

10 - 24 - 2019 **Headline:**

CERCA NEL SITO...

Iscriviti alla Newsletter
E' gratis**FIRST**
& Food

Presidente: Ernesto Auci

Direttore: Franco Locatelli

FIRST & Food
Magazine di FIRSTonline

RICETTA D'AUTORE • UN VINO, UNA STORIA • IL PRODOTTO • L'AZIENDA • I PROTAGONISTI • FOCUS • MADE IN ITALY • CIBO E SALUTE

A CURA DI GIULIANO DE RISI

f FACEBOOK t TWITTER g+ GOOGLE+ RSS

HOME ► ACTUALITY ► UNA FERRARI DI CIOCCOLATO PER I 50 ANNI DI SCHUMACHER

Una Ferrari di cioccolato per i 50 anni di Schumacher

23 Ottobre 2019 | by Redazione First&Food | 0

L'omaggio di Sciocola', il Festival della cioccolata di Modena, al grande campione. Realizzata con 20 quintali di cioccolato. Attesi a Modena oltre 50 maestri cioccolatieri dall'Italia e dall'Estero



Sciocola', il Festival del cioccolato, in programma a **Modena dal 31 ottobre al 3 novembre**, una quattro giorni totalmente dedicati al cibo degli dei, festeggia i 50 anni di Michael Schumacher dedicandogli **una Ferrari monoposto F2004, la vettura con la quale Michael Schumacher, si laureò nel 2004 campione del mondo**, interamente in cioccolato e nelle reali proporzioni. Per realizzare la imponente scultura, il maestro cioccolataio Mirco Della Vecchia, detentore di diversi Guinness, coadiuvato dall'artista aretino Alessandro Marrone, si è servito di **20 quintali di cioccolato**. Della Vecchia non è nuovo a imprese 'titaniche'. Fu sempre lui, l'anno scorso, per l'edizione 2018 di Chocòla, a realizzare il Monte Rushmore di cioccolato con i volti di Vasco Rossi, Enzo Ferrari, Luciano Pavarotti e Massimo Bottura.

"Siamo orgogliosi di poter creare questa scultura della monoposto F2004 in grandezza reale - afferma Della Vecchia - in onore di Michael Schumacher 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".

Le Ferrari di cioccolato verrà presentata al pubblico e alle istituzioni venerdì 1° novembre assieme alla Scuderia Ferrari Club Modena "Enzo Ferrari". Il cioccolato è stato offerto da Callebaut, uno dei maggiori produttori di cioccolato in Italia, e i prodotti per le rifiniture sono stati messi a disposizione da S.i.l.e.a.

Sciocola', si prepara intanto a ricevere dal 31 ottobre al 3 novembre oltre 50 Maestri cioccolatieri e pasticceri da tutta Italia, e non solo, che faranno apprezzare e conoscere il cioccolato in tutte le sue dolcissime declinazioni, attraverso più di 100 stand espositivi.

Il tema dell'edizione 2019 è cioccolato e sport

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 raccogliendo l'importante eredità e realtà

TUTTE LE NOTIZIE



CERCA NEL SITO...

IN EVIDENZA

**First & Food, portale delle eccellenze Made in Italy e dei gourmet**

28 Ottobre 2018 | 1

First&Food, è il portale dell'enogastronomia e delle eccellenze made in Italy dell'agro-alimentare, promosso da FIRSTonline, il web journal di economia...

STORIE DI CHEF

**Daniel Canzian: costruiamo dalla natura il nostro futuro**

Daniel Canzian, che Gualtiero Marchesi volle per nove anni al suo fianco, espone i concetti della sua filosofia in cucina:...

UN VINO, UNA STORIA

**Vitigni autoctoni: è la Ribolla il vino più cercato in web**

Cresce l'interesse dei gastronomi per i vini autoctoni italiani. Le ultime ricerche vedono in testa la Ribolla Gialla, seguita dall'Aglianico,...

TACCUINO DEGLI EVENTI

Fiera Tartufo Alba: manifestazioni e degustazioni al top

5 Ottobre - 24 Novembre

Festa della castagna di Vallerano: quattro week

territoriale della Motor Valley, di altre espressioni sportive nazionali e locali e approfondendo i vantaggi dati dall'inserimento del [cioccolato](#) nella dieta dello sportivo.

Su questo fronte c'è 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 o i marrons ricoperti. Ci saranno proposte inaspettate come i dolci in vaso cottura a base di [cioccolato](#) ma anche largo spazio ai classici con i dragèes 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.

In calendario ci sono anche delle sfide. La Scuola Alberghiera e di Ristorazione di Serramazzone 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.

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 con degustazioni basate su esclusivi connubi eno-gastronomici tra prodotti modenesi e [cioccolato](#).

Un interessante viaggio nel gusto sarà il "CioccoYoga", con il maestro cioccolatiere Franco Pasquale, che farà testare pregiate tipologie di [cioccolato](#)... ad occhi chiusi!

I più curiosi potranno entrare in una vera e propria "Fabbrica del [cioccolato](#) BeanToCiok" in cui maestri cioccolatieri torinesi, con l'ausilio degli specifici macchinari, accompagneranno il pubblico nel processo artigianale di creazione del nettare degli dei, dalla selezione delle fave di cacao, alla realizzazione a mano delle tavolette di [cioccolato](#).

Filed in: [Actuality](#)

Tags: [dolci](#), [Ferrari](#), [festival](#), [pasticceria](#), [Riga2](#), [sport](#)



Redazione First&Food

First&Food nasce nell'ottobre del 2018. È il portale di enogastronomia e dell'eccellenza agro-alimentare edito da FIRStOnline, fondato e guidato da Ernesto Auci e Franco Locatelli, di cui è il nuovo sito satellite e di cui eredita lo stile, l'indipendenza di giudizio, l'affidabilità e la qualità.

First&Food si occupa dell'Italian Food ma anche di ciò che sta a monte del cibo e della cucina italiana e cioè dei gioielli della nostra agricoltura e della nostra industria agro-alimentare in una visione globale e sistemica di tutta la filiera che va dalle campagne al sistema industriale per arrivare alle tavole dei gourmet e che lo distingue nettamente da altri siti. First&Food è una vetrina sull'eccellenza del made in Italy con l'obiettivo di alzare la qualità dell'offerta informativa e proporre approfondimenti ai professionisti, alle aziende e agli amanti della buona cucina. Il nuovo portale è curato da Giuliano De Risi, professionista di collaudata esperienza e già direttore di agenzia di stampa nazionale, e da un team di collaboratori specializzati di elevata professionalità e indipendenza. E' articolato in diverse sezioni per facilitare la lettura: la "Ricetta in 30 minuti" elaborata da un grande Chef, "Un vino, una storia" a cura di una grande sommelier, i protagonisti, i prodotti, le aziende, cibo e salute, focus, made in Italy, attualità.

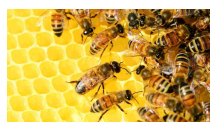
SHARE THIS POST

- TWITTER
- FACEBOOK
- GOOGLE+
- LINKEDIN
- PINTEREST
- EMAIL

RECOMMENDED FOR YOU



Mattia Cianca miglior sommelier d'Italia ASPI 2019



Fa caldo, anche le api non ce la fanno a lavorare



Dan Richer di Jersey City miglior pizzaiolo d'America



Export vino: lo spumante italiano recordman assoluto

end tutti DOP

5 Ottobre - 27 Ottobre

Le Guide del Gambero Rosso debuttano con le Roma Wine Weeks

14 Ottobre - 28 Ottobre

Wannenes e Gambero Rosso: l'arte del vino in asta a Roma

24 Ottobre

"Città della pizza" a Milano: 30 pizzaioli all'avanguardia

26 Ottobre - 27 Ottobre

[Vedi Tutti gli Eventi »](#)

ISCRIVITI ALLA NOSTRA NEWSLETTER

Nome

Cognome

Email *

ARCHIVI DELLE NOTIZIE DI FIRST&FOOD

Seleziona il mese

Ottobre: 2019

L	M	M	G	V	S	D
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

[« Set](#)