

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

ARRIVA UNA SETTIMANA DI GRANDE SPORT

LIBERO HOME | LIBERO EDICOLA | LIBERO SHOPPING

METEO | PUBBLICA | FULLSCREEN | f | | @ | |

CERCA | NEWSLETTER

LOGIN



	Canone mensile 15€ + IVA	Accreditato sul tuo C/C 1 gg lavorativo	SIM dati Gratis	Assistenza tecnica 7/7 Gratis	Richiedilo ora
--	-----------------------------	--	--------------------	----------------------------------	--------------------------------

Messaggio pubblicitario

Difendersi è facile!



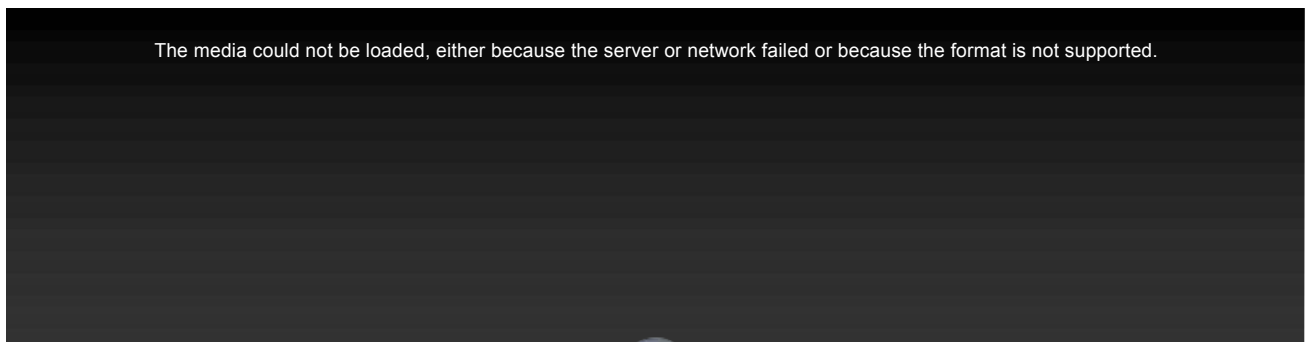
TV NEWS

Vasco, Bottura, Pavarotti e Ferrari diventano statue di cacao

Scolpiti nella cioccolata per il festival "Sciocolà" a Modena

30 Ottobre 2018

aaa



The media could not be loaded, either because the server or network failed or because the format is not supported.



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 Scioccolà, festival del cioccolato artigianale in 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 "Scioccolà" 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.

Caratteri rimanenti: 400

INVIA

Commenti: 0

Ordina per **Meno rec**



Aggiungi un commento...

immobiliare.it
La tua prossima casa
CERCA

Libero tv | I VIDEO

Rapallo, il porto spazzato via da uno tsunami: la terrificante devastazione tra le barche