

I CIOCCOLATIERI DI SCIOCOLA' INTERPRETANO L'ESTATE

Cioccolato con melanzane o formaggio abbinamenti audaci tutti da scoprire

Modena 4 Luglio 2023 – Con chi si sposa il Cioccolato d'estate? Lo abbiamo chiesto ad alcuni dei nostri Maestri Cioccolatieri. Dal dolce al salato il cioccolato si può abbinare perfettamente a tantissime preparazioni per addolcire le sere d'estate. Avete mai provato una macedonia con scaglie di cioccolato o scaglie di parmigiano con cioccolato fondente e gocce di aceto balsamico tradizionale di Modena o ancora più particolari le melanzane con cioccolato?

Ricette innovative e super gustose ma soprattutto ottime per un aperitivo diverso dal solito tutto da scoprire. Il cioccolato artigianale si celebra ogni anno a **Sciocola'**, la kermesse giunta alla quinta edizione in programma nel centro storico di **Modena** tra Via Emilia Centro, Corso Duomo, Piazza Matteotti, Piazza Mazzini, Piazza Torre e Piazza Grande **dal 27 al 29 ottobre**.

Per le sere d'estate alcuni consigli per stupire gli amici con ricette uniche.

Partendo dalla mousse al cioccolato, con la ricetta di **Paola dell'Officina del Cioccolato** *“pochi semplici ingredienti per un dolce super goloso ma soprattutto fresco. Bastano 100gr di cioccolato fondente, 70gr di burro, 4 uova e 4 cucchiaini di zucchero. Sciogliere il cioccolato e il burro a bagnomaria o in microonde, montare a neve i 4 albumi e a parte lo zucchero con i tuorli, unire il tutto e per ultimi delicatamente gli albumi montati a neve e il gioco è fatto, basterà far riposare la mousse in frigorifero un'ora prima di servirla”*.

Per l'aperitivo invece, uno degli abbinamenti più audaci e altrettanto gustosi è sicuramente con il formaggio, utilizzato anche da grandi chef, come ad esempio Cannavacciuolo che ha abbinato il gorgonzola al cioccolato o la torta con cioccolato, pere e gorgonzola del pasticciere Ernst Knam. Sicuramente la più semplice da preparare a casa è *“tocchetti di parmigiano con una grattugiata di cioccolato fondente e gocce di Aceto balsamico tradizionale di Modena”*, spiega **Marisa Tognarelli** pluripremiata Maestra Cioccolatiera e rappresentante A.C.A.I. (Associazione Cioccolatieri Artigiani Italiani)

E per stupire gli ospiti l'abbinamento inaspettato è sicuramente melanzane e cioccolato, un'antica ricetta campana consumata come dolce che da tradizione si prepara a Ferragosto.

La ricetta prevede i passaggi della classica parmigiana di melanzane, quindi tagliare a fette le melanzane, dopo averle messe sotto sale si friggono e si dispongono in una teglia dove ad ogni strato si alterna con una crema di cioccolato realizzata con cacao amaro, acqua e farina setacciata, è possibile aggiungere ad ogni strato anche mandorle, pinoli e cedro fino ad esaurimento degli ingredienti. Una volta riempita la teglia si conclude con una spolverata di frutta secca e candita e poi infornare per 15 minuti a 100gradi, e il dolce è servito.

Il cioccolato unisce gli animi e soddisfa ogni palato, per scoprirne tutte le varianti dal classico al latte al fondente o ancora bianco o l'innovativo ruby (rosa), l'appuntamento è con **Sciocola'** per tre giorni di disfide, show-cooking, degustazioni di piatti e di cocktail, incontri a carattere gastronomico-culturale, presentazioni di libri, laboratori per bambini e spettacoli itineranti e in sede fissa. Questo e tanto altro per il ricco calendario di eventi gratuiti che animerà il capoluogo estense accompagnando i visitatori in un vero e proprio viaggio sensoriale tra tradizione e innovazione grazie alle maestrie degli artigiani cioccolatieri.

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**.

Modena - Centro storico - Ingresso libero

www.sciocola.it

Facebook: @sciocola Instagram: @sciocolafestival

Orari area commerciale Via Emilia, Corso Duomo, Piazza Grande

Venerdì 27 Ottobre dalle ore 9.00 alle 23.00

Sabato 28 Ottobre dalle ore 9.00 alle 23.00

Domenica 29 Ottobre dalle ore 9.00 alle 21.00

Ufficio Stampa

Alessia Testori

346 6165338

Testori Comunicazione

Via Fiori Chiari, 10 - 20121 Milano

Tel. 02 4390230

www.ufficiostampa.milano.mi.it

a.testori@testoricomunicazione.it