



Attualità

Dolci riconoscimenti, il premio Sciocolà D'oro a Massimo Bottura

Il miglior chef al mondo, in occasione del Festival Sciocolà' (1-4 novembre), sarà anche ritratto in una scultura di cioccolato da 800 kg



Redazione

23 OTTOBRE 2018 11:03



Massimo Bottura verrà premiato nella sua Modena con il Sciocolà' d'Oro, riconoscimento assegnato per la prima volta da BPER Banca e Comune di Modena in occasione del debutto del festival del cioccolato Sciocolà'. La cerimonia di consegna è fissata per venerdì 2 novembre alle 10.30 in piazza Matteotti, all'interno dell'area eventi appositamente allestita, dove spiccherà anche un monumento di cioccolato da 800 kg, creato da Mirco Della Vecchia in collaborazione con Gianluigi Zeni, ispirato all'iconico Monte Rushmore: al posto dei volti dei presidenti americani, quelli di quattro glorie modenesi. Compreso Bottura, ovviamente, accanto ad Enzo Ferrari, Luciano Pavarotti e Vasco Rossi.

Il tributo al miglior chef al mondo, patron dell'Osteria Francescana che si è classificata al primo posto nella lista dei World's 50 Best Restaurants nel 2016 e nel 2018, celebra l'intreccio fra cucina, cultura e arte che Bottura ha reso un vero e proprio segno distintivo dell'italian lifestyle. Anche sotto il segno del cioccolato: tra le creazioni più celebri del top chef modenese figurano, ad esempio, piatti come Camouflage: una lepre nel bosco. e il più recente Cioccolato e beccaccia.

“Sciocolà' d'Oro è un omaggio ad un personaggio semplicemente eccezionale - spiegano gli organizzatori di Sciocolà' - che ha contribuito a dare lustro e prestigio alla sua città nel mondo. Con questo riconoscimento è tutta Modena a dire idealmente 'grazie' a chef Massimo Bottura”. La consegna del Sciocolà' d'Oro è a ingresso gratuito su prenotazione fino ad esaurimento posti. La premiazione sarà uno dei momenti centrali di Sciocolà', dall'1 al 4 novembre nel centro storico di Modena, promosso dalla CNA di Modena e organizzato da SGP Events in collaborazione con ACAI. La manifestazione si svilupperà tra golosissimi assaggi ed eventi spettacolari tra i quali il concorso per l'elezione della miglior pralina all'aceto balsamico tradizionale di Modena DOP, il talk

I più letti di oggi

- 1 | **Scrutatori ai seggi, il Comune avvia una verifica e un aggiornamento**
- 2 | **Villa Ombrosa, il cantiere per la Casa delle Donne prosegue secondo i piani**
- 3 | **Un "allenamento" dell'occhio per migliorare la guida, la ricerca presentata all'Autodromo**
- 4 | **Novi Sad per i più piccoli, un'altra domenica "sold out" per il Mercantingico**

show 'Processo al Cioccolato', la presentazione della tavoletta di cioccolato da record lunga 10 metri e la partita a Dama Vivente fra cioccolato bianco e fondente.

Argomenti: premi



Attendere un istante: stiamo caricando i commenti degli utenti...

Questa funzionalità richiede un browser con la tecnologia

JavaScript attivata.

Commenti

Notizie di oggi

CRONACA Incidenti, donna investita durante l'attraversamento di via Giardini

CRONACA Cede il cavo del filobus in via Emilia Est, traffico paralizzato

CRONACA Caporalato, cinque aziende del distretto carni sotto controllo giudiziario

CULTURA Nek, Dolcenera, Masini e Negrita: un poker d'assi sul palco del Premio Bertoli allo Storchi

I più letti della settimana

Gli eventi da non perdere nel weekend a Modena e provincia

Formigine, richiedente asilo aggredisce due ragazze ospiti di un hotel

Forti raffiche di vento nel modenese, tanti interventi dei Vigili del Fuoco

Incidenti, donna investita durante l'attraversamento di via Giardini

Per Tripadvisor Modena è la terza città in Italia con le migliori pizzerie

Vive in auto con il cane dopo lo sfratto, domani il confronto con i Servizi Sociali

MODENATODAY

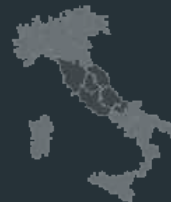
- Presentazione
Registrati
Privacy
Mostra consensi
Invia Contenuti
Help
Condizioni Generali

Per la tua pubblicità

CANALI

- Cronaca
Sport
Politica
Economia e Lavoro
Motori
Cosa fare in città
Zone
Segnalazioni

ALTRI SITI



- BolognaToday
ParmaToday
IIPiacenza
ForlìToday
RavennaToday

APPS & SOCIAL



Chi siamo · Press · Contatti

© Copyright 2010-2018 - ModenaToday supplemento al plurisettimanale telematico IIPiacenza reg. tribunale di Roma n. 271/2013

ModenaToday è in caricamento, ma ha bisogno di JavaScript