

PROTAGONISTA A CURIOSA II MAÎTRE CHOCOLATIER STEFANO DONELLI

Cioccolato, cibo e bevanda degli dei. Cioccolato, tra gli alimenti più amati e desiderati, anche da personaggi storici come Maria Antonietta, Voltaire, Carlo Goldoni, Giacomo Casanova, Wolfgang Amadeus Mozart e ancora [Čajkovskij](#), [Strauss](#), [Stendhal](#), [Goethe](#), [Leonardo Sciascia](#), [Alessandro Manzoni](#), Gabriele D'Annunzio.

Quella della lavorazione del cioccolato è una vera e propria arte, come ben sa il noto **maître chocolatier parmense Stefano Donelli**, vincitore di diversi primi premi alle più importanti competizioni internazionali nei primi anni '90, come la Culinary World Cup in Lussemburgo o l'Olimpiade der Kuchen a Berlino.

E proprio Stefano Donelli sarà presente alla prima edizione della mostra-mercato CURIOSA a ModenaFiere dal 4 all'8 dicembre prossimi nella sezione **Eno-Gastronomia** per un approfondimento sulla lavorazione del cioccolato che si articolerà in **cinque interventi di un'ora l'uno, uno al giorno per tutti i giorni d'apertura della manifestazione**.

Donelli si esibirà in dimostrazioni pratiche, che consisteranno anche nella creazione di dettagli ogni volta diversi per abbellire una grande scultura (più di 1 metro) di cioccolato che sarà esposta nel suo stand. Inoltre sarà disponibile per rispondere a tutte le domande che verranno poste dal pubblico.

Ecco quindi il calendario dei **corsi di "sculture di cioccolato"**, 40 i posti disponibili per ogni corso, organizzati in collaborazione con la Pasticceria Donelli: sabato 4 dalle 12 alle 13, domenica 5 (corso speciale per bambini sul marzapane) dalle 16 alle 17, lunedì 6 dalle 12 alle 13, martedì 7 dalle 14 alle 15, mercoledì 8 dalle 14 alle 15.

Un'occasione più unica che rara per vedere un artista così particolare al lavoro dal vivo, e per saperne di più sul prelibato alimento direttamente dalle sue parole.

Tutte le informazioni e le novità sul sito www.curiosainfiera.it

Ufficio Stampa:

Nevent, 059 29.29.413, info@nevent.it

Gianluigi Lanza 349 3432989, gianluigilanza@gmail.com