



Home > Sciocolà 2019

Sciocolà 2019

31/10/2019



Una pioggia di cioccolato riempirà le strade del centro storico di Modena, dal 31 ottobre al 3 novembre

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 ed innovativi. Dai classici cremini, 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 dragèes al liquore, i cuneesi al rhum, la torta al sangiovese e la sacher. Per gli amanti dell'healthy non mancherà il cioccolato bio e senza zuccheri, saranno inoltre presenti

Ultimi articoli



Serie A: il Sassuolo espugna per 1-0 Verona, la decide Djuricic

E' già iniziata la 9a giornata di Serie A: nell'anticipo del venerdì sera il Sassuolo espugna per 1-0 il campo del Verona. E' stata...



Serie B: nell'anticipo Ascoli batte Entella 2-1

prelibatezze gluten free e lactose free.



I prodotti del territorio saranno i colori della tavolozza con i quali il maestro cioccolatiere **Marisa Tognarelli** realizzerà e presenterà l'esclusivo cioccolatino creato per Sciocola' 2019 e delizierà il palato dei presenti con degustazioni basate su esclusivi connubi eno-gastronomici tra prodotti modenesi e cioccolato. Tra le novità della manifestazione troviamo i churros, i waffel e le 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. E non una vettura qualsiasi, ma la F2004, l'auto con la quale Schumacher conseguì il maggior numero di vittorie. 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 d'arte verrà presentata al pubblico e alle istituzioni venerdì 1° novembre



Va a portare da mangiare ai cani di una parente: aggredito...

Music News



Esce oggi "Se ti potessi dire", l'ultimo singolo di Vasco Rossi

Da oggi è in rotazione radiofonica il nuovo singolo di Vasco Rossi: "Se ti potessi dire". Il brano ha una forte componente autobiografica, sfacciato...



"Normale": da oggi in radio il nuovo singolo di Francesco Renga...



Raf e Tozzi, il loro tour riparte a marzo 2020. Dieci...

Newsletter

E-mail: *

Nome e Cognome: *

[Leggi le nostre Privacy Policy.](#)

Accetto termini e Condizioni

Please enable javascript to work with this subscription form.

ISCRIVITI