

NOTA! QUESTO SITO UTILIZZA I COOKIE E TECNOLOGIE SIMILI.

Se non si modificano le impostazioni del browser, l'utente accetta.

Approvo

ENOCIBARIO  
vini, gastronomia & viaggi

Cerca...

Vai

## MAIN MENU

Home

Recensioni

Viaggi  
enogastronomiciNotizie dall'  
ItaliaL' Angolo della  
Qualità

I nostri esperti

Contatti

Area riservata

Link Utili

test

## I NOSTRI ESPERTI



Virgilio Pronzati



Mara Musante



Luigino Filippi

## ARTICOLI

## Sciocolà

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

*Praline dai sapori insoliti: dal parmigiano reggiano all'aceto balsamico tradizionale di Modena DOP*

Torna a Modena **Sciocolà**, il festival del cioccolato, dal 31 ottobre al 3 novembre. Quattro giorni totalmente 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 dragées al liquore, i cuneesi al rum, la torta al sangiovese e la sacher. Per gli amanti dell'healty 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 i quali 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 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**.

La manifestazione ad ingresso libero, che si svolgerà nel centro storico di Modena da giovedì 31 Ottobre a sabato 2 novembre dalle 9.00 alle 23.00 e domenica 3 novembre dalle 9.00 alle 20.00, è promossa da CNA Modena, organizzata da SGP Events in partnership con Acai, patrocinata dal Comune di Modena e dalla Regione Emilia Romagna, con il contributo della Camera di Commercio di Modena. I main sponsor dell'evento saranno Bper Banca, QualiCasa e Sinergas e lo sponsor tecnico Callebaut.

Per consultare il programma completo [www.sciocola.it](http://www.sciocola.it)

Facebook: <https://www.facebook.com/sciocola/>

Instagram: <https://www.instagram.com/sciocolafestival/>

YouTube: <https://www.youtube.com/channel/UCv8xPhB168cOs7CutZNENO>