

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 NC ND ALGUN DIRITTI RISERVATI

