



## **GIOVEDÌ 1 NOVEMBRE**

### **Apertura spazi espositivi**

ore 09.00 – 20.00, Centro Storico

I migliori maestri cioccolatieri e pasticceri, provenienti da tutta Italia, vi aspettano in via Emilia Centro e Corso Duomo per farvi assaggiare e vendere le loro dolci prelibatezze.

### **Inaugurazione**

ore 9.30, Piazza Matteotti

Inaugurazione ufficiale di Sciocola' con il taglio del nastro alla presenza delle Autorità.

### **Fabbrica del cioccolato**

ore 9.30 – 11.00, Piazza Matteotti – area ACAI

Si potranno ammirare le fasi di lavorazione che portano alla nascita di quello che viene definito il Nettare degli Dei: il cioccolato.

*A cura di ACAI*

### **Visita guidata all'Acetaia Comunale**

ore 10.30, 11.30, 15.30, 16.30 Palazzo Comunale

Posta nel sottotetto del Palazzo Comunale, ospita tre batterie: due più piccole, da sei botticelle ciascuna, che hanno preso i nomi dai fiumi Secchia e Panaro e una da dieci botticelle intitolata alla Torre Ghirlandina. Sono inoltre presenti diversi oggetti legati alla cultura dell'aceto, tra cui quattro tragni, i tradizionali vasi in terracotta smaltata per conservare L'ACETO.

*Quota di partecipazione: € 2 a persona o compreso nel biglietto Unico del Sito Unesco € 6 il biglietto si acquista all'ufficio Informazione Turistica in Piazza Grande 14, Modena.*

*Non è possibile prenotare. Per ogni turno sono previsti 20 posti, le iscrizioni sono raccolte in ordine di arrivo fino ad esaurimento posti.*

*Le visite sono organizzate dal Comune di Modena in collaborazione con la Consorteria dell'Aceto Balsamico Tradizionale.*

*Per informazioni: Ufficio Informazione e Accoglienza Turistica tel. 059-2032660*

### **“Ci vediamo in Piazza” con Andrea Barbi**

ore 10.30, Centro Storico

Ci vediamo in piazza! In diretta su Trc con Andrea Barbi, il conduttore racconterà ai telespettatori in diretta tv Sciocola', con interviste ai protagonisti dell'evento e non, con un occhio particolare alle tradizioni modenesi e al tema della festa stessa: il cioccolato.

### **Laboratorio “Infiorata” raffigurante la mascotte del Festival “Sciocolino”**

Ore 10.30 – 16.00, Piazza delle Ove

Una vera e propria opera d'arte che con il trascorrere delle ore verrà pian piano ricoperta prendendo forma e colore per poi essere ammirata, una volta conclusa, in tutti i giorni della manifestazione. Grande e piccini avranno la possibilità di essere coinvolti in questa inedita attività sia nella preparazione che nella colorazione del disegno. L'infiorata più dolce che ci sia vi aspetta!

### **Show cooking “Come nasce una pralina”**

ore 11.00 – 12.00, Piazza Matteotti – area ACAI

Dolcissimo show cooking: realizzazione live della pralina al cioccolato.  
*A cura di ACAI*

### **Modena incontra Modica: il Cioccolato Igp**

ore 11.00, Piazza Matteotti – area eventi

Appuntamento dedicato al Cioccolato di Modica che ha ottenuto da poco il celebre marchio Igp. Il Consorzio di Modica presenterà la storia del suo prodotto dando anche una dimostrazione del particolare metodo di lavorazione del Cioccolato di Modica.

*A cura del Consorzio di Modica.*

*Ingresso gratuito fino ad esaurimento posti.*

*Per informazioni: [info@sciocola.it](mailto:info@sciocola.it)*

### **Sbandieratori e musicisti di Fornovo**

ore 15.00, itinerante per le vie del centro

Il Gruppo storico di Fornovo Taro dopo oltre 500 spettacoli in Italia e nel mondo torna a Modena per incantare i visitatori di Sciocola'. Sbandieratori, tamburi e chiarine sfilano per le vie del centro con un repertorio di esercizi di varia natura e spettacolarità.

### **Choco Baby - Laboratori per bambini**

ore 15.30 – 17.30, Piazza Matteotti – area ACAI

Laboratori per bambini (i bimbi muniti degli strumenti del Maestro Cioccolatiere, grembiolino, cappellino e sac à poche, potranno realizzare formine di cioccolato).

*A pagamento, iscrizione non richiesta, costo € 5.*

*A cura di ACAI*

### **Partita a Dama vivente fra cioccolato bianco e fondente**

ore 16.00, Piazza Grande

L'associazione Dama vivente di Castelvetro organizza una singolare partita a Dama. Si sfideranno il cioccolato bianco contro il cioccolato fondente che saranno rappresentati da due famiglie nobiliari. A rappresentare i due mossieri saranno il Marchese Fulvio Rangoni e il Duca Ercole. Al vincitore sarà offerto cioccolato o bianco o nero!

**BPER:**  
Banca

### **White Parade**

ore 16.00, itinerante per le vie del centro

La White Parade è uno spettacolo itinerante di “angeli senza ali” in frac bianco che insieme alle loro dame sfilano accompagnati da una macchina scenica musicale. I trampolieri si muovono tra le vie in un'atmosfera onirica e indossano imponenti costumi bianchi.

### **Show cooking “Il cioccolato a spasso per la Provincia”**

ore 16.30, Piazza Matteotti – area eventi

Show cooking nel quale il cioccolato sarà declinato in ricetta da tre Ristoranti del Consorzio Modena a Tavola. L'interpretazione varierà anche in base alla località di provenienza degli Chef coinvolti: la Bassa, la Città e l'Appennino.

*Ingresso gratuito su prenotazione fino ad esaurimento posti.*

*Per informazioni e prenotazioni: [info@sciocola.it](mailto:info@sciocola.it)*

*A cura del Consorzio Modena a Tavola.*

## **White Parade: Il gioco dei palloni**

ore 18.00, Piazza Grande

Spettacolo finale della White Parade con il divertente gioco dei palloni: vengono distribuiti centinaia di palloni bianchi arrotolati che si gonfiano correndo e assumono una forma cilindrica di 3 metri; il pubblico viene coinvolto in lanci in simultanea a suon di musica, colorando il cielo di bianco.

## **Show cooking “Come nasce una Sacher”**

ore 18.00, Piazza Matteotti – area ACAI

Dolcissimo show cooking: realizzazione live della famosissima Sacher.  
*A cura di ACAI*

## **Presentazione ufficiale del Cocktail di Sciocola': Champurrado Borracho**

ore 19.00, Piazza Matteotti – area eventi

Presentazione del drink ufficiale della manifestazione Sciocola'. Drink affumicato e speziato a base di Mezcal, crema di cacao e habanero syrup. Un'esplosione di gusti caraibici che nasce dalla fusione di prodotti tipicamente messicani.

*Ingresso gratuito su prenotazione fino ad esaurimento posti.  
Per informazioni e prenotazioni: [segreteria@liquidart.it](mailto:segreteria@liquidart.it)  
A cura di Liquid Art*

## **VENERDI' 2 NOVEMBRE**

### **Apertura spazi espositivi**

ore 09.00 – 20.00, Centro Storico

I migliori maestri cioccolatieri e pasticceri, provenienti da tutta Italia, vi aspettano in via Emilia Centro e Corso Duomo per farvi assaggiare e vendere le loro dolci prelibatezze.

### **Fabbrica del cioccolato**

ore 9.30 – 11.00, Piazza Matteotti – area ACAI

Si potranno ammirare le fasi di lavorazione che portano alla nascita di quello che viene definito il Nettare degli Dei: il cioccolato.  
*A cura di ACAI*

### **Premio Sciocola' D'Oro 2018**

ore 10.30 – 11.30, Piazza Matteotti – area eventi

Premiazione pubblica di un personaggio modenese che si è distinto in campo artistico, culturale, scientifico, sportivo, imprenditoriale o altro, nella promozione della città: il premiato di questa prima edizione è il famosissimo Chef Massimo Bottura.

*Ingresso gratuito su prenotazione fino ad esaurimento posti.  
Per informazioni e prenotazioni: [info@sciocola.it](mailto:info@sciocola.it)*

**BPER:**  
Banca

### **Show cooking “Come nasce una pralina”**

ore 11.00 – 12.00, Piazza Matteotti – area ACAI

Dolcissimo show cooking: realizzazione live della pralina al cioccolato.  
*A cura di ACAI*

### **Presentazione del cioccolatino “ Sciocola' ”**

ore 12.30, Piazza Matteotti – area eventi

Quale tra i prodotti tipici di Modena verrà scelto per la creazione del cioccolatino Sciocola' 2018? Durante l'appuntamento preparazione, presentazione e degustazione del cioccolatino.  
*Ingresso gratuito su prenotazione fino ad esaurimento posti.*  
*Per informazioni e prenotazioni: info@sciocola.it*

### **Il Cioccolato secondo Mirco Della Vecchia**

ore 15.00, Piazza Matteotti – area eventi

Appuntamento con il premiato Maestro Cioccolatiere Mirco Della Vecchia, Guest Star di Sciocola' e volto della trasmissione La Prova del Cuoco.  
*Appuntamento gratuito su prenotazione fino ad esaurimento posti.*  
*Per informazioni: info@sciocola.it*

### **Visita guidata all'Acetaia Comunale**

ore 15.30, 16.30, Palazzo Comunale

Posta nel sottotetto del Palazzo Comunale, ospita tre batterie: due più piccole, da sei botticelle ciascuna, che hanno preso i nomi dai fiumi Secchia e Panaro e una da dieci botticelle intitolata alla Torre Ghirlandina. Sono inoltre presenti diversi oggetti legati alla cultura dell'aceto, tra cui quattro tragni, i tradizionali vasi in terracotta smaltata per conservare L'ACETO.

*Quota di partecipazione: € 2 a persona o compreso nel biglietto Unico del Sito Unesco € 6 il biglietto si acquista all'ufficio Informazione Turistica in Piazza Grande 14, Modena.*

*Non è possibile prenotare. Per ogni turno sono previsti 20 posti, le iscrizioni sono raccolte in ordine di arrivo fino ad esaurimento posti.*

*Le visite sono organizzate dal Comune di Modena in collaborazione con la Consorzeria dell'Aceto Balsamico Tradizionale.*

*Per informazioni: Ufficio Informazione e Accoglienza Turistica tel. 059-2032660*

### **Choco Baby - Laboratori per bambini**

ore 15.30 – 17.30, Piazza Matteotti – area Acai

Laboratori per bambini (i bimbi muniti degli strumenti del Maestro Cioccolatiere, grembiolino, cappellino e sac à poche, potranno realizzare formine di cioccolato).

*A pagamento, costo € 5.*

*A cura di ACAI*

### **Show Cooking “La pralina salata per l'aperitivo”**

ore 18.00, Piazza Matteotti – area ACAI

Dolcissimo show cooking: realizzazione live della pralina da gustare durante l'aperitivo.

*A cura di ACAI*

### **Chocolate recipes with Wall Street English Modena**

ore 18.30 – 20.00, Piazza Matteotti – area eventi

Il workshop, con insegnanti madrelingua, sarà una divertente chiacchierata, in lingua inglese, sul mondo del cioccolato e non solo. Al termine una dolce sorpresa per tutti.

*Ingresso gratuito su prenotazione fino ad esaurimento posti.*

*Per informazioni e prenotazioni: Valentina.modena1@wallstreet.it tel. 059.244275*

## **SABATO 3 NOVEMBRE**

### **Apertura spazi espositivi**

ore 09.00 – 22.00, Centro Storico

I migliori maestri cioccolatieri e pasticceri, provenienti da tutta Italia, vi aspettano in via Emilia Centro e Corso Duomo per farvi assaggiare e vendere le loro dolci prelibatezze.

### **Fabbrica del cioccolato**

ore 9.30 – 12.00, Piazza Matteotti – area ACAI

Si potranno ammirare le fasi di lavorazione che portano alla nascita di quello che viene definito il Nettare degli Dei: il cioccolato.

*A cura di ACAI*

### **Ciococomics “Laboratorio di fumetti al cioccolato”**

ore 9.30 – 10.30, Piazza Matteotti – area eventi

Divertente laboratorio creativo sui fumetti al cioccolato dedicato a bambini e ragazzi.

*A cura dell'associazione PAF! Pensieri e Fumetti.*

*Ingresso libero fino ad esaurimento posti*

### **Lezioni di cioccolato**

ore 10.00 – 12.00, Piazza Matteotti – area ACAI

Lezioni di cioccolato per adulti - corso base per principianti.

*A pagamento, costo € 30, su prenotazione mail: [giancarlo.maestrone@gmail.com](mailto:giancarlo.maestrone@gmail.com)*

*A cura di ACAI*

### **Visita guidata all'Acetaia Comunale**

ore 10.30, 11.30, 15.30, 16.30 Palazzo Comunale

Posta nel sottotetto del Palazzo Comunale, ospita tre batterie: due più piccole, da sei botticelle ciascuna, che hanno preso i nomi dai fiumi Secchia e Panaro e una da dieci botticelle intitolata alla Torre Ghirlandina. Sono inoltre presenti diversi oggetti legati alla cultura dell'aceto, tra cui quattro tragni, i tradizionali vasi in terracotta smaltata per conservare L'ACETO.

*Quota di partecipazione: € 2 a persona o compreso nel biglietto Unico del Sito Unesco € 6 il biglietto si acquista all'ufficio Informazione Turistica in Piazza Grande 14, Modena.*

*Non è possibile prenotare. Per ogni turno sono previsti 20 posti, le iscrizioni sono raccolte in ordine di arrivo fino ad esaurimento posti.*

*Le visite sono organizzate dal Comune di Modena in collaborazione con la Consorzeria dell'Aceto Balsamico Tradizionale.*

*Per informazioni: Ufficio Informazione e Accoglienza Turistica tel. 059-2032660.*

### **Sciocola' nel Piatto 2018**

ore 11.00, Piazza Matteotti – area eventi

Realizzazione e presentazione di un piatto tipico modenese rivisitato con l'uso del cioccolato. Lo Chef Emilio Barbieri, titolare del ristorante Strada Facendo stella michelin, presenterà: Rocher di cappone con cioccolato speziato.

*Ingresso gratuito su prenotazione fino ad esaurimento posti.*

*Per informazioni e prenotazioni: [info@sciocola.it](mailto:info@sciocola.it)*

*A cura del Consorzio Modena a Tavola*

### **Visita guidata: “Cibo e abitudini alimentari degli etruschi e dei romani”**

ore 15.00, Musei Civici

Visita guidata alla scoperta del cibo e delle abitudini alimentari degli etruschi e dei romani. Utensili e ritrovamenti nell'area modenese portano alla luce abitudini, riti e antiche tradizioni con l'archeologo Nicola Raimondi.

*Costo € 6 a persona, i bambini sotto i 6 anni non pagano. Per informazioni e iscrizioni LaRoseNoire*

*Associazione Culturale, email: [info@larosenoire.it](mailto:info@larosenoire.it) - tel. 3391196575 dalle 12 alle 14 e dalle 18.30 alle 19.15 dal lunedì al venerdì. Sito web: [www.larosenoire.it](http://www.larosenoire.it)*

### **Visita guidata al Palazzo Ducale di Modena sede dell'accademia militare**

ore 15.00, Palazzo Ducale

Costruito a partire dal 1634 su progetto dell'architetto romano Bartolomeo Avanzini, il palazzo ha ospitato per più di due secoli la corte estense fino all'ultimo duca Francesco V d'Austria-Este (1859). Il Palazzo ospita oggi la prestigiosa Accademia Militare di Modena. La visita include: Il Cortile d'Onore, lo Scalone d'Onore, il Loggiato, l'Appartamento di Stato, il Museo Storico dell'Accademia Militare, che contiene armi e armature, memorie, cimeli e militaria (bandiere, uniformi, tamburi).

*Quota di partecipazione € 8 a persona. La prenotazione è obbligatoria.*

*E' possibile prenotare online sul sito: <http://experience.modenatur.it/activity/164557/palazzo-ducale-di-modena-visita-guidata> oppure contattare l'ufficio IAT Informazione Turistica del Comune di Modena tel. 059-2032660 [info@visitmodena.it](mailto:info@visitmodena.it).*

*Le prenotazioni vengono accettate fino alle ore 12.00 del 31 ottobre e fino a esaurimento dei posti disponibili (max 40 persone a turno). Durante la prenotazione, per motivi di sicurezza essendo il Palazzo sede dell'Accademia Militare, sarà richiesto per ogni partecipante, l'indirizzo di residenza e gli estremi completi di un documento di identità.*

### **Degustazione “La Pralina al Parmigiano Reggiano”**

ore 15.00, Piazza Matteotti – area eventi  
*degustazione riservata ai primi 30 iscritti della LambruscoLonga.*

A cura di Marisa Tognarelli, titolare della Pasticceria Turchi di Sestola e socio ACAI, degustazione di praline al cioccolato a base di parmigiano reggiano. Il cioccolato incontra la tradizione culinaria di Modena.

*Per informazioni e prenotazioni [info@sciocola.it](mailto:info@sciocola.it)*

### **Show Cooking “Realizzazione live pralina all'aceto balsamico”**

ore 15.00, Piazza Matteotti – area ACAI

Dolcissimo show cooking: realizzazione live della pralina abbinata all'aceto balsamico.

*A cura di ACAI*

### **Choco Baby - Laboratori per bambini**

ore 15.30 – 17.30, Piazza Matteotti – area ACAI

Laboratori per bambini (i bimbi muniti degli strumenti del Maestro Cioccolatiere, grembiolino, cappellino e sac à poche, potranno realizzare formine di cioccolato).

*A pagamento, costo € 5.*

*A cura di ACAI*

### **Processo al cioccolato tra storia e leggenda.**

ore 16.00, Cortile del Palazzo Comunale

Un talk show dai toni divertenti, brillanti, un format originale e caratteristico, che metta in discussione i pregi e i difetti del cioccolato. Attraverso un dibattito pubblico spettacolarizzato con protagonisti noti e competenti, si intende realizzare un evento che si faccia ricordare.

### **Choco-Scienza: Dolci esperienze scientifiche con un ingrediente speciale, il Cioccolato.**

ore 16.00-17.00 per cioccolatieri dai 4 ai 7 anni, ex Ospedale Sant'Agostino

Il cioccolato è il cibo degli...scienziati! Chimica, fisica, biologia, botanica...per scoprire che forma ha il seme del cioccolato o cosa rende il seme così profumato, tanti esperimenti e prove scientifiche per un'insolita rappresentazione della tavoletta di cioccolato! Trasformeremo una cucina in un laboratorio per conoscere meglio la strada che dal cacao porta i nostri sensi a una soddisfazione unica, l'assaggio di un cioccolatino.

*Ingresso gratuito su prenotazione.*

*Per informazioni ed iscrizioni <http://www.fondazione-crmo.it/edutainment/choco-scienza/>*

*a cura di PLEIADI, promosso dalla FONDAZIONE CASSA DI RISPARMIO DI MODENA*

### **Chocolate recipes with Wall Street English Modena**

ore 16.30 – 18.00, Piazza Matteotti – area eventi

Il workshop, con insegnanti madrelingua, sarà una divertente chiaccherata, in lingua inglese, sul mondo del

cioccolato e non solo. Al termine una dolce sorpresa per tutti.  
*Ingresso gratuito su prenotazione fino ad esaurimento posti.*  
*Per informazioni e prenotazioni: Valentina.modena1@wallstreet.it tel. 059.244275*

### **Choco-scienza: Dolci esperienze scientifiche con un ingrediente speciale, il Cioccolato.**

ore 17.30-18.30 per cioccolatieri dagli 8 ai 13 anni, ex Ospedale Sant'Agostino

Il cioccolato è il cibo degli...scienziati! Chimica, fisica, biologia, botanica...per scoprire che forma ha il seme del cioccolato o cosa rende il seme così profumato, tanti esperimenti e prove scientifiche per un'insolita rappresentazione della tavoletta di cioccolato! Trasformeremo una cucina in un laboratorio per conoscere meglio la strada che dal cacao porta i nostri sensi a una soddisfazione unica, l'assaggio di un cioccolatino.

*Ingresso gratuito su prenotazione.*

*Per informazioni ed iscrizioni <http://www.fondazione-crmo.it/edutainment/choco-scienza/>  
a cura di PLEIADI, promosso dalla FONDAZIONE CASSA DI RISPARMIO DI MODENA*

### **Brianza Parade Band**

ore 16.30 – 18.30, itinerante per le vie del centro

Una marching show band nuova e dinamica, con una forma più spettacolare e moderna di esibizione: musica in movimento, da vedere oltre che da ascoltare.

### **Tavoletta da record**

ore 18.30, Piazza Matteotti – area eventi

Maxi costruzione di una tavoletta da record. Dieci metri di cioccolato che grandi e piccini potranno ammirare ma soprattutto gustare.

*A cura di ACAI*

### **Finale Cocktail Contest “IL CIBO DEGLI DEI”**

ore 20.00 – 22.00, Piazza Matteotti – area eventi

Tre finalisti si contendono il premio di Miglior Cocktail con il cioccolato: durante la finale, oltre a presentare il drink proposto, avranno a disposizione una mystery box con ingredienti a sorpresa per creare un cocktail sull'onda dell'improvvisazione. Le selezioni si svolgeranno all'interno della scuola di American bar "liquid art" dove la giuria formata da esperti del settore decreterà i tre finalisti che si contenderanno il 1° premio.

*Ingresso gratuito*

*A cura di Liquid Art*

## **DOMENICA 4 NOVEMBRE**

### **Apertura spazi espositivi**

ore 09.00 – 20.00, Centro Storico

I migliori maestri cioccolatieri e pasticceri, provenienti da tutta Italia, vi aspettano in via Emilia Centro e Corso Duomo per farvi assaggiare e vendere le loro dolci prelibatezze.

### **Fabbrica del cioccolato**

ore 9.30 – 12.00, Piazza Matteotti – area ACAI

Si potranno ammirare le fasi di lavorazione che portano alla nascita di quello che viene definito il Nettare degli Dei: il cioccolato.

*A cura di ACAI*

### **Lezioni di cioccolato**

ore 10.00 – 12.00, Piazza Matteotti – area ACAI

Lezioni di cioccolato per adulti – corso base per principianti.  
A pagamento, costo € 30, su prenotazione mail: [giancarlo.maestrone@gmail.com](mailto:giancarlo.maestrone@gmail.com)  
A cura di ACAI

### **Visita guidata all'Acetaia Comunale**

ore 10.30, 11.30, 15.30, 16.30 Palazzo Comunale

Posta nel sottotetto del Palazzo Comunale, ospita tre batterie: due più piccole, da sei botticelle ciascuna, che hanno preso i nomi dai fiumi Secchia e Panaro e una da dieci botticelle intitolata alla Torre Ghirlandina. Sono inoltre presenti diversi oggetti legati alla cultura dell'aceto, tra cui quattro tragni, i tradizionali vasi in terracotta smaltata per conservare L'ACETO.

*Quota di partecipazione: € 2 a persona o compreso nel biglietto Unico del Sito Unesco € 6 il biglietto si acquista all'ufficio Informazione Turistica in Piazza Grande 14, Modena.*

*Non è possibile prenotare. Per ogni turno sono previsti 20 posti, le iscrizioni sono raccolte in ordine di arrivo fino ad esaurimento posti.*

*Le visite sono organizzate dal Comune di Modena in collaborazione con la Consorzeria dell'Aceto Balsamico Tradizionale.*

*Per informazioni: Ufficio Informazione e Accoglienza Turistica tel. 059-2032660*

### **Premiazione del concorso “La miglior Pralina all'aceto balsamico tradizionale di Modena Dop” a cura di CNA Modena**

ore 11.30, Piazza Matteotti – area eventi

In collaborazione con il Consorzio di Tutela dell'Aceto Balsamico, concorso di premiazione della miglior pralina a base di una delle nostre eccellenze del territorio: l'aceto balsamico.

*Evento curato da CNA Modena*

### **Degustazione “La Pralina all'Amarena”**

ore 15.00, Piazza Matteotti – area eventi  
*prenotazioni esaurite*

A cura di Marisa Tognarelli, titolare della Pasticceria Turchi di Sestola socio ACAI, degustazione di praline al cioccolato a base di amarena. Il cioccolato incontra la tradizione culinaria di Modena.

### **Visita guidata: “Sapori, odori e colori lungo la via Emilia, le botteghe storiche di Modena”**

ore 15.00

Alla scoperta dell'artigianato modenese attraverso la visita a botteghe che hanno più di 50 anni di storia e hanno mantenuto insegne e arredi originari marcando significativamente la tradizione e la cultura modenese, con Elisabeth Mantovani, guida turistica e storico dell'arte.

*Costo € 6 a persona, i bambini sotto i 6 anni non pagano. Per informazioni e iscrizioni LaRoseNoire Associazione Culturale, email: [info@larosenoire.it](mailto:info@larosenoire.it) - tel. 3391196575 dalle 12 alle 14 e dalle 18.30 alle 19.15 dal lunedì al venerdì. Sito web: [www.larosenoire.it](http://www.larosenoire.it)*

### **Choco Baby - Laboratori per bambini**

ore 15.30 – 17.30, Piazza Matteotti – area ACAI

Laboratori per bambini (i bimbi muniti degli strumenti del Maestro Cioccolatiere, grembiolino, cappellino e sac à poche, potranno realizzare formine di cioccolato).

*A pagamento, costo € 5.*

*A cura di ACAI*

### **The Tamarros**

ore 15.30, 16.30, 17.30, itinerante per le vie del centro

Vi è passata la febbre del sabato sera? Il ritmo travolgente di rullante e timpani, la spinta degli ottoni, la melodia dei sax, la musica dance dalla Disco Fever...Una imprevedibile disco band acustica e itinerante riporterà in vita lo spirito più kitsch degli anni '70 con occhiali a specchio, pantaloni a zampa di elefante e pettinature da urlo!



### **Carillon vivente**

ore 16.00, 17.00, 18.00, itinerante per le vie del centro itinerante

Un pianoforte munito di ruote e motore che vaga sulle note musicali guidato da un settecentesco pianista mentre un'eterea ballerina balla sulle punte in tutù! Tutto come fosse un vero carillon d'altri tempi...itinerante! Uno spettacolo che coinvolgerà e lascerà un romantico ricordo agli spettatori.

### **Ciococomics “Laboratorio di fumetti al cioccolato”**

ore 16.30 – 19.00, Piazza Matteotti – area eventi

Divertente laboratorio creativo sui fumetti al cioccolato dedicato a bambini e ragazzi.

*A cura dell'associazione PAF! Pensieri e Fumetti.*

*Ingresso libero sino ad esaurimento posti*

### **Visita guidata: “Figurine di Cioccolato”**

ore 17.00, Museo della Figurina

Visita tematica in occasione di Sciocola'.

*Ingresso gratuito per informazioni: tel. 059.2032919 – email [biglietteria@fmav.org](mailto:biglietteria@fmav.org)*

*Museo della Figurina, Palazzo Santa Margherita, Corso Canalgrande 103 – Modena*

*A cura del Museo della Figurina - Fondazione Modena Arti Visive*

### **Show Cooking “Realizzazione live pralina di Modena”**

ore 18.00, Piazza Matteotti – area ACAI

Sarete voi a decidere, tramite un sondaggio promosso dalla Gazzetta di Modena, l'ingrediente modenese da abbinare al cioccolato nella realizzazione live della pralina dedicata alla città.

*A cura di ACAI*