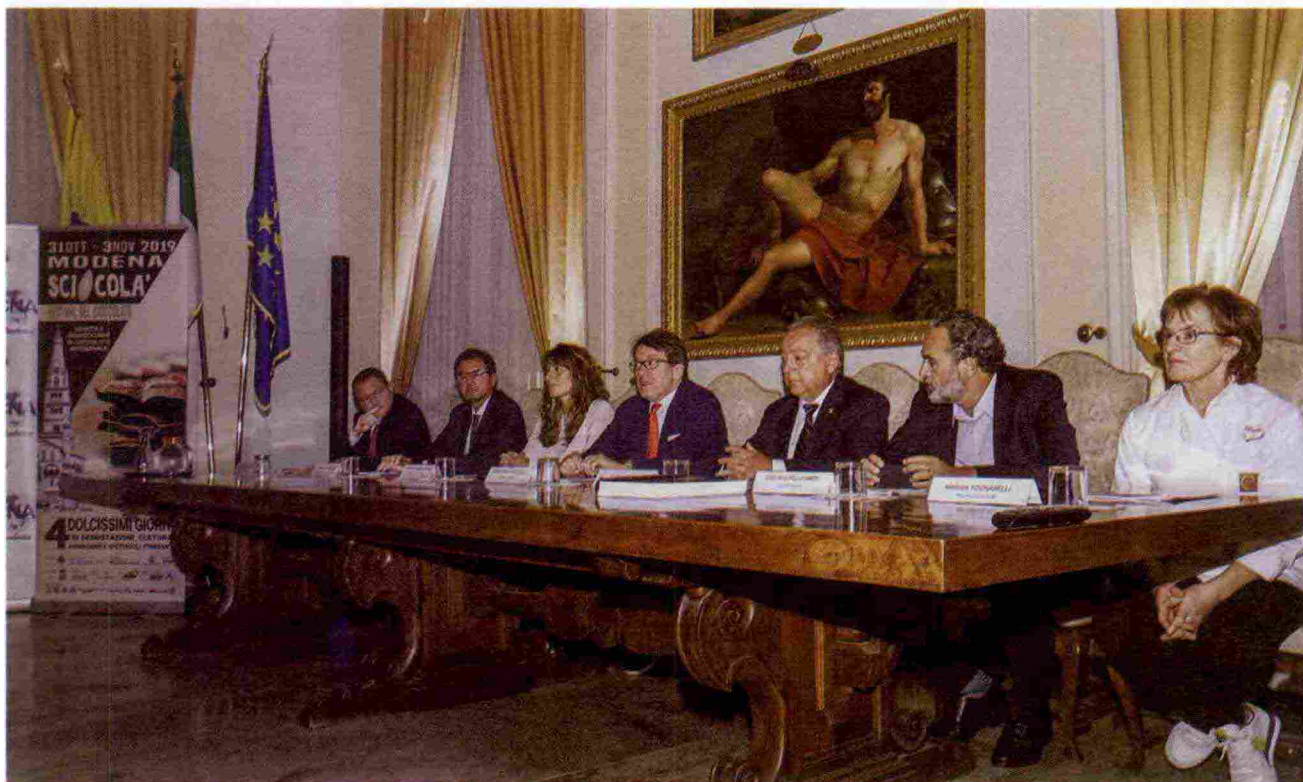


Torna a Modena Sciocolà

Grande attesa per la Ferrari in scala 1:1 in cioccolato realizzata da Mirco della Vecchia. La seconda edizione della manifestazione è un inno allo sport. Dopo il grande successo della prima edizione torna a Modena Sciocolà', il Festival del cioccolato, dal 31 ottobre al 3 novembre.



Tante le iniziative che animano 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 è ammirare delle sculture realizzate interamente in cioccolato: ce ne sarà davvero per tutti i gusti per superare il successo dello scorso anno. A dare il benvenuto

all'iniziativa il primo cittadino Modena Gian Carlo Muzzarelli che ha dichiarato: "Sciocolà 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



panificazione & pasticceria / PASTICCERIA

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 cinquantésimo compleanno ad opera del cioccolatiere Mirco Della Vecchia e del suo team di maestri cioccolatieri. Viene inoltre realizzato un Louvre del Cioccolato dove sarà possibile ammirare delle sculture realizzate interamente in cioccolato dal cioccolatiere Stefano Comelli. Il Premio Sciocolà 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.

“Non prendete appuntamenti e liberatevi per questo grande evento”, ha detto l'assessore 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”. 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 cremi 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. 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 presenta l'esclusivo cioccolatino creato per Sciocola' 2019 e delizierà il palato dei presenti con degustazioni basate su esclusivi connubi enogastronomici tra prodotti modenesi ed il cioccolato.

