

Sciocolà la dolce kermesse che entra nel panorama nazionale delle migliori manifestazioni dedicate al cioccolato.

Il 19 settembre 2019 nel Comune di Modena si è svolta la conferenza stampa per la presentazione del programma di Sciocolà che si svolgerà dal 31 ottobre al 3 novembre 2019.

Di Giovanni Tavassi



Il 19 settembre 2019, nella bellissima residenza municipale di Modena, si è svolta la conferenza stampa per la presentazione della **2^a edizione di Sciocolà**, manifestazione di taglio gastronomico, e non solo, dedicata al cioccolato. Sono intervenuti il Sindaco di Modena, Gian Carlo Muzzarelli - l'Assessora, Ludovica Carla Ferrari - Patron della manifestazione, Stefano Pellicciardi SGP Events - Marisa Tognarelli, rappresentante ACAI - Claudio Medici, Presidente CNA Modena - Gianluca Trabucco - DT Emilia Centro presso BPER Banca - Alessandro Amati, Presidente Reti Qualicasa.

4 giorni intensi e dolcissimi dal 31 ottobre al 3 novembre 2019 per il Festival del Cioccolato "Sciocolà" con vendita e degustazioni di cioccolato artigianale, spettacoli, cultura, animazione e spettacoli itineranti.

Modena è già abituata da tempo ai grandi eventi, come il concerto di Vasco Rossi (Modena Park 2017) risultato come uno dei più grandi mai organizzati a livello europeo.

Anche Sciocolà richiede un grandissimo sforzo organizzativo perchè è una manifestazione imponente dove sono richieste decine di autorizzazioni, chiusure di tutto il centro storico e della via Emilia e tante sono le misure di sicurezza. Impegnate associazioni e volontari affinché la manifestazione si svolga in maniera tranquilla, per un'accoglienza di oltre 120mila visitatori previsti nei 4 giorni.

Sciocolà dal 31 ottobre al 3 novembre 2019 si ripropone con la seconda edizione, dopo aver registrato numeri da record nella 1^a edizione 2018:

- **120mila visitatore**
- **20 tonnellate di cioccolato venduto**
- **10.000 lecca lecca di cioccolato**
- **60 aziende per oltre 100 stand**

- 60 spettacoli di animazione (fissi ed itineranti per il centro storico).

Il Sindaco di Modena, Gian Carlo Muzzarelli e l'Assessora alla promozione della Città e Turismo Ludovica Carla Ferrari

Rivolgono gli auguri ed i ringraziamenti, per questa seconda edizione, agli organizzatori in primis SGP Events, CNA, collaboratori, sponsor, associazioni e volontari, tutti impegnati nella buona riuscita della manifestazione. Il loro messaggio:

"Sciocolà si rinnova, e dopo l'edizione del debutto si ripresenta a Modena con oltre 50 maestri artigiani cioccolatieri e oltre 100 stand espositivi.

La nostra città, nota, in Italia e non solo, per essere tra le capitali mondiali del mangiare e bere bene, ospita e patrocina con piacere questo evento, che rinnoverà il binomio tra cibo e cultura, tradizioni, e sport, che sarà il filo conduttore di questa seconda edizione.

Sarà una manifestazione che proporrà ai modenesi ed ai visitatori cioccolato di altissima qualità, vero e proprio artigianato alimentare che da noi è alta cucina, e sarà una manifestazione che coinvolgerà la città, nei luoghi più belli del centro storico e con giochi, eventi, incontri.

Per noi queste sono caratteristiche fondamentali, perché Modena deve essere sempre sfidante, con cittadini che non sono solo spettatori degli eventi ma protagonisti, e sempre attraente per turisti e visitatori".



Conferenza stampa presentazione Sciocolà

Da sx: Alessandro Amati, Presidente Reti Qualicasa - Gianluca Trabucco - DT Emilia Centro presso BPER Banca - l'Assessora, Ludovica Carla Ferrari - Sindaco di Modena, Gian Carlo Muzzarelli - Claudio Medici, Presidente CNA Modena - Patron della manifestazione, Stefano Pellicciardi SGP Events - Marisa Tognarelli, rappresentante ACAI.



Centro storico - Edizione Sciocolà 2018

Il Patron della Manifestazione, Stefano Pellicciardi SGP Events

"Dopo il successo della 1^a edizione dello scorso anno viene riconfermato Sciocolà, con la riconferma del numero di 60 aziende e 120 stand e fanno di Sciocolà una delle manifestazioni, dedicate al cioccolato, più importanti a livello nazionale sia come numero di aziende sia come numero di eventi collaterali che accompagnano la Kermesse. Gli eventi si suddividono in tre grandi categorie:

- *Spettacoli di animazione e intrattenimento (fissi ed itineranti per il centro storico);*
- *Grandi eventi che hanno richiamo mediatico forte;*
- *Iniziative di taglio enogastronomico.*

E' sempre difficile ripetersi, l'anno scorso abbiamo fatto dei numeri importanti e quest'anno ce la mettiamo tutta per fare sempre meglio".



Stefano Pellicciardi - Ceo SGP Events

Stefano Pellicciardi - SGP Events

Il Presidente CNA Modena, Claudio Medici

Il Presidente di CNA Modena, Claudio Medici si ritiene soddisfatto per il buon lavoro che è stato fatto nella prima edizione e come è stata studiata e verrà affrontata la 2^a edizione.

Durante la manifestazione ci sarà un momento celebrativo dove CNA premierà gli artigiani iscritti a CNA e che hanno raggiunto il 40 anno di attività.

CNA in collaborazione con il Consorzio di Tutela dell'Aceto Balsamico di Modena DOP, darà vita anche al concorso della Miglior Pralina al cioccolato a base di una delle eccellenze del territorio "Aceto Balsamico di Modena DOP".

"E' una manifestazione importante per i nostri artigiani e per Modena con un richiamo di oltre 120mila persone. Questa manifestazione che è nata con uno sforzo importante da parte nostra di CNA, ha raggiunto numeri importanti già dalla 1^a edizione nel 2018, quindi, un grande traguardo. Quest'anno probabilmente sarà ancora più importante e contiamo sia un'edizione da formula 1 per arrivare di questo passo veramente ai vertici. Modena e la provincia di Modena sono arrivati già ai vertici del turismo nazionale grazie a Maranello e ciò che ruota intorno ai motori, sta diventando un polo di attrazione, grazie anche alle mostre e al food che vengono proposti. Queste iniziative servono a portare gente in Centro a Modena che vuol dire far scoprire i nostri ristoranti, le nostre bellezze e i nostri prodotti"



Claudio Medici - Presidente CNA MODena

Marisa Tognarelli e la pralina creata appositamente per Sciocolà 2019, con l'Aceto Balsamico Tradizionale di Spilamberto - Consorteria presente all'interno del Comune di Modena

Un connubio fra prodotti del territorio ed il cioccolato, con un mix di colori ed estrosità sarà quello che porterà nel centro storico di Modena, Marisa Tognarelli maestro cioccolatiere, rappresentante ACAI e proprietaria della pasticceria Turchi. Sarà una delizia per il palato delle migliaia di persone che arriveranno a Modena.

1 novembre 2019 dalle ore 12:00 alle ore 13:00 in Piazza Matteotti (area eventi) sarà presentata la pralina della manifestazione Sciocolà 2019 all'Aceto Balsamico Tradizionale di Spilamberto.



Marisa Tognarelli - Rappresentante ACAI



Consorteria Aceto Balsamico Tradizionale di Spilamberto - Interna al Comune di Modena

Visite guidate alla Consorceria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Spilamberto

Per visite guidate all'Acetaia Comunale

Tel. +39 059 785959

www.consorteria-abtm.it

consorteria@consorteria.org

Piatto ufficiale "Sciocolà nel piatto 2019"

Sabato 2 novembre dalle ore 16:30 alle ore 17:30 in Piazza Matteotti (area eventi) ci sarà la realizzazione del piatto ufficiale di Sciocolà 2019, ad opera della pluripremiata **Anna Maria Barbieri, chef dei ristoranti Antica Moka.**

Il Cocktail ufficiale di Sciocolà 2019 "Sciocomuffin"

1 novembre 2019 dalle ore 19:30 alle ore 20:00 in Piazza Martiri (area eventi) i maestri dello shaker dell' **Associazione ASD Liquid Art** presentano il cocktail appositamente studiato per questa 2^a edizione della manifestazione. Si tratta di un drink dolce (**Sciocomuffin**) e irresistibile a base di rum speziato, cioccolato e cocco, che ricorda in tutto e per tutto il sapore di un muffin, ma liquido da bere.



Liquid Art - Sciocomuffin

Il tema del 2019 è lo sport

Ci sarà l'accostamento tra il cioccolato e lo sport, che sfoceranno in una serie di eventi mirati e di forte carattere attrattivo e mediatico.

Dalla realtà territoriale del Motor Valley agli altri sport nazionali.

A far rivivere lo sport attraverso il cioccolato, saranno i maestri cioccolatieri, gli artigiani e i pasticceri che metteranno tutto l'estro in campo per realizzare sculture, cremini ai tartufi alla nocciola tonda gentile delle Langhe, macarons al croccante, praline al Parmigiano Reggiano, marroni ricoperti, creme, confetture, liquori, cuneesi al rum, i liquori al cioccolato e la torta al sangiovese, cioccolato artigianale bio senza zuccheri e artigianale senza glutine.

Dolci giornate che accomunano tutti intorno all'elemento celebrato **"Il Cioccolato"**.

Inno allo sport 2019 a Sciocolà sarà accomunato al Calcio, Formula1, Pallavolo, Scacchi e Motociclismo.

Il **Louvre del Cioccolato** sarà allestito in Piazza Matteotti, uno stand, dove saranno esposte vere e proprie opere d'arte del maestro cioccolatiere Stefano Comelli per celebrare lo sport ed i protagonisti.

Quali opere al cioccolato saranno realizzate dai maestri cioccolatieri e associate ai 5 sensi?

La Vista ed il Calcio

Realizzazione del **gagliardetto del Modena Calcio** con i colori della squadra, sarà poi donato alla squadra.

Il Tatto e la Pallavolo

Le **schiazzate di Ivan Zaytsev** che riceverà il premio "**Sciocolà d'Oro**", definito lo Zar della pallavolo italiana, si è distinto a livello internazionale, contribuendo a promuovere, attraverso lo sport, l'immagine della città di Modena in Italia e nel Mondo.

L'Olfatto ed il Motociclismo

Un ricordo a **Marco Simoncelli**, sarà realizzato un **casco, di cioccolato, col numero 58** che sarà donato alla fondazione che porta il suo nome e tiene viva la memoria di Marco mettendo in evidenza l'impegno di solidarietà e di attenzione verso i più deboli che "**SuperSic**" ha sempre affiancato alla sua straordinaria carriera di pilota.

Il Gusto e gli Scacchi

Saranno protagonisti i **pezzi degli scacchi (di cioccolato)** in un esilarante e golosissimo torneo dove i giocatori potranno "**mangiare**" realmente i pezzi ai loro avversari!

Il **torneo di Scacchi** più goloso dell'anno è organizzato in collaborazione con il **Club64 di Modena** e prevede la sfida tra ottanta giovani giocatori, tra i 6 ed i 16 anni e la presenza di campioni nazionali di diverse categorie.

L'Udito e la Formula1

Il rombo del motore della Ferrari si udirà venerdì alle ore 10:00 quando sarà inaugurata e la **Scuderia Club Modena "Enzo Ferrari"** scenderà "**nel circuito cittadino di Sciocolà**".

Per l'occasione sarà realizzata la **Ferrari F2004** di cioccolato ad opera del **maestro cioccolatiere Mirco Della Vecchia** e del suo team, in omaggio a Michael

Schumacher nell'anniversario del suo cinquantesimo compleanno. **La scultura sarà realizzata con 20 quintali di cioccolato in scala 1:1**, gentilmente offerto da uno dei maggior produttori di cioccolato, **Callebaut**.

Infiorata

Anche quest'anno non mancherà la **tradizionale infiorata**. Realizzata da grandi e piccini omaggerà un protagonista di primissimo piano del mondo dei motori: **Ayrton Senna, nel 25° anno dalla sua scomparsa**, tre volte campione del mondo di Formula 1 e considerato da molti il più forte pilota di tutti i tempi.

Modena a Tavola: 40 locali e oltre 20 anni di ristorazione DOC

Nel 1995 nacque il **Consorzio Modena a Tavola** che attualmente rappresenta i 40 ristoranti di Modena e provincia.

Il **Consorzio è un patrimonio culturale della gastronomia**, dove gli chef portano avanti le tradizioni e prodotti tipici modenesi e **"attaccano"** le papille gustative degli avventori.

La Disfida - La Scuola Alberghiera e di Ristorazione di Serramazzoni

La scuola alberghiera selezionerà talenti del corso di specializzazione di pasticceria che si sfideranno in accostamenti insoliti con colori e forme inedite, davanti ad una giuria di esperti per aggiudicarsi la vittoria.

Eventi ed animazioni per tutti i gusti e per tutte le età da 0-99

Laboratori - Fabbrica del cioccolato - Degustazioni - Disfide - Visite guidate al centro storico e all'Acetaia Comunale - Festa di Halloween - Racconti - Presentazioni di libri - Show cooking - Musica - Giochi antichi - Tornei e spettacoli circensi - Dirette Radio/Telesive



Programma dettagliato al sito

www.sciocola.it

Facebook

Instagram

YouTube

Sciocolà, il Festival del Cioccolato a Modena, è una manifestazione:



Promossa da:

CNA Modena

Con il contributo di:

Camera di Commercio di Modena

Patrocinata da:

Comune di Modena

Regione Emilia Romagna

Main sponsor:

Bper Banca

Qualicasa

Sinergas

Organizzata da:

SGP Events

In partnership con:

ACAI, Associazione Cioccolatieri Artigiani Italiani

Sponsor tecnico:

Callebau

Media partner:

Radio Bruno

Fornitori ufficiali:

Modena Parcheggio S.p.a.

Pingu's English Modena

In collaborazione con:

Associazione Culturale LaRoseNoire

Club 64 A.s.d.

Consorzio Modena a Tavola

Liquid Art

Modenamoremio, Società di Promozione del Centro Storico

Modena Food Lab, Scuola di Cucina Innovativa

Modenatur Soc. Consortile A R.L.

Scuderia Ferrari Club Modena "Enzo Ferrari"

Scuola Alberghiera e di Ristorazione di Serramazzoni

natoconlavaligia -21 settembre 2019