

EVENTI - Sciocolà, in centro a Modena dal 29 ottobre

La rassegna dei territori italiani del cioccolato

I territori che meglio rappresentano l'Italia del cioccolato, vale a dire Modica, Perugia e Torino, saranno protagonisti, con le rispettive aziende produttrici, della terza edizione di Sciocolà, il Festival del Cioccolato in programma in centro a Modena dal 29 ottobre all'1 novembre prossimi per l'organizzazione di SGP Grandi Eventi. In Sicilia, a Modica, ne hanno fatto un Museo e in Umbria si celebra il bacio, mentre a Torino si festeggia un legame affettivo con il cioccolato che dura dal 1560, anno in cui Emanuele Filiberto di Savoia servì simbolicamente alla città una tazza fumante di cioccolata per festeggiare il trasferimento da Chambéry a Torino.

Il Cioccolato di Modica si presenta a forma di lingotto e pare sia legato al periodo della dominazione degli Spagnoli in Sicilia, nel XVI secolo. Furono loro ad aggiungere al cacao lo zucchero, realizzando la prima forma arcaica di cioccolato, che solo nel 2018 ha ottenuto dall'Unione Europea il riconoscimento IGP. Perugia, invece, ha un legame più recente con il "dolce degli dei", legato alla storia imprenditoriale di Perugia, che omaggiò il territorio fin dalla sua nascita con il celebre "bacio". Torino, dai Savoia in poi, non ha mai smesso di fare innovazione pur mantenendo salda la tradizione tramandata dai maestri cioccolatieri. È proprio nel capoluogo piemontese che nel Settecento è nato il bicerin, bevanda calda a base di cacao, crema di latte e caffè e a metà dell'Ottocento il gianduiotto, ottenuto mescolando al cacao le nocciole delle Langhe. Torino è anche la patria dell'alpino, un cioccolatino ripieno di liquore, del boero, del cremino e, ultima solo per anno di nascita, della Nutella. Durante il Festival del Cioccolato un ricco palinsesto di eventi gratuiti animerà il centro di Modena, tra Piazza Grande, via Emilia centro e corso Duomo con disfide, showcooking, degustazioni, incontri di carattere gastronomico-culturale, laboratori per bambini e spettacoli itineranti che coinvolgeranno tutti i visitatori attraverso un viaggio sensoriale nell'intero mondo del cioccolato, dai classici ai cremini, dai tartufi ai macarons, dai dragées al liquore ai cunesi al rum oltre alle immancabili tavolette aromatizzate, fontane di cioccolato e creme spalmabili.

Non mancheranno i grandi appuntamenti per il quale ormai il festival è conosciuto a livello nazionale come le maxi sculture di cioccolato e la Fabbrica del Cioccolato dove si potrà assistere alle fasi di lavorazione che portano alla creazione del Nettare degli Dei; confermati anche i momenti di premiazione: anche quest'anno verrà assegnato lo Sciocolà d'Oro, il riconoscimento a una personalità del mondo dello spettacolo, della cultura



Nelle foto, alcune immagini della precedente edizione, con le riproduzioni in cioccolato del Duomo di Modena e della Ferrari, la folla fra gli stand di via Emilia Centro e l'orso Sciocolino, beniamino dei più piccini

e dello sport che abbia contribuito col suo lavoro a promuovere l'immagine della città a livello nazionale ed internazionale. La manifestazione è a ingresso gratuito, la promuove CNA Modena, per l'organizzazione di SGP Grandi Eventi, in partnership con Acai e il patrocinio della Regione Emilia Romagna e del Comune di Modena.