

Utilizziamo i cookie per essere sicuri che tu possa avere la migliore esperienza sul nostro sito. Se continui ad utilizzare questo sito ne acconsenti l'utilizzo. [Ok](#) [Leggi di più](#)

[PRIVACY POLICY](#) [COMUNICA CON NOI](#)

cerca nel giornale... [vai](#)

Sassuolo Online
NOTIZIE

Challenger
magazine giornale

Wrangler

35° ANNIVERSARIO
VENDITA PROFESSIONALE
SCONTO 80%
SASSUOLO Via Regina Paolis, 92/A 0536 811275

Sassuolo Fiorano Formigine Maranello Modena Carpi Bassa modenese Appennino Vignola Bologna Reggio Emilia Regione

OTTICA VERONA
Libertà di sguardo
LARGO VERONA SASSUOLO

Gastronomia Quattro Venti
Cucina tipica casalinga emiliana
Pasta fresca
Piatti pronti da asporto
Gnocco e Tigette

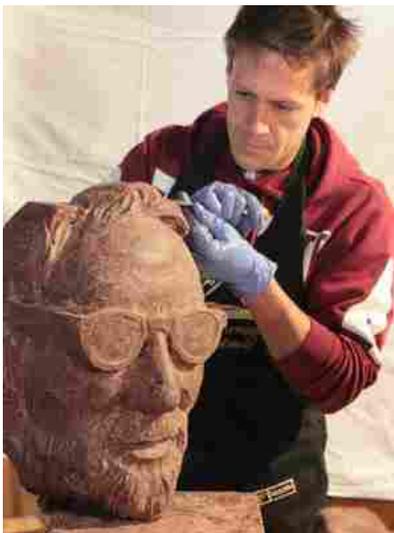
CISA SOLUTION PARTNER
CENTRO CHIAVI
WWW.FERRAMENTAVANDELLI.IT

DIAMANTE
centro medico fisioterapico e riabilitativo 
via M. Ricci, 19 - Centro comm. Campanella - Pavullo N/F
tel. 0536 21053 - cell. reperibilità 345 0305546 [CLICCA QUI](#)

» Modena » Massimo Bottura premiato nella sua Modena con il Scioccola' d'oro

Massimo Bottura premiato nella sua Modena con il Scioccola' d'oro

23 Ott 2018



Massimo Bottura verrà premiato nella sua Modena con il Scioccola' d'Oro, riconoscimento assegnato per la prima volta da BPER Banca e Comune di Modena in occasione del debutto del festival del cioccolato Scioccola'. 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 Franceseana 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.

"Scioccola' d'Oro è un omaggio ad un personaggio semplicemente eccezionale - spiegano gli organizzatori di Scioccola' - 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 Scioccola' d'Oro è a ingresso gratuito su prenotazione fino ad esaurimento posti. La premiazione sarà uno dei momenti centrali di Scioccola', 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 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.

[« INDIETRO](#)

Nel fine settimana ad Albeina è tempo di "ciccioli balsamici"

[AVANTI »](#)

Già aperte le prenotazioni per la Cena di Natale GRADE, il 14 dicembre alle Fiere di Reggio Emilia

Gastronomia Quattro Venti
Cucina tipica casalinga emiliana
Pasta fresca
Piatti pronti da asporto
Gnocco e Tigette

METALFABER S.R.L.
Lavorazioni Metallmeccaniche & Ferrobattuto

WWW.FERRAMENTAVANDELLI.IT

Christian De Carlo
ONORANZE FUNEBRI
"giorno per giorno con rispetto e discrezione"

San Martino
ONORANZE FUNEBRI

NUOVO COMPACT SUV
CITROËN C3 AIRCROSS
Più Spazio, Più Versatilità



RICHIEDI PREVENTIVO >