

CULTURA

I PROTAGONISTI

Con i maestri del cacao via Emilia si trasforma nella gioielleria dei golosi

Proposti i prodotti creati da cinquanta tra i migliori artigiani provenienti da tutta Italia. E non mancano gli ospiti stranieri

Maria Vittoria Melchioni

Saranno più di una cinquantina i maestri artigiani, cioccolatieri e pasticceri che animeranno la nuova edizione di Scicolà - Festival del Cioccolato. In tanti provengono dalla nostra regione, con due rappresentanti modenesi (Dolcem e la Pasticceria Turchi di Marisa Tognarelli, membro dell'Acaci - Associazione Cioccolatieri Artigiani Italiani), poi dal Piemonte, notoriamente terra legata al cioccolato e alla produzione di nocciole, dalla Toscana, dal Veneto e da qualche provincia del Sud Italia, dove la lavorazione del cacao ha origini antichissime e segue ricette dei popoli che hanno colonizzato quei territori in epoche passate. Come la Cioccolateria Magna Grecia, di Grotteria in provincia di Reggio Calabria che ha come fiore all'occhiello i prodotti a base di Bergamotto, in special modo il torroncino ricoperto di cioccolato bianco aromatizzato con questo frutto coltivato esclusivamente in Calabria nella fascia jonica reggina. Questo pregiato agrume è ricco di elementi importanti e dalle proprietà benefiche. Cioccolateria Magna Grecia usa il bergamotto in diverse preparazioni, ma la nostra specialità è il torroncino ricoperto di cioccolato bianco al bergamotto. In più parte dei ri-

cavati vanno a Komen Italia nella lotta ai tumori al seno. O "Cioccolato & Benessere" di Foggia per scoprire tutte le benefiche proprietà di questa golosità, il cui consumo può non farci sentire in colpa. O il cioccolato vegano di Orsini da Barletta, che propone prodotti dalle praline alle barrette di cioccolato adatti a chi segue questo regime alimentare. Un rappresentante dalla Francia "Delicious Avenue" da Montbrison, un piccolo comune nella regione della Loira. Non può mancare una buona rappresentanza dell'Acaci a Modena con Choco Ducale di Pavia con i suoi liquori al cioccolato, cioccolato e cocco, cioccolato e limone, cioccolato e arancio; la cuneese Cioccolato Mainero con il loro "Basin'd'vila", composto da nocciole piemontese IGP e cacao puro; sempre dal Piemonte ma da Pinerolo arriva "Cioccolato Puro" che produce secondo le ricette più tradizionali, con l'utilizzo di ingredienti di alta qualità e, come valore aggiunto ha un'elegante presentazione del prodotto; la parmigiana Dolceria Zanlari che da oltre cinquant'anni propone specialità dolciarie tra tradizione ed innovazione alimentare, privilegiando sempre la qualità. —

BY NINO AL CUNTI DIRITTI RISERVATI

The advertisement collage includes several sections:

- OPERAIA**: A small notice at the top left.
- CULTURA**: A section titled "Con i maestri del cacao via Emilia si trasforma nella gioielleria dei golosi" with an image of chocolate.
- SPICIALE**: A section titled "Sculture d'autore per celebrare lo sport" with an image of a person.
- GAMMA SUV OPEL CON FREE2MOVE LEASE**: A large advertisement for Opel SUVs with a price tag of 235€.
- RECRUTAMENTO**: A recruitment notice for NutriRent, titled "Ti piacciono le auto? Allora smetti di comprarle." with images of cars.
- ALBERGO**: A small advertisement for a hotel.
- QUALITÀ PAOLO S&L**: A small advertisement for a company.

132260



NEL CUORE DI MODENA

CIOCCOLATINI, PRALINE, MACARONS
CON INGREDIENTI DI OGNI TIPO

**Modena rappresentata
da Dolcem e Turchi
Tanti i cioccolatini
che meritano l'assaggio**