

Giornale di interesse professionale per il turismo

Quotidiano  
**Travel**  
www.travelquotidiano.com  
24 September 2018



HOME CHI SIAMO PUBBLICITÀ NEWSLETTER EVENTI LAVORO WEBINAR REPORTAGE TOVE

parole da cercare

Cerca

In Evidenza Trasporti Tour Operator Alberghi Enti, istituzioni e territorio Mercato e tecnologie Estero Incoming Tutte le ultime notizie



## Sciocolà: una rassegna dedicata alla ghiottoneria a Modena dal 1 al 4 novembre

[0] 24 settembre 2018 09:05

**Sciocolà** sarà la prima edizione di una manifestazione interamente dedicata al cioccolato quella che si terrà sulla via Emilia, nel centro di Modena e che sposterà le eccellenze del territorio al nobile elemento. Sostenuta da tutti gli attori istituzionali e dalla Bper, la Banca popolare dell'Emilia Romagna con sede a Modena, quale main sponsor, la manifestazione organizzata da Sgp Events (Stefano Pellicciardi) porterà gioia e sapori nella città della Ghirlandina.



I migliori produttori di cioccolato italiani saranno il trait d'union con la presentazione dei propri prodotti per un caleidoscopio di eventi dalle 9 del mattino alle 20 (giovedì, sabato e domenica) con un prolungamento fino alle 22, il venerdì.

Il prologo della manifestazione vedrà 4 glorie modenesi scolpite in un "Monte Rushmore" (il monte americano del sud Dakota che porta scolpiti i volti di 4 presidenti americani) di cioccolato. Sono stati scelti i volti di Enzo Ferrari, Luciano Pavarotti, Vasco Rossi e Massimo Bottura per essere raffigurati nella grande scultura pubblica realizzata da Mirco Dalla Vecchia in 800 kg di materia prima in piazza Matteotti.

Gli eventi sono inseriti in un programma 'a misura di famiglia' con l'obiettivo di coinvolgere un pubblico trasversale di golosi e non solo. Sciocolà - con il premiato maestro cioccolatiere e noto volto televisivo Mirco Della Vecchia in veste di testimonial ufficiale - è un omaggio appassionato al 'cibo degli dei': una manifestazione dal valore cultural-gastronomico che animerà con eventi di ogni genere l'area espositiva - una vetrina a cielo aperto di leccornie cioccolatose - con una cinquantina di maestri artigiani che proporranno praline dai gusti inediti e prodotti innovativi (anche per il pubblico attento alle tendenze bio e free from). Per fare qualche esempio, visto il connubio di Modena e provincia con il

### TRAVEL COMUNICA

Quotidiano  
**Travel**  
www.travelquotidiano.com

**Network&Communication srl**  
proprietaria di  
**Travel Quotidiano ha cambiato**  
sede. I nuovi recapiti sono:

**ROMA**

Via Aosta, 30  
tel. 06/89017577

**MILANO**

Via Montepulciano, 5  
tel. 02/39524922

Gli indirizzi mail sono rimasti invariati

per informazioni sul  
**Travel OpenDay**  
scrivere a  
eventi@travelopenday.com

### ULTIME NEWS



Crescita per il Network Gattinoni. Testi:  
«L'Italia riveda la politica dei prezzi»



Best Western: promozione per la Giornata  
Mondiale del Turismo



Ryanair e i bagagli a mano: «Pronti a  
collaborare con l'Antitrust»



Singapore Airlines, in flotta il primo A350-  
900 Ultra long range

### SEGUICI SU FACEBOOK

“balsamico” la gara della pralina al balsamico, che eleggerà la miglior pralina all’aceto balsamico tradizionale di Modena DOP organizzato da CNA Modena in collaborazione con il consorzio di tutela dell’aceto balsamico tradizionale di Modena; il Choco Tiki Contest, gara tra bartender che si sfideranno nella creazione di cocktail inediti (a base di cioccolato, ovviamente); il Processo al Cioccolato, conferenza-spettacolo che farà luce sugli aspetti nutrizionali del cacao (alleato di umore e salute o nemico della linea?); la tavoletta di cioccolato da record lunga 10 metri realizzata dai maestri di ACAI; il laboratorio ‘La fabbrica del cioccolato’ in cui i visitatori potranno ammirare dal vivo la lavorazione delle fave di cacao; la partita a Dama Vivente con la partecipazione dell’associazione Dama di Castelvetro; la consegna dello Sciocolà d’oro, premio attribuito a un personaggio modenese che ha reso celebre la città.

Il Consorzio Modena a Tavola – che rappresenta attualmente circa quaranta fra i più prestigiosi ristoranti della provincia di Modena – parteciperà a Sciocolà con una serie di iniziative che comprendono:

*Il percorsi di cioccolato:* menu degustazione presso alcuni associati con ricette originali nella quali il cioccolato sarà un delizioso e saporito ingrediente in abbinamento con i prodotti tipici e la gastronomia del territorio. I menu potranno essere degustati già dalle due settimane precedenti la manifestazione.

*Il cioccolato a spasso per la provincia:* giovedì 1 novembre show cooking con tre chef di ristoranti del territorio che declineranno l’uso del cioccolato anche in base alla località di provenienza: la Bassa, la Città e l’Appennino.

*Sciocolà nel piatto:* sabato 3 novembre presentazione di un piatto studiato appositamente per l’edizione 2018 di Sciocolà.



Travel Quotidiano  
Mi piace questa Pagina 17.800 "Mi piace"  
Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici

**INSTAGRAM**



**Articoli che potrebbero interessarti:**



**I Viaggi di Atlantide, nuovo Atlantis Club in Madagascar**



**ParkinGo Art Project finalista del premio Cultura + Impresa**



**Barcellona scalda i motori in vista della stagione estiva**



**South African Airways riconferma le quattro stelle Skytrax**



**AccorHotels apre a Dubai il più grande Mercure del mondo**



**Mostre ed eventi di primavera in Germania**



**Ryanair cresce a Catania, nuovi voli per Cagliari e Francoforte**



**Cinema gratis per gli iscritti ai club Italo Più**

[Clicca per lasciare un commento e visualizzare gli altri commenti](#)

**IL GIORNALE**

- ▶ Archivio giornali
- ▶ Abbonati
- ▶ Pubblicità
- ▶ Ricevi la Newsletter

**PRODOTTI SPECIALI**

- ▶ Report
- ▶ Speciali
- ▶ Monografie
- ▶ Reportage

**SERVIZI**

- ▶ Webinar
- ▶ Travel Open Day
- ▶ Travel Roadshow
- ▶ Annunci di lavoro

**CATEGORIE**

- ▶ In evidenza
- ▶ Trasporti
- ▶ Tour Operator
- ▶ Alberghi