



# SESTOLA LA DOLCE

**N**on contenta del titolo di perla verde d'estate e di regina dello sci d'inverno, Sestola punta ad un nuovo titolo per la mezza stagione: la dolce. Per tre giorni, **dal 10 al 12 ottobre**, infatti, ospita la prima edizione di **"Giochi di cioccolato e croccante"**, una kermesse che porterà a Sestola alcuni grandi pasticceri italiani che presenteranno le loro creazioni a base di cioccolato e sveleranno alcuni dei loro segreti.

Nel pomeriggio dell'11 di ottobre e nella giornata del 12, in Piazza Vittoria il maestro Danilo Freguya, campione del mondo e ambasciatore del cioccolato italiano, i pasticceri Alessandro Pasquini di Madonna di Campiglio, Walter Tagliacucchi di Pavullo, Mariapia Polacchini di Nonantola e i fratelli Ota di Trieste, daranno dimostrazione della loro arte nel corso della festa "La piazza si anima di sapori".

Gran merito di questa iniziativa, sostenuta dall'associazione "La nuova Sestola Ok", dal Comune di Sestola, dalla Provincia di Modena e da tanti sponsor privati che hanno compreso l'interesse di questa manifestazione, è della pasticceria Marisa Tognarelli, titolare della Pasticceria Turchi "Le delizie del Cimone", che ha chiamato a questo impegnativo appuntamento alcuni amici e colleghi famosi.

L'abbinamento cioccolato e croccante non è casuale, sono entrambi specialità che consentono non solo la realizzazione di golosi dolci, ma si prestano anche a creare vere e proprie opere d'arte dal punto di vista estetico.

E Marisa Tognarelli è imbattibile con il croccante. Con la sua sapiente manipolazione riesce a realizzare creazioni che stupiscono e destano ammirazione per la bellezza e la complessità; miniature degne di un maestro cesellatore. "Il momento critico per fare un

buon croccante e per costruire forme complesse è nella cottura dello zucchero, che va caramellato a 180°, e a quando va aggiunta una uguale quantità di mandorle pelate e trite - confida Marisa Tognarelli. La difficoltà sta nell'amalgamare il tutto e nel lavorarlo caldo sul piano di marmo".

Non ci sono segreti, la ricetta è quella tradizionale del croccante di Sestola, quando veniva servito alla mensa del Governatore dell'antica Provincia del Frignano. Il vero segreto è nella passione e nella pazienza: il lavoro della Tognarelli è lento, lungo, da certo, per completare i suoi villaggi, presepi, e le altre fantasiose creazioni infatti occorrono ore e ore di lavoro, a volte giornate. Nella tre giorni di Sestola non avranno spazio solamente i pasticceri professionisti; è infatti previsto un concorso aperto a tutti per la realizzazione di dolci a base di cioccolato sul tema "Un dolce per halloween". Gli interessati (niente professionisti pena esclusione) dovranno consegnare dolci e relativa ricetta entro le ore 12 dell'11 ottobre.

Una giuria di esperti decreterà i vincitori che saranno premiati la domenica in piazza, i loro dolci riconsegnati o, speriamo noi, offerti alla degustazione del pubblico.

In ogni caso Sestola la dolce, in questi giorni sarà piena di banquette con castagne, prodotti del sottobosco e altre delizie della montagna. Il Club intagliatori ortofrutta città di Modena preparerà speciali zucche di Halloween. La sera del 10 ottobre ci sarà una degustazione guidata all'enoteca La Taverna, e il sabato 11 cena al Ristorante al Poggio con arditi abbinamenti a base di cioccolato e aceto balsamico tradizionale di Modena, di funghi porcini e croccante.

Si annuncia un week end indimenticabile per tutti, golosi e non.

**T**re giorni dedicati a cioccolato e croccante. *Il croccante di Sestola direttamente da antiche ricette*

**"Un dolce per Halloween"**  
per informazioni  
iscrizione al concorso  
rivolgersi a  
Pasticceria Turchi  
Corso Umberto I°  
41029 Sestola  
tel. 0536-62540  
[www.pasticceriaturchi.it](http://www.pasticceriaturchi.it)

Foto  
Andrea Samaritani

