



Comunicato n°2/2022

CIOCCOLATO PER TUTTI I GUSTI IN OCCASIONE DELLA QUARTA EDIZIONE DI SCIOCOLA'

Torna dal 29 Ottobre al 1 Novembre l'evento più dolce dell'anno, con tante novità tra cui un'inedita pralina al lambrusco

Modena, 28 luglio 2022

A Modena, in Via Emilia Centro, Corso Duomo, Piazza Grande, Piazza Matteotti, Piazza Mazzini, Piazza Torre e Piazzetta delle Ova, dal 29 Ottobre al 1° novembre si potrà degustare cioccolato di tutti i tipi e per tutti i gusti: arriva finalmente per la quarta edizione di Sciocola', l'evento tanto atteso e più dolce dell'anno, che trasforma ad ogni edizione il centro storico di Modena nel luogo dove poter scoprire e assaporare le mille sfumature del cioccolato, dal tradizionale al latte, dal fondente al bianco, senza dimenticare l'innovativo cioccolato rosa Ruby.

Per questa edizione 2022 della kermesse si potrà degustare un'inedita prelibatezza creata ad hoc per il pubblico di Sciocola': il cioccolatino creato dal Maestro Cioccolatiere Marisa Tognarelli, socio ACAI.

Gusto, dolcezza, ma anche tradizione attraverso la storia della musica, che farà da fil rouge della manifestazione: passando per la lirica verranno infatti realizzati dall'Azienda marchigiana Marcantognini - *I Colori del Cioccolato*, una pralina ed uno spumino, in omaggio del celebre compositore **Gioacchino Rossini**, nato a Pesaro nel 1772. L'Artista, che si destreggiava con gli utensili da pasticciere 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.

In particolare verranno realizzate la **Pralina alla Visciola e cioccolato fondente** dal cuore morbido, violaceo dolce e acidulo, realizzata con visciole selvatiche delle colline Pesaresi, racchiuse in un sottile strato di cioccolato fondente al 70%, e lo **Spiumino alle Mandorle Anice e Cioccolato Fondente**, una piccola meringa tipica delle Marche cotta al forno, realizzata come da tradizione con albumi, zucchero, bacca di vaniglia, scorza di limone e anice con aggiunta di mandorle tostate, dal cuore morbido come una nuvola e al tempo stesso croccante con note intense di tostato, glassata con cioccolato fondente 80%.

Non mancherà l'ormai famosa pralina all'aceto balsamico che omaggia l'oro nero di Modena in un connubio perfetto con il cibo degli dei, a celebrare lo sposalizio tra il protagonista dell'evento e l'Aceto Balsamico di Modena, iconico prodotto del territorio ospitante: in un'unica pralina sono infatti racchiuse due eccellenze assolute della cucina italiana e che contribuiscono a renderla celebre in tutto il mondo.

Gli chef di Modena a Tavola ci proporranno quattro portate, dall'antipasto al dolce, utilizzando prodotti ed ingredienti sempre legati al mondo del cioccolato, come il dolceforte di maiale al pascolo con cioccolato criollo 80%, i ravioli in pasta di Cacao e tanto altro, per dimostrare e far scoprire i mille utilizzi in cucina e la versatilità del cioccolato, in sorprendenti abbinamenti che possono spaziare anche al salato e all'agrodolce, con inaspettati e deliziosi risultati.

In un'edizione dal tema **Musica, Lirica & Canto**, poteva forse mancare un piatto tratto dal libro di ricette "ALLA LUCIANO", curato da Nicoletta Mantovani, moglie dell'indimenticabile Luciano Pavarotti, mostro sacro della lirica mondiale e per tutta la vita legato alla sua città natale Modena ha raccolto le ricette che lui stesso utilizzava per preparare i suoi piatti? Un noto chef del territorio renderà omaggio alle due passioni che hanno accompagnato per tutta la vita il celeberrimo tenore, la musica e la cucina, preparando in un appuntamento live una delle ricette tratte dal libro.

La manifestazione è ad ingresso gratuito, promossa da **CNA Modena**, organizzata da **SGP Grandi Eventi** 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 - Centro storico - Ingresso libero
Per consultare il programma completo www.sciocola.it
Facebook: @sciocola | Instagram: @sciocolafestival

PROMOSSO DA



CON IL CONTRIBUTO DI



CON IL PATROCINIO DI



SPONSOR



IN PARTNERSHIP CON



MEDIA PARTNER



FORNITORE UFFICIALE



VETTORE UFFICIALE



COLLABORAZIONI



LambruscoLonga®
nel cuore di Modena



modena ^{tour}
incoming tour operator & DMC

M VISITMODENA



Vecchi & Tonelli

ORGANIZZATO DA

