Il Festival del cioccolato

La seconda edizione di Sciocola', ha come tema il sodalizio tra il nettare degli Dei e lo sport

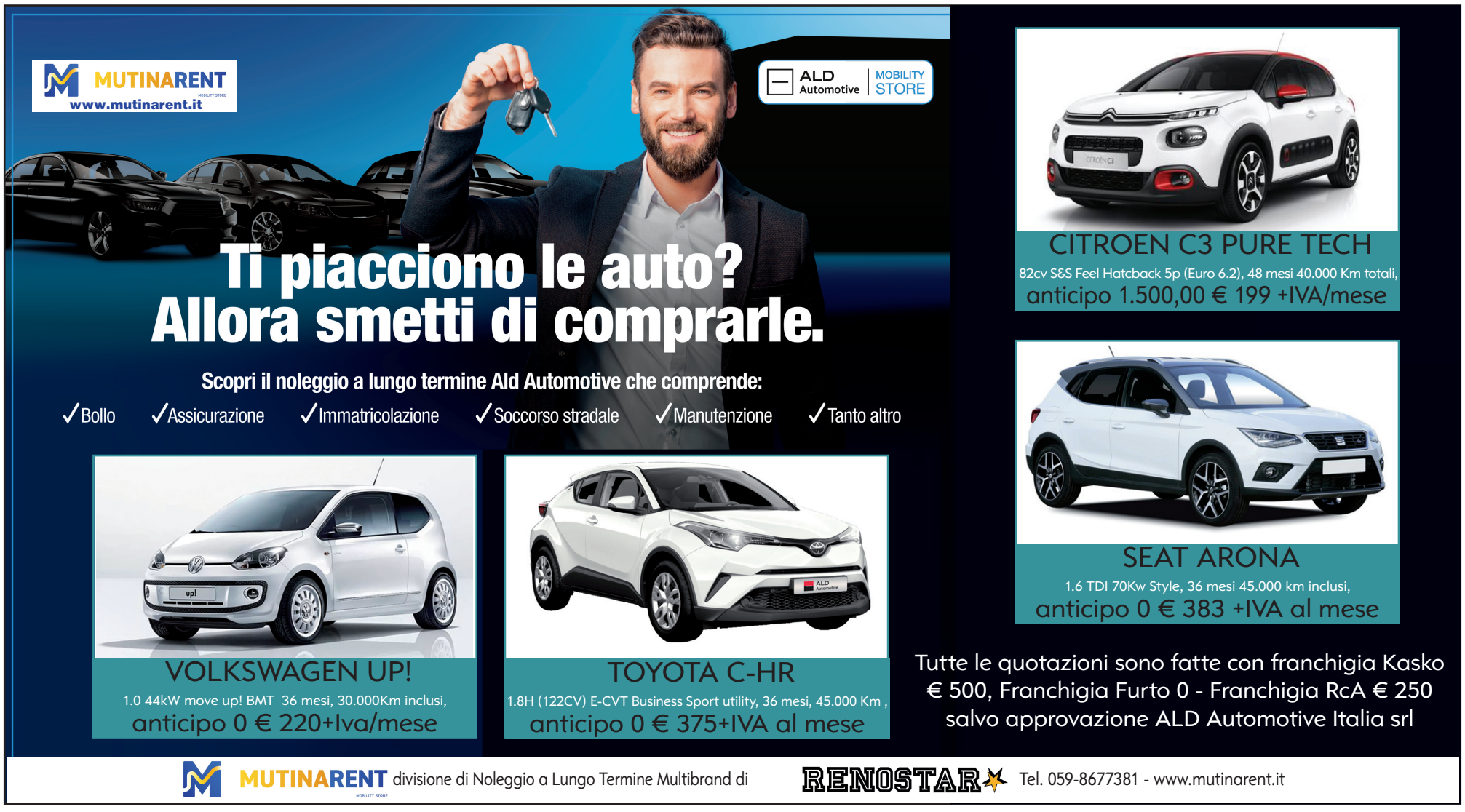
Dopo il grande successo della prima edizione torna a Modena, dal 31 ottobre al 3 novembre, "**Sciocola'**", il Festival del cioccolato. Quattro giorni totalmente dedicati al cibo degli dei, un appuntamento che inonderà di colori, sapori e profumi le vie della città estense. Sono attesi oltre cinquanta maestri artigiani cioccolatieri, provenienti da tutta Italia e non solo, con più di **cento stand espositivi**. Grande novità di quest'anno sarà l'apertura serale fino alle 23, dal giovedì al sabato e domenica fino alle 20.

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. Stimolante e sorprendente sarà anche il viaggio nel gusto che si potrà fare con il **"CioccoYoga"**, dove grazie al maestro cioccolatiere **Franco Pasquale**, le capacità delle papille gustative verranno testate con pregiate tipologie di cioccolato, il tutto rigorosamente ad occhi chiusi. I più curiosi potranno entrare in una vera e propria **"Fabbrica del cioccolato BeanToCiok"** in cui maestri cioccolatieri torinesi,

con l'ausilio degli specifici macchinari, accompagneranno i visitatori nel processo artigianale di creazione del nettare degli dei, dalla selezione delle fave di cacao, alla realizzazione a mano delle tavolette di cioccolato. La manifestazione ad ingresso libero, che si svolgerà nel centro storico di Modena, è organizzata da **SGP Events** in partnership con Acai e patrocinata dal Comune di Modena e dalla Regione Emilia Romagna.

Montefiorino, Tartufo Modenese in festa

Alla 28ª Edizione della Mostra Mercato dedicata al Tartufo modenese delle Valli Dolo e Dragone, in programma nel fine settimana del 26 e 27 ottobre e nei giorni 1, 2 e 3 novembre, le giornate trascorrono tra mostre, spettacoli e degustazioni mentre non mancheranno il Mercato del Tartufo e dei prodotti tipici e, nei ristoranti convenzionati, i Menù a base di tartufo oltre alle animazioni e alle bancarelle di artigianato. Tutti i giorni della Mostra Mercato, dalle 10 alle 19 in Piazza Teofilo Fontana ma anche in Piazza Europa, i visitatori troveranno dunque il Mercato del Tartufo, le Specialità gastronomiche e i Prodotti tipici come Parmigiano Reggiano, formaggi, prodotti a Marchio "Tradizioni e Sapori di Modena" salumi, vini, aceto balsamico tradizionale, Nocino, dolci, miele, farine biologiche di grani antichi, zafferano, prodotti del sottobosco, marroni, castagne, mele... Ad accompagnare il buon gusto e gli ottimi prodotti gastronomici, per le vie e per le piazze del paese, saranno presenti anche le bancarelle del Mercatino dell'artigianato artistico, gli hobbisti ed espositori vari. Alla 28ª Mostra Mercato del Tartufo Modenese sarà presente anche quest'anno il Gruppo Alpini Montefiorino con frittelle di baccalà, polenta arrostita, tigelle, gnocco fritto, affettati misti, torte e vin brulé. Altre informazioni e programma dettagliato sul sito www.tartufomodenese.com.

Pievepelago, il 1° novembre Festa della Castagna

A Pievepelago si celebra una delle più longeve Feste della castagna, che giunge quest'anno alla 28ª edizione. Organizzata dalla Pro loco, l'appuntamento è per venerdì 1° novembre nella centrale piazza Vittorio Veneto, con degustazioni e intrattenimenti vari fin verso sera. Dalle ore 15 alle 19 si gusteranno le 'mondine' (o bruciate) con esperti 'spadellatori' che insegneranno ai giovani a maneggiare le caratteristiche padelle bucate, poi frittelle di neccio e il dolce Castagnaccio, con vin brulé. Altre informazioni chiamando la Pro Loco di Pievepelago al numero 0536.71304.