mercoledì, ottobre 13, 2021
Ultimo:
idrorepellente

Pianeta Salute
Fondato da Michele Cennamo
Anno XIX
www.pianetasaluteonline.com
pianetasaluterivista
QUOTIDIANO
~~MENSILE~~ DI ALIMENTAZIONE, BENESSERE, CULTURA, MEDICINA, TURISMO, TEMPO LIBERO E MUSICA

Marketing e Comunicazione

CIOCCOLATO E ACETO BALSAMICO SI INCONTRANO A SCIOCOLA'

13/10/2021 Redazione 0 Commenti 'La Dolce Vita' di Davide Marcantognini, Acai, Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, CNA Modena, Comune di Modena, Regione Emilia-Romagna, SCIOCOLÀ 2021, SGP Grandi Eventi

Terza edizione dell'evento dedicata a due eccellenze italiane uniche al mondo

156176

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Dal 29 ottobre al 1° novembre, tra le vie del centro di Modena, è attesissima **la terza edizione di Sciocola'**, *il Festival del cioccolato,* che quest'anno propone un abbinamento molto apprezzato, quello con due eccellenze gastronomiche del territorio modenese: l'aceto balsamico di Modena DOP e l'aceto di Modena IGP.

ELISIR DI LUNGA VITA Il cioccolato vanta una storia antichissima che risale alle civiltà precolombiane dei Maya e degli Aztechi. Da allora ne ha fatta di strada, e da essere considerato un cibo "dolce" nel tempo è divenuto un elemento basilare della nostra cultura alimentare in quanto permette di valorizzare molti prodotti della tradizione italiana, come nel caso dell'aceto balsamico. È antiaging perché ricco di flavonoidi, attiva il buonumore mediante il rilascio di serotonina, è antinfiammatorio per via dell'acido stearico, stimolante ed energizzante grazie alla teobromina. Quest'anno a Sciocolà verrà proposto in abbinamento ad un prodotto tipico, l'aceto balsamico di Modena, considerato a sua volta, non solo un condimento, ma un alimento ricco di benefici, antiossidante, che favorisce anche l'assorbimento di calcio e magnesio. In abbinamento al cioccolato può davvero diventare il perfetto elisir di lunga vita.

SCIOCOLÀ 2021 sarà un vero e proprio viaggio sensoriale all'insegna di questo straordinario connubio tra due eccellenze italiane e durante la manifestazione sarà possibile degustarne diverse proposte nei ristoranti di Modena con un menù che racconta di un percorso gastronomico-culturale alla scoperta delle eccellenze modenesi. Tra questi alcuni piatti più estrosi come il riso integrale basmati all'aceto balsamico con scaglie di extra fondente, torta Sacher con lamponi e crema di aceto balsamico; gli gnocchi con impasto al cioccolato, conditi con crema di parmigiano e aceto balsamico; la torta della nonna con cioccolato e gocce di balsamico o il mascarpone con torta simil Barozzi servito con gocce di glassa al balsamico. Quattro giorni di appuntamenti, showcooking, degustazioni, con il cioccolato nella sua lavorazione più nobile, quella artigianale, a far da protagonista, alla scoperta di un ricco palinsesto di eventi gratuiti che animeranno le vie del centro di Modena.

CIOCCOLATO E ACETO I migliori maestri cioccolatieri e pasticceri, provenienti da tutta Italia, saranno in via Emilia Centro e Corso Duomo per fare apprezzare e conoscere ai visitatori il cioccolato in tutte le sue declinazioni con l'oro nero di Modena, ad esempio quella con il panettone del pasticcere modenese Ivan D'Avino, un viaggio alla scoperta del ciclo produttivo di un grande lievitato, e di come il binomio tra aceto balsamico e cioccolato dia vita ad un prodotto sorprendente. Cioccolato e aceto balsamico di Modena daranno anche vita a dei piatti originali e innovativi preparati durante lo showcooking della cuoca, scrittrice, blogger di cucina, visualchef, visualfoodist e visualfood trainer, Gabriella Gasparini. In versione da bere invece verrà presentato il cocktail ufficiale della manifestazione, il "Cocoa Black Gold", un drink dolce e irresistibile a base di cioccolato, aceto balsamico e fragole. Verrà anche proposta una "Ricetta gourmet a quattro mani": la chef Alessia Morabito e lo chef Francesco Rompianesi realizzeranno due ricette di ispirazione orientale utilizzando il cioccolato e l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena IGP. Ma ci sarò anche spazio, tra le degustazioni, per Cioccolato e Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, un sublime binomio a cura de 'La Dolce Vita' di Davide Marcantognini, un'imperdibile occasione per scoprire le caratteristiche e le peculiarità dell'eccellenza modenese e il sorprendente connubio di sapori, deliziosi al palato, del cioccolato della tradizione artigianale italiana. Inoltre, in collaborazione con il Consorzio di Tutela Aceto Balsamico di Modena DOP, si terrà la premiazione del concorso della migliore pralina all' Aceto Balsamico di Modena DOP.

La manifestazione è a ingresso gratuito, promossa da **CNA Modena**, organizzata da **SGP Grandi Eventi** in partnership con **Acai** e patrocinata dalla **Regione Emilia-Romagna e dal Comune di Modena.**

Evento gratuiti su prenotazione.

Per info e prenotazioni: prenotazioni@sciocola.it

Per consultare il programma completo: www.sciocola.it

Facebook: @sciocola

Instagram: @sciocolafestival

← Osservatorio Integratori Italia: vitamina D per ossa più sane e riduzione del rischio di fratture da caduta

156176

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.