

Feste in piazza

Sciocolà

Festival del cioccolato artigianale. Modena, 1-4 novembre



Un monumento di cioccolato ispirato all'iconico Monte Rushmore: al posto dei volti dei Presidenti americani, quelli di quattro glorie modenesi come Enzo Ferrari, Luciano Pavarotti, Vasco Rossi e Massimo Bottura. La scultura permanente del peso di 800 chili, realizzata dal maestro cioccolataio Mirco Della Vecchia (tra i protagonisti del programma Rai «La prova del cuoco»), verrà inaugurata nel cuore di Modena, in piazza Matteotti, in occasione della prima edizione di *Sciocolà*, Festival del cioccolato artigianale in scena dall'1 al 4 novembre nella cornice di Via Emilia Centro. La manifestazione è promossa da CNA Modena in collaborazione con ACAI - Associazione Cioccolatieri Artigiani Italiani con il patrocinio di Regione Emilia Romagna e Comune di Modena e con la main sponsorship di BPER Banca.

L'organizzazione è affidata a SGP Events, che ha ideato un programma «a misura di famiglia» con l'obiettivo di coinvolgere un pubblico trasversale di golosi e non solo. *Sciocolà* è un omaggio appassionato al «cibo degli dei»: una manifestazione dal valore cultural-gastronomico, che animerà con eventi di ogni genere

Enzo Ferrari, Pavarotti, Vasco e Bottura: le glorie modenesi scolpite in un Monte Rushmore di cioccolato. E durante la manifestazione si succederanno eventi golosi: gara della pralina al balsamico, tavoletta da record, cocktail «cioccolatosi» e partita a Dama Vivente.

l'area espositiva – una vetrina a cielo aperto di leccornie cioccolatose – con una cinquantina di maestri artigiani che proporranno praline dai gusti inediti e prodotti innovativi (anche per il pubblico attento alle tendenze bio e free from).

Tra gli eventi principali: il concorso che eleggerà la miglior pralina all'aceto balsamico tradizionale di Modena DOP, organizzato da CNA Modena in collaborazione con il consorzio di tutela dell'aceto balsamico tradizionale di Modena; il Choco Tiki Contest, gara tra bartender che si sfideranno nella creazione di cocktail inediti (a base di cioccolato, ovviamente); il Processo al Cioccolato, conferenza-spettacolo che farà luce sugli aspetti nutrizionali del cacao (alleato di umore e salute o ne-



Vi segnaliamo inoltre...



#MORTADELLADAY

Il 24 ottobre la Mortadella Bologna IGP compie 357 anni

Un percorso che si snoderà a Bologna tra Piazza Maggiore e FICO Eataly World, con protagonista il celebre salume felsineo, al quale parteciperanno anche il critico d'arte Vittorio Sgarbi e il celebre artista urbano Mr. Wany che realizzerà un'opera live.

La Mortadella Bologna IGP compie 357 anni. Era il 24 ottobre 1661 quando il Cardinal Farnese emanò l'editto che regolava la produzione della Mortadella, primo passo formale che ha portato fino all'attuale Disciplinare che ne certifica l'Indicazione Geografica Protetta (IGP).

Il Consorzio di tutela ha deciso di celebrare questa storica ricorrenza con la prima edizione del #Mortadelladay, un evento all'insegna di arte e cibo aperto a tutti che farà vivere un'esperienza di gusto, cultura e divertimento tra Piazza Maggiore e Fico Eataly World.

Il #Mortadelladay inizierà alle ore 11 direttamente sul Sagrato della Basilica di San Petronio, in Piazza Maggiore, con la cerimonia di presentazione di una statua celebrativa della Mortadella Bologna IGP, donata all'Arcidiocesi di Bologna e realizzata dal noto scultore Nicola Zamboni.

Successivamente l'evento si sposterà alla *Fabbrica di Mortadella Bologna IGP*, presente all'interno di FICO Eataly World. Dove a partire dalle 13.30 si potrà assistere allo spettacolo «The Mortadella Bologna Show», accompagnando la visione con degustazioni preparate dallo chef Marcello Ferrarini.

A seguire, nello spazio Arena, un momento da non perdere: l'asta curata da Vittorio Sgarbi. Verrà infatti battuta l'opera realizzata dal vivo dallo street artist di fama internazionale Mr. Wany. Si tratterà di un'asta baratto, dove alcuni degli operatori del Parco potranno barattare i loro prodotti con l'opera d'arte. Il ricavato sarà devoluto a favore degli sfollati del Ponte Morandi di Genova.

Non potrà infine mancare il celebre aperitivo «Mortadella Sour» e una novità assoluta: i palloncini edibili alla mortadella, a cura del bartender Alex Fantini.

L'evento è gratuito e aperto a tutti, il programma completo è disponibile sul sito dell'evento.

INFORMAZIONI:

Web www.mortadellabologna.com



mico della linea?); la tavoletta di cioccolato da record lunga 10 metri realizzata dai maestri di ACAI; il laboratorio «La fabbrica del cioccolato», in cui i visitatori potranno ammirare dal vivo la lavorazione delle fave di cacao; la partita a Dama Vivente con la partecipazione dell'associazione Dama di Castelvetro; la conse-

gna dello *Sciocolà* d'Oro, premio attribuito a un personaggio modenese che ha reso celebre la città; la visita guidata «Figurine al cioccolato» all'interno del Museo della Figurina.

La rassegna, inoltre, vedrà il *battesimo* di altre due sculture interamente di cioccolato: la riproduzione in miniatura del Duomo di Modena, a firma di Stefano Comelli, e il tributo alla gastronomia modenese con la composizione di Stefano Donelli che ritrarrà in un dolcissimo gruppo scultoreo una forma di Parmigiano Reggiano, uno zampone, una bottiglia di Lambrusco e una di aceto balsamico tradizionale. •

INFORMAZIONI

Web www.sciocola.it