

## Sciocola, dal 29 ottobre al 1° novembre a Modena torna il Festival della cioccolata

Redazione · 17 Ottobre 2022



Torna “Sciocola“, l’appuntamento più dolce dell’anno con cioccolato artigianale per tutti i gusti, dal classico al latte fino al cioccolato ruby, rosa per natura. Tra le vie del centro di Modena l’appuntamento è dal **29 ottobre al 1° novembre**, quattro giorni all’insegna della dolcezza, con tantissimi appuntamenti da show cooking a degustazioni fino a due vere e proprie Fabbriche del Cioccolato.

Tutti i giorni della kermesse sarà possibile ammirare le fasi di lavorazione del nettare degli Dei in Piazza Matteotti presso la **Fabbrica di Cioccolato Choco Moments**, dedicate a grandi e piccini. **Giancarlo Maestrone**, Maestro Cioccolatiere di ACAI, accompagnerà i più piccoli nell’appuntamento **choco baby**, momenti a loro dedicati dove una volta muniti degli attrezzi del mestiere, grembiule, cappello e sac à poche, potranno realizzare formine di cioccolato. Per gli appassionati invece l’appuntamento sarà con i **choco aperitivi**, dove le praline salate saranno abbinate ad un cocktail tipico dell’happy hour come lo Spritz. Ci saranno anche momenti spettacolari come la degustazione della **tavoletta di cioccolato da record di 15 metri**.

Ad aprire le danze del ricco calendario, sabato 29 ottobre saranno **Luca e Andrea** del bar Maison Livre di Modena presso il Palasciocola’ in Piazza Matteotti per una dolcissima colazione con un

semifreddo realizzato da sottili strati di pan di spagna e tre diverse consistenze di cioccolato, bianco, fondente e al latte, un appuntamento da leccarsi i baffi. Dalla colazione al panino è un attimo, a stupire il pubblico in uno show cooking sarà il maestro dei panini **Daniele Reponi** con le sue fantastiche creazioni e la sua interpretazione del panino al cioccolato che ci stupirà con abbinamenti speciali.

Non mancheranno degustazioni musicali con viaggi sensoriali per seguire il fil rouge dell'edizione 2022 in omaggio alla musica. Ad ogni cioccolato la sua melodia, dove i musicisti **Simone Allegretti** al contrabbasso e **Simone Valla** al sassofono renderanno unico il binomio cioccolato e musica domenica 30 ottobre alle ore 18.00 presso il Palasciocola'. Il cioccolato Bianco sulle note di "In a sentimental mood", il fondente sulle note di "Blue Monk", il rosa sulle note di "The girl from Ipanema" e infine l'immane cioccolato al Latte sulle note di "Autumn leaves".

Martedì 1° novembre l'incontro tra cioccolato e musica sarà invece guidato da **Emma Longo**, flautista e **Gianmarco Varotto** chitarrista, allievi del **Conservatorio Vecchi-Tonelli** di Modena, per accompagnare la degustazione di tre differenti praline create dalla **Boutique del Dolce**. Il cioccolato si presta ad ogni momento della giornata, dalla colazione all'aperitivo. Per gustare cocktail innovativi e gustosi celebrando l'abbinamento tra cioccolato e lirica, l'appuntamento **cocktail exhibition** sarà tutte le sere presso il Palasciocola' dove si alterneranno i bartender in uno show tutto da scoprire, unendo il cioccolato al classico gin e a mix più innovativi a base di rum o brandy.

Cioccolato e dolci tentazioni. Durante la kermesse sarà possibile ammirare un portfolio di creazioni del fumettista Roberto Baldazzini in collaborazione con Martina Bolognini nella mostra dal titolo "desideri fondenti – come il cioccolato si fonde con l'eros" il tutto accompagnato da una degustazione di cioccolato al peperoncino. Non poteva mancare la storica **torta Barozzi** che venne creata col nome di "torta nera" alla fine del **XIX secolo** da Eugenio Gollini, il quale nel **1887** aprì una pasticceria nel cuore di Vignola. Ancora oggi il metodo di preparazione originale viene segretamente custodito dagli eredi della famiglia Gollini. Per degustare la famosa torta Barozzi l'appuntamento sarà per domenica 30 ottobre alle ore 16.30 presso il Palasciocola' di Piazza Matteotti. La manifestazione è ad ingresso gratuito, promossa da **CNA Modena**, organizzata da **SGP Grandi Eventi Srl** in partnership con **Acai** e patrocinata dal **Comune di Modena** e dalla **Regione Emilia Romagna**, con il contributo della **Camera di Commercio di Modena**.