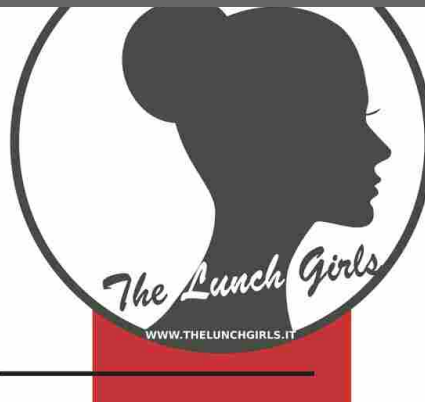


Questo sito utilizza cookie di Google per erogare i propri servizi e per analizzare il traffico. Il tuo indirizzo IP e il tuo agente utente sono condivisi con Google, unitamente alle metriche sulle prestazioni e sulla sicurezza, per garantire la qualità del servizio, generare statistiche di utilizzo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



## SPORT E CIOCCOLATO TRA POCCHI GIORNI VERRA' SVELATA LA FERRARI F2004 GRANDEZZA 1:1

October 29, 2019 0 Comments

### SPORT E CIOCCOLATO: DAL 31 OTTOBRE AL 3 NOVEMBRE SCIOCOLA' TORNA A MODENA

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

Si scaldano i motori per Scioccola', 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 Pellicardi** e il Maestro Cioccolatiere **Marisa Tognarelli**, rappresentante ACAI. I presenti hanno potuto anche assistere alla

SHOPPING

Selaros

Women's Fashion Tops



Tops

SHOP NOW>>

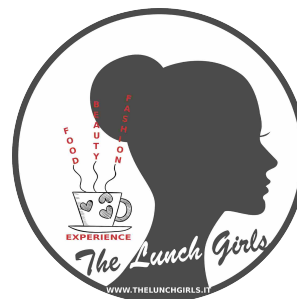
ABOUT US

presentazione della pralina ufficiale di Scioccola' 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".*

Grande entusiasmo anche da parte di **Claudio Medici**, Presidente CNA Modena. *"Se l'anno scorso Scioccola' 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 Scioccola' 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 Scioccola' 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 Scioccolà 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 'Scioccola' 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,



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

...

**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 ...

#### DONA

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 Sciocola' 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 Sciocola' – 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 Sciocola', 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 Sciocola' 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".*



## SHOPPING



## TESTAMENTO SOLIDALE

È ora di fare qualcosa di grande.

testamento  
solidale

Scopri di più cliccando sul banner

## SHOPPING

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 cremi, 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 dragèes 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 Padovani** condurranno 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



SHOPPING

## Mom Girl Dress

UP TO 70% OFF



SHOP NOW >>

Popreal

SHOPPING



SHOPPING

**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.

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/UCv8xPhB16l8cQs7CutZNEHQ>

**SGP Events** è una società nata vent'anni fa, specializzata in grandi eventi di marketing territoriale, fra i quali La Festa del Torrione e La Festa del Salame, Formaggi & Sorrisi e CremonaTecnight - Notte Bianca della tecnologia a Cremona. Inoltre Sciocola' Festival del Cioccolato a Modena, La Festa del Torrione a Caltanissetta e Bentorrone a Benevento.

Dal 2003 organizza, in società con CremonaFiere, la manifestazione enogastronomica Il Bontà.



**The Lunch Girls**

The Lunch Girls, il blog. Segui i consigli delle ragazze e scegli dove andare a mangiare. The best restaurant on Italy.



AD



FAI LA SPESA ONLINE

SIAMO ANCHE QUI

