

Fermi qua... c'è Siocola'!

Dal 31 ottobre al 3 novembre, quattro giorni in centro dedicati al cioccolato

A grande richiesta, si replica. Tutto è pronto per la seconda edizione di Sciocolà, il Festival del cioccolato, in programma da giovedì 31 ottobre a domenica 3 novembre. Saranno quattro giorni totalmente dedicati al "cibo degli dei", un appuntamento che inonderà di colori, sapori e profumi le vie del centro storico. Saranno presenti più di 50 maestri artigiani cioccolatieri, provenienti da tutta Italia e non solo, con più di 100 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 e appuntamenti, raccogliendo l'eredità della Motor Valley 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 e innovativi. Dai classici cremi ai tartufi alla nocciola tonda gentile delle Langhe, ai macarons al croccante e non mancheranno proposte decisamente curiose, come le praline al parmigiano reggiano o i marrons ricoperti.

Ci saranno delizie inaspettate come i dolci in vaso cottura a base di cioccolato, ma anche largo spazio ai classici con i dragées al liquore, i cuneesi al rum, i liquori al cioccolato e la



torta al sangiovese e cioccolato bio e senza zuccheri e cioccolato artigianale senza glutine per gli amanti dell'healty. Cioccolato non solo da mangiare, grazie alla collaborazione con i maestri dello shaker di Liquid Art si potrà anche assistere alla finale del "SciocoLiquid Contest" in cui si sfideranno noti bartenders alla conquista del titolo di "Re dei cocktail al cioccolato" e verrà presentato "SciocoMuffin", il cocktail ufficiale della manifestazione, tutto da scoprire.

Tra balli e assaggi ad occhi chiusi

Per le vie del centro storico modenese ci si potrà poi emozionare con il romantico Carillon Vivente, ballare con i coinvolgenti Tamarros, stupire con il Pianista Teotónico: questi sono solo alcuni degli spettacolari appuntamenti itineranti che animeranno il Festival. Non mancheranno serate danzanti con alcune delle più rinomate scuole di ballo modenese che coinvolgeranno i partecipanti e li stupiranno con spettacolari esibizioni: dal boogie ai latini, dall'hip-hop ai caraibici. Stimolante e sorprendente sarà anche il viaggio nel gusto che si potrà fare con il "CioccoYoga", dove grazie al maestro cioccolatiere Franco Pasquale, si potrà testare la capacità delle proprie papille con pregiate tipologie di cioccolato 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 nel processo artigianale di creazione del nettare degli dei, dalla selezione delle fave di cacao, alla realizzazione a mano delle tavolette di cioccolato. Infine Gigi e Clara Padovani condurranno i presenti in un viaggio nel mondo del cioccolato con la presentazione del loro libro "La ricetta della felicità", tra aneddoti, personaggi, curiosità, regole di degustazione e citazioni letterarie.



Sciocolino e gli eventi rivolti ai più piccoli



Ci saranno tanti appuntamenti educativi e ludici anche per i più piccoli in diversi momenti della manifestazione. La scuola di inglese per bambini Pingu's English Modena, organizzerà divertenti momenti di animazione sul tema del cioccolato. Il maestro cioccolatiere Marcantognini unirà arte e cioccolato in esclusivi momenti di gioco e disegno e infine, per tutte le giornate di venerdì, sabato e domenica, saranno presenti gli esclusivi Wood-Games, particolari giochi artigianali in legno per addestrare astuzia ed ingegno. Il tutto sotto lo sguardo goloso di Sciocolino, simpatica mascotte dell'evento.



Profumo di lievito

🔪 Dettagli del corso

Data di inizio: 20-11-2019

Orario: 20.00 - 23.00

Durata: 9 ore

Sede: Modena con gusto c/o ISCOM Modena, Via Piave 125

Descrizione del percorso

Il piacere di preparare il pane in casa, il profumo di una pizza e di una focaccia appena sfornate. Un laboratorio teorico pratico, di tre incontri, per imparare a realizzare a regola d'arte pane, pizze e focacce in teglia, con consigli sui metodi di impasto e ricette per i condimenti e le farciture. Verranno inoltre svelati tutti i segreti di farine, impasti e lievito madre.

1 serata: IL PANE 20/11/2019

Farine, ingredienti e funzioni nell'impasto
Tipologie di Lieviti e Lievito Madre
Ricette delle diverse tipologie di pane (Classico, varie e da Hamburger)
Cotture e conservazione
Degustazione

2 Serata: LA PIZZA 27/11/2019

Metodi di impasto
Tipologie di Pizza (al piatto, pala e in teglia)
Stesura e condimenti - Tipologie di forni e cotture -
Degustazione

3 Serata: LE FOCACCE 04/12/2019

Disciplinari e tradizioni regionali
Ricette delle diverse tipologie di focacce
Salamoie e Concie
Cotture
Degustazioni
Docente: Stefano Ciccarelli



Sfoglino 2.0: La pasta ripiena di Rina!

🔪 Dettagli del corso

Data di inizio: 13-11-2019

Orario: 20.00-23.00

Durata: 6 ore

Sede: Modena con gusto c/o ISCOM Modena, Via Piave 125



Fare la pasta in casa è come realizzare una piccola magia!

Il corso inizia con la realizzazione dell'impasto principale: farina e uova e insegna come utilizzare farine diverse per ottenere paste alternative.

Imparerai velocemente il modo corretto di impastare e stendere la sfoglia e, insieme alla nostra sfoglina Rina Poletti, realizzeremo dai più tradizionali formati di pasta a quelli più innovativi, dando sfogo alla fantasia.

CALENDARIO:

MERCOLEDÌ 13 NOVEMBRE e LUNEDÌ 18 NOVEMBRE 2019