



Comunicato n° 3/2022

SCIOCOLA' 2022 OMAGGIA LA MUSICA!!

Dal 29 Ottobre al 1° novembre, tantissimi appuntamenti in omaggio alla cultura musicale emiliana

Modena, 28 settembre 2022

Il panorama musicale nazionale e internazionale ha visto innumerevoli protagonisti emiliani come Vasco Rossi, Lucio Dalla, Gianni Morandi, Cesare Cremonini, Luca Carboni, Ligabue, Zucchero e molti altri, perciò una manifestazione ormai consolidata come Sciocola' non poteva mancare nel dedicare il tema dell'edizione 2022 alla musica, alla lirica e al canto. Nell'anno in cui è stata aggiunta una nuova stella sulla famosa Walk of Fame hollywoodiana per omaggiare il leggendario Luciano Pavarotti, si prepara il ricco calendario di appuntamenti di Sciocola', in programma tra le vie del centro di Modena dal 29 ottobre al 1° novembre interamente dedicato ad un pilastro della cultura emiliana.

Da sculture di cioccolato a degustazioni sulle note musicali e ricette inedite di grandi musicisti appassionati di cioccolato.

In onore del grande tenore, verrà realizzata una scultura interamente in cioccolato extrafondente del Perù dal maestro cioccolatiere **Mirco Della Vecchia** con l'aiuto della figlia **Arianna Della Vecchia**, studentessa dell'istituto alberghiero alla sua prima esperienza con opere d'arte di queste dimensioni.

Sarà un mezzo busto di circa 100kg che grazie ad una tecnica di raffreddamento del cioccolato per cristallizzare il burro di cacao in una forma più dura e compatta, potrà resistere all'ossidazione del tempo e potrà essere conservata per oltre 10 anni.

L'immane infiorata sarà invece dedicata a Vasco Rossi, una vera e propria opera d'arte a cielo aperto in Piazza Torre dedicata ad uno dei grandi protagonisti della musica italiana.

Non solo opere d'arte da ammirare, ma anche tanto da scoprire e assaggiare grazie al ricco calendario di degustazioni legate al tema della musica. Lo Chef Luca Marchini sarà protagonista di uno showcooking in cui realizzerà una delle ricette tratte dal libro "Alla Luciano", un volume che raccoglie tutte le ricette che Pavarotti utilizzava per preparare i suoi piatti preferiti conosciuti anche in giro per il mondo, curato da Nicoletta Mantovani e dallo stesso Chef Marchini. Ventiquattro le ricette raccolte con diversi aneddoti e alcuni "must" del territorio come i tortellini in brodo, lo zampone, tagliatelle al ragù ma anche esperimenti culinari come le penne rigate con melone e menta.

Seguendo il fil rouge della kermesse, a rappresentare la lirica ci saranno due grandi classici di cioccolato, una **Pralina alla Visciola e cioccolato fondente** e uno **Spumino alle Mandorle, Anice e Cioccolato Fondente** che verranno realizzati dall'Azienda marchigiana Marcantognini - I Colori del Cioccolato, in omaggio al celebre compositore **Gioacchino Rossini**, nato a Pesaro nel 1772. L'Artista, che si destreggiava con gli utensili da pasticciare per preparare deliziosi piatti ai propri ospiti durante le sue serate musical-gastronomiche nella sua casa sulla Chaussée d'Antin o nella sua villa a Passy, realizzava per i suoi commensali dolci portate con ingredienti che ancora oggi sono il cuore delle ricette del pesarese: albumi, mandorle, visciole, anice e ovviamente l'immane cioccolato.

PROMOSSO DA



CON IL CONTRIBUTO DI



CON IL PATROCINIO DI



SPONSOR



IN PARTNERSHIP CON



MEDIA PARTNER



FORNITORE UFFICIALE



VEETTORE UFFICIALE



COLLABORAZIONI



LambruscoLonga®
nel cuore di Modena



modena tower
incoming tour operator & DMC

M VISITMODENA



Vecchi & Tonelli

ORGANIZZATO DA



Le sorprese non finiscono qui: per deliziare gli ospiti ci sarà più di un appuntamento denominato **cioccolato in musica**, nel quale gli allievi del **Conservatorio Vecchi-Tonelli** di Modena accompagneranno la degustazione guidata di tre differenti praline create dalla **Boutique Del Dolce**.

Saranno presenti inoltre 4 ristoranti del **Consorzio Modena a Tavola**, i quali, ispirandosi ad una sinfonia o ad un'opera lirica, realizzeranno nei 4 giorni di manifestazione ciascuno una portata che andrà a comporre un menù completo. Si inizia con l'antipasto ispirato al brano **"Il Trovatore" di Giuseppe Verdi** realizzato dall'Osteria Santa Chiara, un primo ispirato a **"La Vedova Allegra" di Franz Lehàr** realizzato dall'Osteria della Cavazzona, a seguire un secondo sulle note della **"Carmen" di Bizet** realizzato da La Lanterna di Diogene e per chiudere in bellezza il dolce che si ispira a **"Per Elisa", sinfonia di Beethoven** che verrà realizzato dal ristorante L'incontro.

In calendario saranno presenti spettacoli musicali itineranti, fra cui un Carillon Vivente ed una maestosa e scenografica dama alta quattro metri conosciuta come Big Violinst.

La manifestazione è ad ingresso gratuito, promossa da **CNA Modena**, organizzata da **SGP Grandi Eventi Srl** in partnership con **Acai** e patrocinata dal **Comune di Modena** e dalla **Regione Emilia Romagna**, con il contributo della **Camera di Commercio di Modena**.

Modena, dove le note della musica incontrano quelle del cioccolato. Dal 29 ottobre al 1° novembre nelle vie del centro storico.