



## Comunicato n°2/2024

### CELEBRANDO L'ECCELLENZA: I PREMI DI SCIOCOLÀ PER I PROTAGONISTI DEL CIOCCOLATO A MODENA

Edizione 2024, dal 31 Ottobre al 3 Novembre

Modena, 8 Ottobre 2024 - Nella splendida cornice di "Sciocolà - Festival del Cioccolato Artigianale" a Modena, la dolcezza non è solo un'esperienza gustativa, ma anche un'occasione per riconoscere e premiare chi, incarnando con il suo agire la passione, la determinazione, la spinta e la capacità di trasformare, anche peculiarità del cioccolato, ha lasciato un segno significativo.

Durante l'evento, i riflettori saranno puntati su coloro che si sono distinti per l'impegno sociale, la capacità di dare lustro al territorio a livello e internazionale e per la loro arte dolciaria. Questi premi non solo celebrano la maestria e la passione, ma sottolineano anche l'importanza di un comparto dolciario che valorizza le comunità e promuove la cultura modenese nel mondo. Tra i premiati, artigiani e personaggi di cultura, sport e spettacolo, che hanno saputo coniugare tradizione e innovazione, diventando ambasciatori del gusto e portavoce di storie di eccellenza che parlano di territorio, dedizione e creatività.

Giacomo Bellantoni punta a diventare l'artista eclettico del cioccolato, con la sua capacità di far vivere a grandi e piccoli la stessa esperienza multisensoriale che regalano le sue creazioni, ed è per questa ragione che a questo giovane creativo del cioccolato, fondatore del brand "Bellantoni Cioccolato" e vincitore di 10 medaglie negli International Chocolate Awards, verrà riconosciuto il premio "Piccagliani". Il riconoscimento è stato istituito lo scorso anno, in memoria del grande pasticciere e cioccolatiere Carpignano, di cui è impossibile dimenticare il Boero Kubic.

Paolo Staccoli, Maestro Pasticcere e Cioccolatiere ha raccolto il testimone della tradizione e lo ha spinto verso l'innovazione,

Modena - Centro storico - Ingresso libero  
Per consultare il programma completo [www.sciocola.it](http://www.sciocola.it)  
Facebook: @sciocola | Instagram: @sciocolafestival

PROMOSSO DA



Modena

CON IL CONTRIBUTO DI



CAMERA DI COMMERCIO  
MODENA

CON IL PATROCINIO DI

[www.regione.emilia-romagna.it](http://www.regione.emilia-romagna.it)

CON IL CONTRIBUTO  
E IL PATROCINIO DEL

[www.comune.modena.it](http://www.comune.modena.it)

IN PARTNERSHIP CON



MEDIA PARTNER



FORNITORE UFFICIALE



MOBILITY PARTNER



COLLABORAZIONI



Lambrusco Longa  
nel cuore di Modena



M VISITMODENA



ORGANIZZATO DA





divenendo anche Ambasciatore della Pasticceria Italiana, ricevendo il “Riconoscimento Speciale Eccellenza Italiana”. Grazie alla sua creatività e alle ricette che appartengono alla pasticceria di famiglia, in attività dal 1952 a Cattolica (RN), si è aggiudicato diversi premi in Italia e all'estero, tra cui il trofeo “Ai migliori pasticceri del Mondo” anche grazie al Rivierotto, un cioccolatino che racchiude un'esplosione di sapori, ricevuto proprio dalle mani di Iginio Massari.

Un “atto di amore e condivisione”, rappresentato dal MOLE, un piatto a base di spezie e cioccolato con radici preispaniche mesoamericane, che rappresenta il meticcio del Messico, presentato e raccontato da Aketzalli Bobadilla Canseco, è valso a “Spazio Lodola” un riconoscimento speciale. Questo piatto verrà presentato sempre al PalaSciocolà, a cura di Lodola, spazio d'incontro e cucina sociale che organizza attività socioculturali formative ed eventi.

A chiudere la carrellata di premi che aromatizzano a festa il palato, sarà quello per “La miglior pralina all'aceto Balsamico di Modena Dop”, in collaborazione con il Consorzio di Tutela Aceto Balsamico di Modena DOP.

Sarà invece durante il Corteo Storico con gli sbandieratori che verrà incoronata la MADRINA di SCIOCOLA' 2024: la modenese VANNA PANCIROLI, attrice sia di commedie teatrali che interprete dialettale in film, tv locali e in numerose importanti iniziative culturali modenesi. Il premio “Sciocolà in Rosa”, dedicato alle donne che si sono distinte per la loro capacità di esaltare l'impegno femminile, verrà consegnato a Elisa Guidelli e Silvia Cavalieri, scrittrici e non solo... Elisa, in arte Eliselle, nata a Sassuolo (Mo), scrittrice, lettrice, storica, organizzatrice di eventi e tanto altro, racconta spesso storie dedicate a figure femminili della Storia. Silvia, nata a Modena, è insegnante di lettere in una scuola media di Bologna, ha fondato un blog, nato come voce del collettivo

Modena - Centro storico - Ingresso libero  
 Per consultare il programma completo [www.sciocola.it](http://www.sciocola.it)  
 Facebook: @sciocola | Instagram: @sciocolafestival

PROMOSSO DA



Modena

CON IL CONTRIBUTO DI



CAMERA DI COMMERCIO  
MODENA

CON IL PATROCINIO DI

[www.regione.emilia-romagna.it](http://www.regione.emilia-romagna.it)

CON IL CONTRIBUTO  
E IL PATROCINIO DEL

[www.comune.modena.it](http://www.comune.modena.it)

IN PARTNERSHIP CON



MEDIA PARTNER



FORNITORE UFFICIALE



MOBILITY PARTNER



COLLABORAZIONI



ORGANIZZATO DA





femminista “Le Vocianti” e presenterà il suo ultimo libro uscito ad aprile 2024.

La manifestazione è ad ingresso gratuito, promossa da CNA Modena, organizzata da SGP Grandi Eventi in partnership con Acai e il patrocinio e il contributo di [www.comune.modena.it](http://www.comune.modena.it), con il patrocinio di [www.regione.emilia-romagna.it](http://www.regione.emilia-romagna.it) e con il contributo della Camera di Commercio di Modena.

Modena - Centro storico - Ingresso libero

Per consultare il programma completo [www.sciocola.it](http://www.sciocola.it)

Facebook: @sciocola

Instagram: @sciocolafestival

Modena - Centro storico - Ingresso libero

Per consultare il programma completo [www.sciocola.it](http://www.sciocola.it)

Facebook: @sciocola | Instagram: @sciocolafestival

PROMOSSO DA



Modena

CON IL CONTRIBUTO DI



CAMERA DI COMMERCIO MODENA

CON IL PATROCINIO DI

[www.regione.emilia-romagna.it](http://www.regione.emilia-romagna.it)

CON IL CONTRIBUTO E IL PATROCINIO DEL

[www.comune.modena.it](http://www.comune.modena.it)

IN PARTNERSHIP CON



MEDIA PARTNER



FORNITORE UFFICIALE



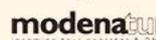
MOBILITY PARTNER



COLLABORAZIONI



Lambrusco Longa  
nel cuore di Modena



M VISITMODENA



ORGANIZZATO DA

