

SCIOCOLA' 2019 CIOCCOLATO E SPORT

DAL 31 OTTOBRE AL 3 NOVEMBRE LA SECONDA EDIZIONE DEL FESTIVAL DEL CIOCCOLATO A MODENA

admin Appuntamenti



Quattro giorni totalmente dedicati al cibo degli dei, un appuntamento che inonderà di colori, sapori e profumi le vie della città estense. 50 Maestri cioccolatieri e pasticceri da tutta Italia, e non solo, faranno apprezzare e conoscere il [cioccolato](#) in tutte le sue dolcissime declinazioni. La manifestazione ad ingresso libero, che si svolgerà nel centro storico di Modena, è promossa da CNA Modena, novità di quest'anno sarà l'apertura serale fino alle 23.00, dal giovedì al sabato e domenica fino alle 20.00.



Il tema dell'edizione 2019 vedrà l'accostamento tra il [cioccolato](#) e lo sport, un connubio stimolante che si concretizzerà in una serie di eventi ed appuntamenti di forte carattere attrattivo, raccogliendo l'importante eredità e realtà territoriale della Motor Valley, di altre espressioni sportive nazionali e locali e approfondendo i vantaggi dati dall'inserimento del [cioccolato](#) nella dieta dello sportivo.

Gli artigiani cioccolatieri e pasticceri, proporranno una ricca varietà di prodotti, dai più tradizionali a quelli più ricercati ed innovativi. Dai classici cremi ai tartufi alla nocciola tonda gentile delle Langhe, ai macarons al croccante. E non mancheranno anche proposte decisamente curiose, come le praline al parmigiano reggiano o li marrons ricoperti. Ci saranno delizie inaspettate come i dolci in vaso cottura a base di [cioccolato](#) ma anche largo spazio ai classici con i dragèes al liquore, i cuneesi al rhum, i liquori al [cioccolato](#) e la torta al sangiovese. Per gli amanti dell'healty non mancherà il [cioccolato](#) bio e senza

FACEBOOK

APERTURA



L'eccellenza altoatesina in 6 vini

Ogni anno la rivista enologica tedesca Weinwirtschaft sottopone le cooperative vitivinicole italiane a un severo test comparativo volto a comprovarne la qualità produttiva. Quest'anno sono due le cantine che condividono il gradino più alto del [...]

- Cantine Aperte in vendemmia
- Cantine Aperte accoglie gli enoturisti
- La Scolca e il Gavi festeggiano 100 anni
- Mezzacorona con Val D'Oca negli Usa

SCOPRI DI PIÙ

Ruinart
LA PLUS ANTICQUE MAISON
DE CHAMPAGNE

KRUG
CHAMPAGNE

zuccheri, senza dimenticare il [cioccolato](#) artigianale senza glutine.



MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE

Dom Pérignon



« PREVIOUS

Champagnerie Moët & Chandon

MAISONS
DU PÂTI

BtoB

Il nostro business è offrire...

Nuovo catalogo
BtoB



RIMANI IN CONTATTO



Roadhouse
RESTAURANT

Si è verificato un errore.

[Prova a guardare il video su](#)

CHAMPAGNE
POMMERY

[HOME](#)

[CHI SIAMO](#)

[LA RIVISTA](#)

[PRIVACY POLICY](#)

[COOKIE POLICY](#)

FOOD&BEVERAGE di F&B EDITORIALE SRL - P.Iva 05605300960