

Da giovedì 31 ottobre a domenica 3 novembre, in Piazza Martiri e Piazza Garibaldi torna *Carpi a Tavola*, un lungo weekend dedicato al gusto.

La kermesse, organizzata da **SGP s.a.s** con il patrocinio del **Comune di Carpi** e con la collaborazione di **Ascom Confcommercio**, **FAM**, **Confesercenti**, **Cna** e **Lapam Federimpresa** è un appuntamento imperdibile che mira a valorizzare e far conoscere le tipicità gastronomiche emiliane e nazionali, fatte di amore per la tradizione e attenzione alla qualità, caratteri distintivi delle eccellenze italiane che qui si incontrano e invitano il visitatore a un'esperienza unica. L'evento gastronomico più atteso dell'autunno carpigiano porterà nelle suggestive cornici di Piazza Martiri e Piazza Garibaldi, dalle 9 alle 20, espositori provenienti da tutta Italia, che presenteranno i prodotti più pregiati delle loro terre: dai tartufi ai salumi, dai dolci alla frutta, passando per formaggi e confetture.

In piazzetta si potrà degustare la tradizione emiliana, attraverso i suoi prodotti più rinomati; sarà quindi l'occasione per assaggiare prelibatezze come i borlenghi dell'Appennino modenese e il pregiatissimo aceto balsamico tradizionale di Modena

o per deliziare il palato con il gusto inconfondibile del Parmigiano Reggiano; grandi protagonisti saranno anche saba, sughi, savor, frutta di stagione e confetture.

Il rialzato di Piazza Martiri sarà invece dedicato a un tour delle altre regioni italiane: un modo per percorrere tutta la tradizione gastronomica nostrana passeggiando lungo i suggestivi portici della città e conoscendo numerosi prodotti che fanno la ricchezza e la cultura della nostra penisola. Ce ne sarà davvero per tutti i gusti e tutti i palati: tra le specialità salate vi saranno speck e salumi dell'Alto Adige e dell'Alta Valcamonica, formaggi di pecora dal Lazio, tartufi dal Molise, la porchetta di Ariccia e fritti vari e, infine, i celebri arancini siciliani, il primo sale o la crema di pistacchio, per terminare con prodotti caseari campani e focaccia ligure. Anche gli amanti del dolce potranno trovare ciò che fa per loro, grazie a prelibatezze come il torrone sardo e vari dolci tipici della Sicilia e della Campania.

Carpi a Tavola non è solo gusto, ma anche intrattenimento e spettacolo; per questo in Piazza Martiri si svolgerà una sfilata di sbandieratori a ritmo di tamburi che trasformerà la bella piazza in un teatro di suoni e colori, oltre a un'area attrezzata per i bambini.

DA GIOVEDÌ 31 OTTOBRE A DOMENICA 3 NOVEMBRE, IN PIAZZA MARTIRI E PIAZZA GARIBALDI TORNA CARPI A TAVOLA, UN LUNGO WEEKEND DEDICATO AL BUON CIBO

Lasciatevi sedurre dal gusto



Torna a Modena *Sciocolà*, il festival del cioccolato, dal 31 ottobre al 3 novembre. Quattro giorni dedicati al nettare degli dei, un appuntamento che inonderà di colori, sapori e profumi le vie della città estense. Maestri cioccolatieri e pasticceri da tutta Italia, e non solo, faranno apprezzare e conoscere il cioccolato in tutte le sue dolcissime declinazioni.

Gli artigiani del cioccolato proporranno una ricca varietà di prodotti, dai più tradizionali a quelli più ricercati e innovativi. Dai classici cremi, ai tartufi con nocciole delle Langhe, dai macarons al croccante. Non mancheranno anche proposte decisamente curiose, come le praline al parmigiano reggiano o i marrons glacés con scorze di arancia. Tavolette aromatizzate, fontane di cioccolato e creme spalmabili, come da tradizione, diventeranno protagoniste della manifestazione. Ci saranno poi delizie inaspettate, come i dolci in vaso cottura a base di cioccolato, ma sarà dato anche largo spazio ai dragées al liquore, i cuneesi al rum, la torta al sangiovese e la sacher. Per gli amanti dell'heal-

UNA PIOGGIA DI CIOCCOLATO RIEMPIRÀ LE STRADE DEL CENTRO STORICO DI MODENA, DAL 31 OTTOBRE AL 3 NOVEMBRE

La fabbrica del cioccolato



ty non mancherà il cioccolato bio e senza zuccheri, saranno inoltre presenti prelibatezze

gluten free e lactose free.

I prodotti del territorio saranno i colori della tavolozza con cui il maestro cioccolatiere **Marisa Tognarelli** realizzerà e presenterà l'esclusivo cioccolatino creato per *Sciocolà' 2019* e delizierà il palato dei presenti con degustazioni basate su esclusivi connubi eno-gastronomici tra prodotti modenesi e cioccolato. Tra le novità troviamo churros, waffel e choco chips. In seguito, 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", a base di una delle eccellenze indiscusse del territorio: l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop.

Gli organizzatori hanno poi deciso di dedicare un omaggio al campione tedesco **Michael Schumacher** nell'anno del suo 50° compleanno: un'immensa Ferrari monoposto realizzata in cioccolato. A realizzare la scultura, per

cui sono stati utilizzati 20 quintali di cioccolato, **Mirco Della Vecchia** con la preziosa collaborazione dell'artista aretino **Alessandro Marrone**. L'opera verrà presentata venerdì 1° novembre assieme alla **Scuderia Ferrari Club Modena Enzo Ferrari**. Seguirà un piacevole racconto sui principali momenti e aneddoti della carriera del grande pilota di Formula1 con uno dei suoi massimi conoscitori ed esperti: il giornalista **Leo Turrini** e a seguire la presentazione della monografia *Enzo Ferrari & la sua scuderia... L'inizio della grande avventura 1929 - 1938*, testo inedito scritto da **Alberto Brancolini**, che presenzierà all'appuntamento con l'ingegner **Mauro Forghieri**, **Oscar Scaglietti** e il pilota **Andrea Montermini**.

La manifestazione a ingresso libero - che si svolgerà nel centro di Modena da giovedì 31 ottobre a sabato 2 novembre dalle 9 alle 23 e domenica 3 novembre dalle 9 alle 20 - è promossa da Cna Modena, organizzata da **SGP Events** in partnership con **Acai**, patrocinata dal **Comune di Modena** e dalla **Regione**, col contributo della **Camera di Commercio di Modena**.