

# Sciocolà, a Modena un lungo “ponte” di...cioccolato

Il “ponte” di Ognissanti più dolce che ci sia è a **Modena**, dove, dal **31 ottobre al 3 novembre**, si tiene la seconda edizione di **Sciocolà**, un appuntamento che sommergerà il centro storico con colori, sapori e profumi, con oltre **100 stand espositivi e più di 50 maestri cioccolatieri provenienti da tutta Italia** che faranno conoscere, degustare e apprezzare il “cibo degli dei” in tutte le sue forme e declinazioni.

## Sportivi...al cioccolato

Il tema dell'edizione 2019 sarà **lo sport**, naturalmente, nella sua versione più dolce. Nella centrale **Piazza Matteotti**, per esempio, sarà allestito il **Louvre del Cioccolato**, un museo di opere d'arte realizzate tutte con il cioccolato dal maestro cioccolatiere **Stefano Comelli** per celebrare i grandi protagonisti dello sport.



Sarà infatti realizzato il **gagliardetto** del Modena F.C, la squadra di calcio che milita in serie C, che verrà donato ai giocatori, mentre lo schiacciatore del Modena Volley e della Nazionale **Ivan Zaytsev** riceverà il premio **Sciocolà d'Oro**, un **pallone da pallavolo** realizzato in **cioccolato bianco**.



Nel ricordo del grande **Marco Simoncelli**, poi, la Fondazione che porta il suo nome verrà omaggiata con una riproduzione in cioccolato **del casco del campione**, come simbolo dell'impegno che egli ha sempre portato avanti a favore di soggetti svantaggiati.



Di cioccolato saranno anche i pezzi degli **scacchi** utilizzati per giocare un **golosissimo torneo** che vede sfidarsi 80 giocatori tra i 6 e i 16 anni con la presenza di campioni nazionali di diverse categorie. E chi “mangia” una pedina all’avversario, dovrà mangiarla sul serio!



Pezzo forte della manifestazione sarà la **Ferrari F2004** con la quale Michael Schumacher ha vinto il maggior numero di titoli. Sarà fedelmente riprodotta in scale 1:1 dal maestro

cioccolatiere **Mirco della Vecchia**, come omaggio per i 50 anni del pluricampione, e per la sua realizzazione saranno impiegati ben 20 quintali di cioccolato, gentilmente offerto da Callebaut.



Non mancherà poi la tradizionale **Infiorata**, che omaggerà un altro grande campione di F1, **Ayrton Senna**, nel 25° anniversario della sua scomparsa.

## **A Sciocolà, cioccolato...per tutti i gusti**

I 50 maestri artigiani cioccolatieri e pasticciere proporranno una ricca varietà di prodotti, da quelli più tradizionali a quelli più ricercati e **innovativi**. Si potranno così trovare dai classici cremi ai tartufi con la nocciola tonda gentile delle Langhe ai *macarons* al croccante. Tra le proposte più curiose, le **praline al Parmigiano Reggiano** o i *macarons* ricoperti.



Tra le delizie curiose anche i **dolci in vaso**, cotture a base di cioccolato e **classici** come i *dragès* al liquore, i cuneesi al rhum, i liquori al cioccolato e la torta al sangiovese. Non mancherà nemmeno il **cioccolato bio** e quello senza glutine.



I prodotti del territorio modenese, poi, incontreranno il cioccolato nell'esclusivo cioccolatino per Sciocolà 2019, creato dal Maestro Cioccolatiere **Marisa Tognarelli**, che delizierà il palato anche con esclusivi connubi

enogastronomici tra prodotti modenesi e cioccolato, tra cui quello con l'**Aceto Balsamico Tradizionale**, oggetto anche del concorso per la **Miglior Pralina**.



## Dolci esperienza tra “cioccosfide” e “cioccoyoga”

A Sciocolà non mancheranno nemmeno le **disfide**, tutte rigorosamente a base di cioccolato. La **Scuola Alberghiera e di Ristorazione di Serramazzoni** vedrà competere otto “campioni” del corso di specializzazione in pasticceria a colpi di accostamenti insoliti per gusto, forma e colore, mentre i maestri dello shaker di **Liquid Art** si contenderanno la finale del **Sciocoliquid Contest** per il titolo di “**Re del cocktail al cioccolato**”.



Non mancheranno nemmeno le esperienze, come il **CioccoYoga**, che, grazie al maestro cioccolatiere **Franco Pasquale**, consentirà di sperimentare a occhi chiusi pregiate tipologie di cioccolato. Nella **Fabbrica del cioccolato**, invece, i maestri torinesi mostreranno come nasce il cibo degli dei, dalle fave di cacao al prodotto finale.

# INFO

[www.sciocola.it](http://www.sciocola.it)

