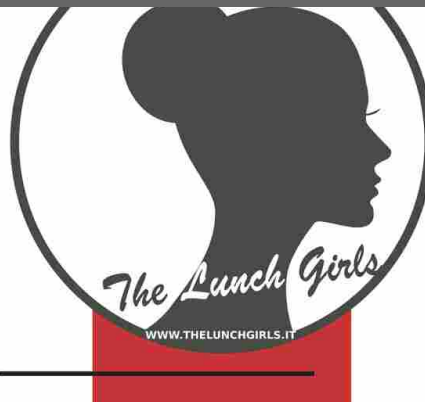


Questo sito utilizza cookie di Google per erogare i propri servizi e per analizzare il traffico. Il tuo indirizzo IP e il tuo agente utente sono condivisi con Google, unitamente alle metriche sulle prestazioni e sulla sicurezza, per garantire la qualità del servizio, generare statistiche di utilizzo e rilevare e contrastare eventuali abusi.

[ULTERIORI INFORMAZIONI](#) [OK](#)

BEAUTY
FASHION
EXPERIENCE



— WWW.THELUNCHGIRLS.IT —

THE LUNCH GIRLS

[HOME](#) | [EAT AND DRINK +](#) | [EVENTS +](#) | [RECEPIES](#) | [INTERVIEW](#) | [TRAVEL +](#) | [LIFESTYLE +](#) |

[I NOSTRI PRANZI](#) | [STORYTELLING +](#) | [PRESS +](#) | [WE ARE +](#) | [+](#)

Rinnovare casa con Homelook

Se la casa è il nido dove rifugiarsi , dove far emergere la propria creatività e le proprie passioni, come poter far in modo che rispecc...



PRALINE DAI SAPORI INSOLITI: DAL PARMIGIANO REGGIANO ALL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA DOP

October 28, 2019 0 Comments

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 **Scioccolà**, 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 cremi, ai tartufi con nocciole delle Langhe, dai macarons al croccante. Non mancheranno anche proposte decisamente curiose, come le praline al

SHOPPING

Selaros

Women's Fashion Tops



ABOUT US

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 rhum, 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 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**.

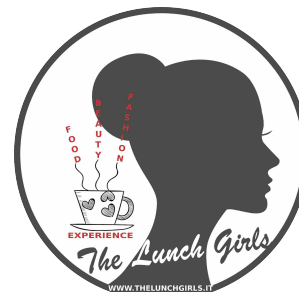
La manifestazione ad ingresso libero, che si svolgerà nel centro storico di Modena da giovedì 31 Ottobre a sabato 2 novembre dalle 9.00 alle 23.00 e domenica 3 novembre dalle 9.00 alle 20.00, è promossa da CNA Modena, organizzata da SGP Events in partnership con Acai, patrocinata dal Comune di Modena 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

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

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

YouTube: <https://www.youtube.com/channel/UCv8xPhB16l8cQs7CutZNEHQ>



Dove si va a pranzo oggi? Te lo dicono le The Lunch Girls!

GOLOSONI

POPULAR POSTS



UNGHIE PERFETTE IN UN CLICK CON IL NUOVO ISDIN SI-NAILS

UNGHIE PERFETTE IN UN CLICK ...



Kellogg e Croce Rossa Italiana insieme per la quarta edizione dei Breakfast Club

Club ...

WORLD PASTA DAY: NON PIÙ SOLO GRANO, ARRIVA LA PASTA A BASE DI FARINE DI LEGUMI, QUELLA PROTEICA, QUELLA DI QUINOA E LA VERSIONE RAW. IL 25 OTTOBRE È SEMPRE PIÙ INCLUSIVO

WORLD PASTA DAY: NON PIÙ SOLO GRANO, ARRIVA LA ...