiale sarà un gustoso antipasto dal sapore che profuma di casa e con la forza dei nostri prodotti»

SPICIALE 11
Sciocolà 2019

Cacao, re in cucina scatena la fantasia delle nostre chef

Il cacao in cucina non è un'esclusiva dei pasticceri. Come si potrà scoprire in questa edizione il cacao si può rivelare una marcia in più per gli chef. Anche nella preparazione di un primo, un secondo o un antipasto. L'occasione per scoprirlo arriva da "Sciocolà in rosa" iniziativa che vede la presenza di tre chef che fanno parte del consorzio "Modena a Tavola", promotore dell'evento, che proporranno tre pietanze.

ANTIPASTO
Si parte con l'antipasto di Asia Corgi, del ristorante "Il luppolo e l'uva" che porterà in tavola una tartare di manzo con melanzane e cioccolato fondente al 70%. Il tutto sarà arricchito dall'olio alla menta che darà un tocco di freschezza.

PRIMO PIATTO
Il primo piatto invece sarà opera di Barbara Astolfi, chef del ristorante di Formigine "Il Calcagnino" che preparerà dei cappellacci al cacao amaro al 70% ripieni di lessso con salsa alla zucca e gorgonzola, pere, noci e caramello di zucca. Un piatto con ingredienti della tradizione emiliano con un tocco diverso, più innovativo e con prodotti di stagione come la zucca e le pere.

IL SECONDO
Il secondo piatto avrà invece come ingrediente principale la carne di faraona che verrà cotta a bassa temperatura e accompagnata da una salsa al mandarino, castagne e cioccolato rosa. Il piatto sarà preparato dalla chef e pasticciera del ristorante di Carpi "L'Incontro" Beatrice Brunetti. Sciocolà in rosa si terrà domani alle 16.30 in Piazza Matteotti. Ma non finisce qui. Sabato alle 16.30

PIATTO UFFICIALE
Il piatto sarà una sorpresa per tutti ma la chef ha rilasciato qualche dettaglio: «Sarà un antipasto ed è un piatto che profuma di casa, del nostro territorio e che è preparato con prodotti tipici modenesi. Ci sarà ovviamente il cioccolato, una pralina di gelato e anche una torta al cioccolato sbriciolata». Non solo piatti e chef ma anche cocktail. Sciocolà infatti propone anche squisiti cocktail con il cioccolato. Per l'occasione verrà presentato il cocktail ufficiale di Sciocolà, lo "Sciocomuffin", un drink dolce a base di rum speziato, cioccolato e cocco, che ricorda il sapore di un gustoso muffin ma da bere. Il drink è ideato da maestri dello shaker di "Liquid Art" e verrà presentato domani alle 19.30 in Piazza Matteotti.—

S.F.

BY NCDALCINI DIFETTI RISERVATI

ANNA MARIA BARBIERI
DEL RISTORANTE
ANTIKA MOKA DI MODENA

«Il piatto ufficiale sarà un gustoso antipasto dal sapore che profuma di casa e con la forza dei nostri prodotti»

CUCINA TRADIZIONALE GINOCO E TIGELLE
ORGANIZZANO CONE ALENDELLI

ANTICA MOKA
RISTORANTE
PIAZZA MATTEOTTI
MODENA