

Un monumento «dolce» con i grandi di Modena E' la festa del cioccolato

Andrà in scena in centro dall'1 al 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, 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.

SARA' un programma a misura di famiglia. 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 - con il premiato maestro cioccolatiere e noto volto televisivo Mirco Della Vecchia in veste di testimonial ufficiale - è un omaggio appassionato al 'cibo degli dei': una manifestazione dal valore cultural-gastronomico che animerà con eventi di ogni genere 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



DA VEDERE

Gara della pralina al balsamico, la tavoletta record e la dama vivente

per il pubblico attento alle tendenze bio e free from).

DA VEDERE la gara della pralina al balsamico, tavoletta-record, e la dama vivente... Tra gli eventi principali infatti, da segnalare 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 ca-

cao (alleato di umore e salute o nemico 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 consegna 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.