

mercoledì, Ottobre 30, 2019

Ultime notizie



EventiDOP.com

Giornale on line di informazione enogastronomica



La Redazione ▾

News

Eventi

I Personaggi

Ricette d'Autore

Parliamo di...

Prodotti Tipici

Leggere di Gusto



Tu sei qui

Home > Eventi > Dal 31 ottobre al 3 novembre torna a Modena Sciocolà

Dal 31 ottobre al 3 novembre torna a Modena Sciocolà

📅 30 Ottobre 2019 👤 Redazione



Tra pochi giorni verrà svelata la Ferrari in cioccolato. In centro tanti eventi ed assaggi golosi

Si scaldano i motori per Sciocolà', il Festival del cioccolato che coinvolgerà il centro di Modena dal 31 ottobre a 3 Novembre. Nel corso della conferenza stampa che si è tenuta lunedì 28 ottobre presso la sala di Rappresentanza del Palazzo Comunale di Modena sono stati svelati gli ultimi dettagli della manifestazione alla presenza di **Ludovica Carla Ferrari**, assessora Città Smart, Politiche economiche, Turismo e promozione della città, Servizi demografici, il presidente di **Cna Modena Claudio Medici**, il presidente di **Cna Modena Agro-Alimentare Primo Bertagni**, il Direttore Territoriale Emilia Centro BPER Banca **Tarcisio Fornaciari**, il Presidente del Consiglio di Amministrazione Sinergas **Massimiliano Bruschi**, il ceo di SGP Events **Stefano Pellicciardi** e il Maestro Cioccolatiere **Marisa Tognarelli**, rappresentante ACAI. I presenti hanno potuto anche assistere alla presentazione della pralina ufficiale di Sciocolà' 2019, realizzata da **Marisa Tognarelli "pralina rosso Ferrari con crema di amaretto"**.

Tante le iniziative che animeranno il centro storico di Modena che per la seconda edizione ha scelto il tema dello sport. Pallavolo, calcio, motociclismo, scacchi, Formula 1 e tanto, tanto cioccolato sapientemente lavorato dai maestri cioccolatieri che faranno sfoggio della propria creatività.

"Questo è un evento importante, perché significa essere al centro della gastronomia italiana per la nostra città. – dichiara l'Assessora alla Città smart, Politiche economiche, Turismo e promozione della città, Ludovica Carla Ferrari – Questa manifestazione desidera essere fra le prime in Italia che si dedica al cioccolato. Il modo di vivere il cioccolato della città di Modena, pur non essendo un prodotto tipico, sta diventando importante e sempre più partecipativo. Gli usi e i costumi, assieme alla cultura della nostra città ci contraddistinguono. Grazie agli ambasciatori del gusto, dei motori e dello sport quest'anno la manifestazione sarà ancora più ampia. Sarà una 4 giorni che vedrà coinvolta la città con attività di vendita, culturali e turistiche molto importanti. È quindi un appuntamento da non perdere, che inoltre si collegherà con il benessere e con lo sport. Quest'anno ci sarà anche l'occasione di accedere ad altre diverse manifestazioni della città, che sempre in questi giorni riempiranno il centro di Modena".

CORSO SUI DISTILLATI



PARLIAMO DI... VINO



📅 Marzo 22, 2018 👤

Redazione

Commenti disabilitati

Le 5 regole per aprire una bottiglia di vino con Alessandro Scorsone e APCOR

L'apertura di una bottiglia di vino è un...

Parliamo di... **Vino**



Settembre 04, 2017

Redazione

Commenti disabilitati

Vendemmia 2017 c'è pessimismo

"Siamo stati troppo ottimisti" dichiara Riccardo

Cotarella di Assoenologi e diffonde un nuovo...

Vino



Luglio 14, 2017

Pietro Parissi

Commenti disabilitati

I vini della Sicilia tra sole e mare

La Sicilia una delle regioni più ricche di...

Parliamo di... **Vino**



Marzo 23, 2017

Pia Martino 0

Le Bodegas

dello Sherry

Il complesso processo che permette la maturazione e...

Parliamo di... **Vino**



Marzo 02, 2017

Redazione 0

I vini della

Sicilia

La Sicilia una delle regioni più ricche di...

Cultura Parliamo di... **Vino**



Marzo 01, 2017

Pia Martino

Commenti disabilitati

Sweet Sweet Sherry

Accanto agli Sherry secchi esiste una categoria di...

Parliamo di... **Vino**

ARTICOLI RECENTI

Johnnie Walker presenta due nuovi whisky da collezione a tema Trono di Spade

Dal 31 ottobre al 3 novembre torna a Modena Sciocolà

#AmiatAutunno: castagne e zucche protagoniste nel fine settimana di Ognissanti

Boom di presenze a Roma per Life of Wine

Dal 1° al 3 novembre 2019 "Festival,

Grande entusiasmo anche da parte di **Claudio Medici**, Presidente CNA Modena. *"Se l'anno scorso Sciocolà ha saputo superare le attese, credo che l'edizione del 2019 del week end più dolce dell'anno saprà essere ancora più coinvolgente – queste le sue parole –. Lo dimostra il numero e la qualità di iniziative in cartellone, con spettacoli e momenti davvero per tutti. Ne approfitteremo anche noi, che in occasione di Sciocolà premieremo le aziende da 40 anni e più associate a CNA, imprese che contribuiscono non solo allo sviluppo dell'Associazione, ma a quello dell'intera comunità. Non solo: nell'ambito di Sciocolà abbiamo organizzato la visita di due blogger inglesi, che presenzieranno anche alla consegna del premio alla miglior pralina, con un abbinamento ormai tipico, ma sempre molto apprezzato: quello tra cioccolato ed aceto balsamico".*

Tra gli eventi più importanti la realizzazione in scala 1:1 della **Ferrari** (20 quintali di cioccolato) in omaggio a Michael Schumacher nel suo cinquantesimo compleanno ad opera del maestro cioccolatiere **Mirco Della Vecchia** con la preziosa collaborazione dell'artista aretino **Alessandro Marrone**. Verrà inoltre realizzato un **Louvre del Cioccolato** dove sarà possibile ammirare delle sculture realizzate interamente in cioccolato dal cioccolatiere **Stefano Comelli**. Il **Premio Sciocolà d'oro**, il riconoscimento conferito in ogni edizione ad una personalità che si è particolarmente distinta nel proprio campo, sarà assegnato al pallavolista **Ivan Zaytsev**, conosciuto come "lo Zar". Verrà inoltre realizzato un casco in onore di **Marco Simoncelli** e donato alla fondazione che porta il suo nome.

Lungo è, poi, l'elenco delle degustazioni, dei laboratori, degli show cooking e degli incontri che anche quest'anno verranno realizzati durante 'Sciocolà' che non è solo ghiottoneria, ma anche cultura e spettacolo nella celebrazione dell'intreccio fra cucina, arte e intrattenimento. A creare la Ferrari di cioccolato, assieme ad Alessandro Marrone, è stato il maestro cioccolatiere e presidente CNA Alimentare **Mirco Della Vecchia**.

"Siamo orgogliosi di poter creare questa scultura della monoposto F2004 in grandezza reale – spiega il maestro cioccolatiere Mirco Della Vecchia – in onore di Michael Schumacher nel suo 50° compleanno ma soprattutto della Ferrari, nell'anno in cui torna a vincere al circuito di Monza grazie al campione Leclerc. Un omaggio al passato e speriamo che sia un auspicio per il futuro di questa grande squadra che è Ferrari riconosciuta a livello internazionale come il brand più importante al mondo".

Questa edizione di Sciocolà sarà poi in dialogo e collaborazione con alcune manifestazioni che si svolgeranno di questi intensi quattro giorni: "Corrimutina – La Mezza di Modena" domenica 3, "La Lambruscolonga venerdì 1 e "Skypass". Anche quest'anno BPER Banca sarà partner di Sciocolà – ha dichiarato **Tarcisio Fornaciari**, Direttore Territoriale Emilia Centro BPER Banca - *"E' uno degli appuntamenti fieristici più atteso dell'autunno nella città emiliana, un evento inedito che si propone di attirare modenesi e turisti provenienti da ogni parte d'Italia grazie alla grande qualità dei prodotti proposti. Attraverso il suo supporto per Sciocolà, BPER Banca vuole ribadire una tradizione ormai consolidata che la vede da sempre vicina al territorio rappresentando un elemento di sviluppo per l'economia locale".*

Oltre 50 maestri cioccolatieri e pasticceri da tutta Italia che faranno apprezzare e conoscere il cioccolato in tutte le sue dolcissime declinazioni, più di 100 stand espositivi: sono i numeri che fanno di Sciocolà una delle manifestazioni più importanti d'Italia in questo settore. Grande novità di quest'anno sarà l'apertura serale fino alle 23.00, dal giovedì al sabato e domenica fino alle 20.00.

*"Sinergas Spa è la società del gruppo AIMAG spa che da oltre 30 anni fornisce gas ed energia elettrica ad oltre 130 mila clienti nel territorio delle provincie di Modena, Mantova e Bolognac – ha detto **Massimiliano Bruschi**, Presidente del Consiglio di Amministrazione Sinergas - Sinergas si presenta alla Città di Modena nel contesto della prestigiosa kermesse del cioccolato per proporre le vantaggiose offerte di fornitura di Luce&Gas oltre ai progetti di riqualificazione energetica degli edifici, assieme alla rete di Imprese Qualicasa".*

*"Anche quest'anno abbiamo lavorato su più fronti – afferma **Stefano Pellicciardi**, CEO di Sgp Events – aumentando le offerte di una manifestazione che lo scorso anno è stata decisamente molto apprezzata da tanti visitatori. Il tema centrale resta ovviamente il cioccolato ma abbiamo cercato di offrire un insieme di eventi che permettesse al pubblico non solo di degustare del cioccolato di ottima qualità proveniente da tutta Italia ma anche appuntamenti culturali e gastronomici di qualità, passando dunque da 50 a 100 appuntamenti nei 4 giorni di manifestazione. Un'altra novità è sicuramente la fascia serale con un orario prolungato nei giorni di giovedì 31 ottobre, venerdì 1 e sabato 2 novembre fino alle ore 23.00. È stato fondamentale coinvolgere altre realtà territoriale e fare squadra per poter offrire un pacchetto completo di eventi e degustazioni per il pubblico".*

Trevi tra olio, arte, musica e papille"

ARCHIVIO ARTICOLI

Seleziona il mese

DISTILLATI & CO.



Dicembre 28, 2013

Ennio Baccianella

0

Come si prepara il Vin Brulé, il Punch e il Grog

Distillati & Co. Parliamo di...



Agosto 17, 2013

Ennio Baccianella

0

La magia del Whisky scozzese

Distillati & Co. Parliamo di...



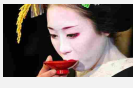
Agosto 17, 2013

Ennio Baccianella

0

Lo Sherry

Distillati & Co. Parliamo di...



Aprile 12, 2013

Ennio Baccianella

0

Il Saké

Distillati & Co. Parliamo di...

TENDENZE

TAGS

Birra book chef cibo

cioccolato cocktail cucina

degustazione degustazioni

distillati DOP drink

eventidop.com festival Firenze

food formaggio gastronomia

Grappa IGP libro lombardia

milano olio Pasticceria

perugia piemonte Pizza Puglia

Per quanto riguarda i gusti del cioccolato ci sarà l'imbarazzo della scelta. Gli artigiani cioccolatieri e pasticceri, proporranno una ricca varietà di prodotti, dai più tradizionali a quelli più ricercati ed innovativi. Dai classici cremini, ai tartufi alla nocciola tonda gentile delle Langhe, ai macarons al croccante. E non mancheranno anche proposte decisamente curiose, come le praline al parmigiano reggiano o li marrons ricoperti. Ci saranno delizie inaspettate come i dolci in vaso cottura a base di cioccolato ma anche largo spazio ai classici con i dragées al liquore, i cuneesi al rum, i liquori al cioccolato e la torta al sangiovese. E per gli amanti dell'healthy non mancherà il cioccolato bio e senza zuccheri, senza dimenticare il cioccolato artigianale senza glutine.

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 enogastronomici tra prodotti modenesi ed il cioccolato. A cura di **CNA Modena**, in collaborazione con il Consorzio di Tutela dell'Aceto Balsamico di Modena Dop, il concorso della **Miglior Pralina**, a base di una delle eccellenze indiscusse del nostro territorio: l'aceto balsamico di Modena Dop. Stimolante e sorprendente sarà anche il **viaggio nel gusto** che potrete fare con il "**CioccoYoga**", dove grazie al maestro cioccolatiere **Franco Pasquale**, testerete la capacità delle vostre papille con pregiati tipologie di cioccolato...ad occhi chiusi! Con i volontari di AIC Modena sarà inoltre possibile partecipare ad un laboratorio "mani in pasta" dedicato alla sfoglia senza glutine al cacao.

I più curiosi potranno entrare in una vera e propria "**Fabbrica di cioccolato BeanToCiok**" artigiano del cioccolato torinese che con l'ausilio degli specifici macchinari, vi accompagnerà nel processo artigianale di creazione del nettare degli dei, dalla selezione delle fave di cacao, alla realizzazione a mano delle tavolette di cioccolato.

Tre classi delle scuole primarie di Modena avranno inoltre la possibilità di partecipare a laboratori in cui avranno modo di conoscere le origini del cioccolato con il progetto "**Pianeta Cacao**" del maestro pasticcere Appendino. Infine **Gigi e Clara Padovaniconduurranno** in un viaggio nel mondo del cioccolato con la presentazione in anteprima del loro libro "**Cioccolato Sommelier**" 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. Diversi saranno gli appuntamenti educativi e ludici anche per i più piccoli in diversi momenti della manifestazione.

La scuola di inglese per bambini **Pingu's English Modena**, organizzerà divertenti momenti di animazione sul tema del cioccolato. Il maestro cioccolatiere Marcantognini unirà arte e cioccolato in esclusivi momenti di gioco e disegno ed infine, per tutte le giornate di venerdì, sabato e domenica, saranno presenti gli esclusivi **WoodGames**, particolari giochi artigianali in legno per addestrare astuzia ed ingegno. Il tutto sotto lo sguardo goloso di Sciocolino, simpatica mascotte dell'evento. Per le vie del centro storico ci si potrà poi emozionare con il romantico **Carillon Vivente**, ballare con i coinvolgenti **Tamarros**, stupire con il **Pianista Teotronico**: questi alcuni degli spettacolari appuntamenti itineranti che animeranno il Festival. Non mancheranno serate danzanti con alcune delle più rinomate scuole di ballo modenesi che coinvolgeranno i partecipanti e li stupiranno con spettacolari esibizioni: dal boogie ai latini, dall'hip-hop ai caraibici.

📁 Eventi 📍 modena, sciocolà

Written by Redazione

Website

« #AmiatAutunno: castagne e zucche protagoniste nel fine settimana di Ognissanti

Johnnie Walker presenta due nuovi whisky da collezione a tema Trono di Spade »

LEGGI ANCHE...