

PARLIAMO DI PEOPLE ~ Bocuse d'Or ~ Chef Famosi ~ Cucina Giapponese ~ Cucina Vegana ~ Food Art ~ Frutta Esotica ~ Guida Michelin ~ Ricette Senza Glutine ~ Ristoranti Stellati Michelin ~ S.Pellegrino Young Chef

Cerca

SIETE IN Home > Blog > Agenda > Sciocolà: a Modena si festeggia il cioccolato con pasticceri da tutta Italia

BLOG

AGENDA

## SCIOCOLÀ: A MODENA SI FESTEGGIA IL CIOCCOLATO CON PASTICCIERI DA TUTTA ITALIA

DI ANNALISA CAVALERI IL 28 OTTOBRE, 2019



FOTO COURTESY OF SCIOCOLÀ PRESS OFFICE

Dopo il successo della prima edizione, **dal 31 ottobre al 3 novembre torna a Modena Sciocolà, il Festival del cioccolato.** Quattro giorni totalmente dedicati al **cibo 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

### SEZIONI DEL BLOG

A tu per tu

**Agenda**

Dritte in cucina

Food & Drinks

Indirizzi da non perdere

L'arte della convivialità

Lo voglio

News e Tendenze

Smart Box



SEGUICI SU

facebook



cioccolato in tutte le sue dolcissime declinazioni. La manifestazione **ad ingresso libero**, che si svolgerà nel **centro storico di Modena**. Ad accogliere ospiti e golosi, oltre 50 maestri artigiani cioccolatieri e più di 100 stand espositivi. Novità di quest'anno sarà l'apertura serale fino alle 23.00, dal giovedì al sabato e domenica fino alle 20.00.



Il tema dell'edizione 2019 vedrà l'accostamento tra il **cioccolato e lo sport**, un connubio stimolante che si concretizzerà in una serie di eventi ed appuntamenti di forte carattere attrattivo, raccogliendo l'importante eredità e realtà territoriale della **Motor Valley**, di altre espressioni sportive nazionali e locali e approfondendo i vantaggi dati dall'inserimento del cioccolato nella dieta dello sportivo.

### Gli assaggi: dai più tradizionali ai più curiosi

Su questo fronte ci sarà veramente 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**. 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 rhum, i liquori al cioccolato** e la torta al sangiovese. Per gli amanti dell'healty non mancherà il **cioccolato bio e senza zuccheri**, senza dimenticare il cioccolato artigianale **senza glutine**.



### LE COMPETIZIONI

A **Sciocola'** non mancheranno le occasioni per assistere a golose competizioni. La **Scuola Alberghiera e di Ristorazione di Serramazzoni** selezionerà otto talenti del corso di specializzazione di pasticceria che si sfideranno in accostamenti insoliti con colori e forme inedite, davanti ad una giuria di esperti per aggiudicarsi la vittoria. Cioccolato non solo da mangiare, grazie alla collaborazione con i maestri dello shaker di Liquid Art si potrà anche assistere alla finale del **SciocoLiquid Contest** in cui si sfideranno noti bartenders alla conquista del titolo di **"Re dei cocktail al cioccolato"** e verrà presentato il cocktail ufficiale della manifestazione, tutto da scoprire: **"SciocoMuffin"**.



### MOST VIEWED

BLOG / NEWS E TENDENZE  
**RISTORANTI  
 D'ITALIA 2020: LA  
 GUIDA DEL  
 GAMBERO...**

[Continua a leggere](#)



### TOP GALLERY

