

Sciocolà 2019

I laboratori

L'ESPERIENZA

Dalle fave alla tavoletta: che storia

Che origine ha il cioccolato? La risposta sembra semplice, ma non è proprio così. A svelarci tutto sarà la Fabbrica del Cioccolato "Bean Ciok" - "Dalle fave di cacao alla tavoletta" che si terrà dalle 9 alle 23 in Piazza Matteotti. Davide Appendino, artigiano del cioccolato torinese, vi guiderà in un viaggio nel mondo del cioccolato nello stand "Pianeta Cacao", facendovi scoprire le piante, i Paesi d'origine e le cabosse da cui si estraggono le fave di cacao. Il viaggio proseguirà poi nella Fabbrica del cioccolato "Bean Ciok", attraverso le tappe della creazione di un prodotto d'eccellenza. Un percorso nel quale sarete accompagnati da un maestro cioccolatiere che racconterà, con l'ausilio dei relativi macchinari, il processo artigianale. Ingresso libero.



CHOCO-CHALLENGE

Sfida golosa per aspiranti chef

Una vera e propria sfida a colpi di cucchiariate di cioccolato è quella che vedrà impegnati otto talenti del corso di specializzazione di pasticceria della Scuola Alberghiera e di Ristorazione Ial di Serramazzoni. Gli studenti si sfideranno nella creazione della miglior pralina del festival cimentandosi in accostamenti insoliti, colori e forme inedite davanti ad una giuria. La "Scioco Challenge" avrà luogo dalle 16.30 alle 18.30 nell'area eventi in piazza Matteotti (ingresso libero fino a esaurimento posti) In questi giorni gli allievi del corso di specializzazione della Scuola saranno presenti in alcuni stand dell'area eventi allestita in piazza Matteotti per prestare servizio di accoglienza e supporto nell'allestimento.



IL GIOCO

Torneo di scacchi, che si mangiano

Che il cacao stimoli le facoltà cognitive è un dato provato, quindi perchè non unire uso del cervello e cioccolato in un grande torneo di scacchi? Ecco che nasce così "Scacchi Golosi", competizione che si terrà sabato 2 novembre alle 14:30, in piazza Mazzini. Piccoli e splendidi scacchi in cioccolato, saranno i deliziosi protagonisti di questo golosissimo torneo che coinvolgerà una ottantina di partecipanti tra i 6 e 16 anni, in cui i giocatori potranno "mangiare" realmente le pedine dei loro avversari. Il torneo si svolgerà su 6 turni di gioco. E' obbligatoria la prescrizione direttamente online sul sito www.club64.it oppure via e-mail a info@club64.it entro il 1 novembre. Solo durante l'ultimo turno, sarà consentito mangiare i pezzi.



IN GIRO PER L'EVENTO

I segreti delle praline e lo choco yoga
Con i laboratori siamo tutti pasticciieri

Sciocolà non propone solo prodotti da degustare, ma anche occasioni per seguire da vicino il lavoro dei maestri artigiani nel creare cioccolatini e non solo

Maria Vittoria Melchioni

Attesissimi i laboratori con degustazione che anche quest'anno andranno a soddisfare anche i palati più esigenti. Ne "Il cioccolato incontra Modena" i prodotti del territorio saranno i colori della tavolozza con i quali il Maestro Cioccolatiere Marisa Tognarelli realizzerà e presenterà domani, dalle 12 alle 13, nell'area eventi di Piazza Matteotti, l'esclusivo cioccolatino creato per Sciocolà 2019 e delizierà il palato dei presenti con degustazioni basate su esclusivi connubi enogastronomici tra prodotti modenesi e il cioccolato. Tra le novità della manifestazione troviamo i churros, i waffel e le choco chips. Protagonista di quest'anno sarà l'Aceto Balsamico di Modena Dop, in un sublime binomio che ci verrà spiegato da Marisa e dal Gran Maestro Fini della Consorzio del Balsamico Tradizionale. Questa è un'imperdibile occasione per scoprire le caratteristiche e le peculiarità dell'eccellenza modenese e il sorprendente connubio di sapori deliziosi al palato della pluripremiata pralina "Diamanti all' Aceto Balsamico Tradizionale di Modena". In seguito sulla scia del balsamico, a cura di CNA Modena, in collaborazione con il Consorzio di Tutela dell'Aceto Balsamico di Modena Dop, si terrà il concorso della "miglior pralina" contenente il nostro oro nero. Tognarelli nuovamente protagonista di un altro appuntamento che si terrà domenica 3 novembre dalle 15 alle 16, dove il cioccolato incontra un'altra

specialità del nostro territorio: il mirtillo nero dell'Appennino modenese. "CioccoTest e CioccoYoga" sono invece una degustazione sensoriale ad occhi chiusi guidata dal Maestro Cioccolatiere Franco Pasquale per imparare ad assaporare le diverse tipologie di cacao, dai blend ai mono origine e scoprire le vibrazioni che regalano le varie concentrazioni di cacao. Si inizierà a testare una concentrazione del 65%, fino ad una vera massa di cacao pura al 100%. Infine, per riequilibrare il palato un assaggio al latte prima di essere deliziati con il famoso Cremino classico al latte della rinomata azienda Varvaro, pluripremiato e blasonato da numerosi riconoscimenti, come la Tavoletta d'oro 2019, il Bronze Italian/Med 2019 e 2018 all'International Chocolate Awards e la medaglia d'argento Mondiale 2018. Modena Food Lab curerà il lezione di cioccolateria "Temperaggio e Pralineria" che sarà un'occasione unica per apprendere pillole di pasticceria ed imparare a realizzare golosissime praline e tartufi con le tecniche casalinghe. —

BY NCD AL UNO DIRITTI RISERVATI

PIAZZA MAZZINI

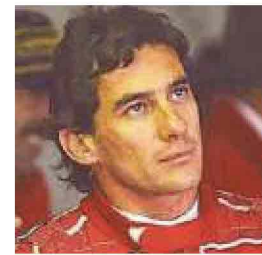
Come attori nel set de "La fabbrica di cioccolato"

Attori in un set cinematografico della Fabbrica di cioccolato, dove tutto può accadere: incredibili effetti speciali, momenti esilaranti e coinvolgenti. È quanto accadrà in Piazza Mazzini ogni giorno. Un gioco immersivo adatto sia a grandi che piccini.

L'OMAGGIO

Infiorata dedicata a Ayrton Senna

Una meravigliosa opera realizzata con la tecnica dell'infiorata come "Omaggio al grande Ayrton Senna", in occasione del 25° anniversario della sua scomparsa avvenuta il 1° maggio 1994 durante il Gran Premio di San Marino ad Imola. Sarà realizzata, in questi giorni, work in progress in Piazzetta delle Ova, con i petali dei fiori. Sarà un'opera di grande effetto alla quale lavoreranno adulti con l'aiuto dei bambini presenti. Un laboratorio a cielo aperto divertente ed appassionante dove i bambini piano piano daranno vita, forma e colore a questo spazio che alla fine prenderà le sembianze di un grande tributo al pilota brasiliano di Formula1, ancora oggi venerato come un dio nel suo paese d'origine e mai dimenticato dagli appassionati.



IL LIBRO

La guida al "Cibo degli dei"

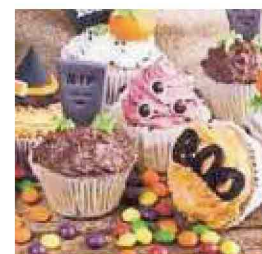
Sono stati definiti la "coppia fondante del food writing italiano": insieme hanno scritto più di venti libri, tradotti in molte lingue, Clara e Gigi Padovani arrivano a Sciocolà con la presentazione in anteprima del libro "Cioccolato Sommelier" (White Star). L'appuntamento è per domani venerdì 1 novembre dalle 18 alle 19 in Piazza Matteotti nell'Area Eventi. Il libro è un volume con le fotografie glamour di Fabio Petroni e le ricette del Relais Cuba Venchi, appena uscito in italiano, inglese, tedesco e francese. Una guida al "Cibo degli dei" alla scoperta delle diverse tipologie di cioccolato - fondente, al latte, gianduia, bianco e rosa - e dei migliori abbinamenti con cibi e bevande e i segreti per una perfetta degustazione.



PER I PIÙ PICCOLI

Dolci e giochi per Halloween

Tanti i laboratori per i bambini. "Giochi di Cioccolato" avrà come tema Halloween e sarà tenuto dal maestro cioccolatiere Marcantognini: i bimbi potranno disegnare con il cioccolato e realizzare golosi prodotti da portare a casa. "Halloween Puppets" prevede la creazione di un simpatico puppet di carta a partire da un template fornito dalle ragazze di Pingu's English Modena. "Pompon popper ghosts" prevede la creazione di fionde a forma di fantasmini. "Trick or treat?" è la festa di Halloween con travestimenti. Ancora "Halloween: Make your own mini pumpkin" che prevede la costruzione di zucche con cartoncini colorati. In "Dia de los muertos" si creeranno le lanterne luminose. Info e prenotazioni modena@pinguenglish.it



S.I.L.E.A. srl
Tradizione e Qualità dal 1947

La S.I.L.E.A., che trae le sue origini dalla Casa madre "Oehme & Baier" di Leipzig - Gohlis fondata nel 1882, apre nel 1928 la sua filiale italiana a Torino la quale si trasformerà nel 1947 in S.I.L.E.A. s.r.l. e tutt'oggi opera nel settore della produzione e commercializzazione di Aromi, Essenze, Coloranti ed Additivi alimentari, con passione, dedizione e professionalità soddisfacendo le necessità degli utilizzatori che desiderano fabbricare prodotti di alta qualità. Con orgoglio e piacere la S.I.L.E.A. sarà Sponsor Ufficiale di Sciocolà, Festival del Cioccolato di Modena.



INSERZIONE A PAGAMENTO

