

Il tuo browser (Apple Safari 4) non è aggiornato e potrebbe non visualizzare correttamente le pagine di questo e altri siti. [Aggiorna il tuo browser!](#) Ti consigliamo di scaricare [Google Chrome](#) o [Mozilla Firefox](#) X

ILTEMPO.tv

ACQUISTA EDIZIONE

LEGGI EDIZIONE



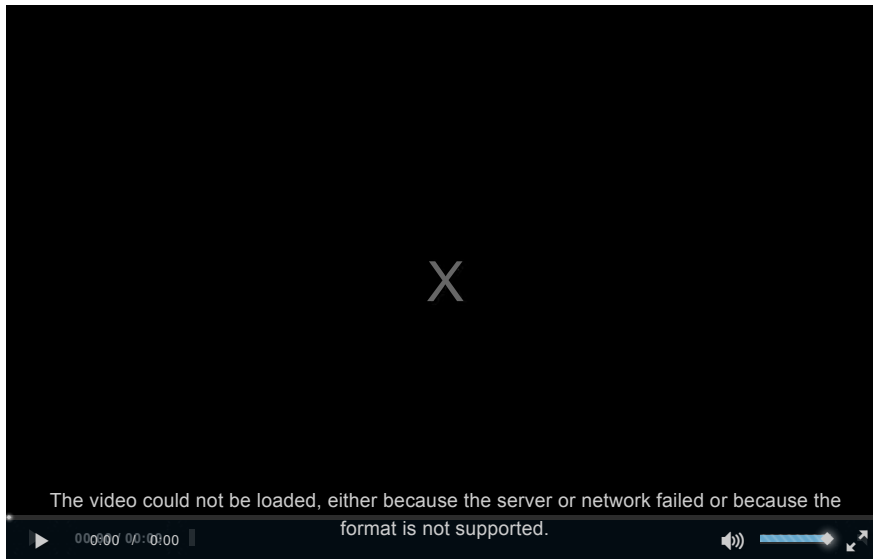
HOME POLITICA CRONACHE ROMA CAPITALE TV NEWS ESTERI ECONOMIA SPORT ALTROTEMPO

SEI IN » TV NEWS

Vasco, Bottura, Pavarotti e Ferrari diventano statue di cacao

Scolpiti nella cioccolata per il festival "Sciocolà" a Modena

30 Ottobre 2018



aaa

Modena (askanews) - Il rocker Vasco Rossi, lo chef Massimo Bottura, il drake Enzo Ferrari e il tenore Luciano Pavarotti, 4 modenesi doc, diventano statue di cioccolato, con i loro volti scolpiti in una riedizione al cacao dell'americano Monte Rushmore. Una scultura permanente da 800 chili, realizzata dal maestro cioccolataio Mirco Della Vecchia, per la prima edizione di Sciocolà, festival del cioccolato artigianale in

ILTEMPO RUBRICHE

SS LAZIO



La Lazio affonda in casa con l'Inter

MOTORI



Con la E-tron 14 mila chilometri gratis



PIÙ LETTI

PIÙ CONDIVISI



La Blasi umilia Corona, lui urla in diretta. Poi impazzisce sui social

programma a Modena dal primo al 4 novembre 2018.

"Questa scultura - ha spiegato - è un inno a Modena, un vero e proprio omaggio a Modena, città che ho nel cuore. Il cioccolato a Modena è un alimento abbastanza recente, anche se ci sono fior fior di cioccolatieri e quindi ho voluto, nel cioccolato scolpire 4 volti che sono e che erano i volti famosi nel mondo di Modena".

La scultura golosa verrà inaugurata e sarà esposta in piazza Matteotti, nel cuore di Modena.

"E' stata veramente un'impresa - ha continuato Della Vecchia - non solo per la sua maestosità, per la sua grandezza ma anche per le ore di lavoro che ci abbiamo messo io, Giuseppe Punteri e poi il maestro dello scalpello, Gianluigi Zeno, il nostro amico trentino che è venuto a dare gli ultimi ritocchi, quelli un po' più più fini, diciamo così".

L'obiettivo di "Sciocolà" è coinvolgere un pubblico di golosi ma non solo con eventi di ogni genere e una vetrina a cielo aperto di cioccolato di ogni genere; una cinquantina i maestri cioccolatieri che proporranno le loro creazioni dai gusti inediti e prodotti innovativi.

Tra gli eventi principali: il concorso per la miglior pralina all aceto balsamico e il Choco Tiki Contest, gara tra bartender che si sfideranno nella creazione di cocktail inediti, naturalmente a base di cioccolato

Ci saranno infine anche il Processo al cioccolato per far luce sugli aspetti nutrizionali del cacao e una tavoletta di cioccolato da record lunga ben 10 metri.



**Corona fuori di sé
 distrugge il camerino
 e Mediaset chiede i
 danni**



**Disastro Corona in tv,
 denunciata Mediaset**



**Il Senato approva la
 legittima difesa: "È
 sempre riconosciuta"**



**Il crollo di Silvia
 Provedi dopo
 l'incontro con Corona**

Commenti

Titolo

Testo

INVIA

Caratteri rimanenti: 1500

Commenti: 0

Ordina per

Meno recenti



Aggiungi un commento...

Plug-in Commenti di Facebook

ROMPI LA TRADIZIONE CON **BANCA POPOLARE DI BARI**
IL REGALO TE LO FAI TU
 >> SCOPRI DI PIÙ

La rete di Poliambulatori per la tua salute

Accreditato con il S.S.R.

San Raffaele Pisana | San Raffaele Termini | San Raffaele Tuscolana

Poliambulatori SR San Raffaele

CUP 06 5225 3535
 Prenotazioni online su www.srcup.it WWW.SANRAFFAELE.IT

La posta del direttore

LEGGI →

SCRIVI →

GLI EDITORIALI →

Opinioni >