MERLI TRAVEL
Agenzia Viaggi

FESTA DEL CIOCCOLATO DI MODENA
E ABBAZIA DI NONANTOLA

Halloween sabato 31 ottobre € 59

Partenza alle ore 11.00* circa alla volta di Nonantola dove sorge l'Abbazia di San Silvestro, uno dei complessi monastici benedettini più importanti dell'Italia medievale. Fondata nel 752 da sant'Anselmo, nobile longobardo già duca del Friuli che scelse di abbandonare le armi per la vita monastica, l'abbazia ricevette il sostegno del re Astolfo e ottenne in dono dal papa le reliquie di san Silvestro, a cui fu dedicata. In poco tempo divenne un potente centro religioso e politico, con vasti possedimenti e un'influenza che si estendeva ben oltre l'Emilia. Nel suo scriptorium i monaci copiavano e miniavano preziosi codici, fino a costituire una delle biblioteche più ricche d'Europa, e nel corso dei secoli l'abbazia accolse pellegrini, sovrani e pontefici. Incontro con la guida e inizio della visita del complesso monastico. Si comincia dalla chiesa abbaziale, splendido esempio di architettura romanica ricostruita nel XII secolo dopo il terremoto del 1117, che si presenta con una facciata austera in laterizio e pietra e con un portale scolpito riconducibile alla bottega di Wiligelmo, il grande maestro della scultura romanica emiliana, autore anche dei celebri rilievi del Duomo di Modena. All'interno lo spazio, scandito da pilastri e colonne, conduce alla suggestiva cripta, una vera foresta di esili colonne dai capitelli scolpiti, che custodisce le spoglie di sant'Anselmo e le sepolture di altri personaggi illustri legati alla storia dell'abbazia. Il percorso prosegue negli spazi che per secoli hanno custodito un grande patrimonio di fede, arte e cultura, tra cui il museo, dove si conservano codici, reliquiari, oggetti liturgici e documenti che raccontano più di mille anni di vita monastica. Al termine, spostamento del gruppo a Modena per partecipare a un evento unico: Sciocolà, la festa del cioccolato che anima il centro storico della città. Tante sono le iniziative a cui potrete partecipare, come ad esempio degustazioni, laboratori per grandi e piccoli, dimostrazioni dei maestri cioccolatieri e animazioni a tema Halloween (vedi programma completo allegato). Il tempo libero permetterà anche una passeggiata tra il Duomo e la Torre Ghirlandina, Patrimonio UNESCO. Raduno del gruppo per il rientro a casa, previsto in serata.

***Gli orari precisi verranno comunicati qualche giorno prima a seconda del carico

LA QUOTA COMPRENDE:
Bus GT; Visite come da programma; Ingresso e visita guidata dell'Abbazia di Nonantola; Accompagnatore Merli Travel; Assicurazione medica.

LA QUOTA NON COMPRENDE:
Ingressi ai monumenti; Pasti e bevande; Extra di ogni tipo e tutto quanto non espressamente previsto nella voce "la quota comprende"; Assicurazione annullamento facoltativa.

Partenze garantite con minimo 5 persone da: CAORSO, MONTICELLI, CASTELVETRO, FIORENZUOLA, FIDENZA;

N.B l'Itinerario potrebbe subire delle modifiche per esigenze logistiche o per motivi metereologici. La prenotazione si riterrà confermata solo a seguito dell'effettivo versamento della caparra, la quota non è rimborsabile. I posti verranno assegnati in anticipo. Tutti i partecipanti (minori inclusi) devono essere in possesso di un regolare documento d'identità, è compito del viaggiatore informarsi presso la propria ambasciata dei documenti necessari al viaggio in caso di cittadinanza differente da quella italiana. L'agenzia viaggi non è responsabile per cancellazioni o cambiamenti di programma causati da forze esterne (chiusure musei, ritardi per traffico, scioperi, condizioni meteo sfavorevoli etc). Condizioni generali di contratto di vendita dei pacchetti turistici e di assicurazione disponibili in agenzia e sul sito internet www.merlitravel.com

CHEF DANIELE PERSEGANI - SHOW COOKING CON DEGUSTAZIONE

Ore 16.00-17.00, PalaSciocolà, Piazza MatteottiLo chef Daniele Persegani, volto noto della televisione e specializzato nella cucina tradizionale emiliana con un tocco di modernità, porterà in scena un piatto di pasta fresca: “caramelle al cioccolato con ripieno di anatra all’arancia”. Un’occasione speciale per scoprire i segreti di un piatto firmato con il suo inconfondibile stile. Evento gratuito – ingresso libero fino ad esaurimento posti

LABORATORI ARTISTICI PER BAMBINI - MUSICA- SCACCHI E ORIGAMI

Dalle ore 15.00 alle ore 18.00, Piazza Grande Durante questo appuntamento bambini e famiglie potranno vivere un momento ricco di attività, incontro e condivisione, grazie alla partecipazione della New Casual Band e de La Casa delle Culture. Saranno proposti spazi dedicati alla creazione di origami e al gioco degli scacchi, insieme a un laboratorio musicale di 30 minuti a cura della New Casual Band, durante il quale i musicisti accompagneranno i bambini alla scoperta degli strumenti a fiato, offrendo loro la possibilità di conoscerli da vicino e provare a suonarli. "La Casa delle Culture è un'associazione di associazioni italiane e straniere che produce intercultura combattendo ogni forma di razzismo. Favorisce l'incontro e l’interazione fra le persone attraverso il riconoscimento di più identità culturali. Attua e valorizza positivi modelli di convivenza." Laboratorio gratuito. Bambini 5-12 anni. Per info e prenotazioni 334 1525131 Celso

PREMIO “SCIOCOLA’ D’ORO” A FRANCESCO SOLE CON ASSAGGI DI CIOCCOLATO

Ore 15.00-16.00, Palasciocolà, Piazza MatteottiOgni anno, dal 2018, viene conferito il prestigioso premio SCIOCOLA’ D’ORO a personaggi legati alla città di Modena o alle sue province che si sono distinti grazie alle loro doti, contribuendo a promuovere e a dare lustro alla nostra terra emiliana, sia in Italia che all’estero. Pertanto, quest’anno il premio verrà conferito con tanto orgoglio a Francesco Sole, pseudonimo di Gabriele Dotti (Modena, 1992), scrittore, creator e founder di Sartoria Management. Da oltre dieci anni è una delle voci più riconoscibili della creator economy italiana. Ha trasformato i social in uno spazio di racconto emotivo, costruendo una community di oltre 5 milioni di persone e affermandosi come autore bestseller, con oltre 500.000 copie vendute. Nel 2022 fonda Sartoria Management, realtà di talent management e influencer marketing nata per ridisegnare il modo in cui talenti, brand e community costruiscono cultura digitale. In pochi anni Sartoria diventa una delle realtà più interessanti della creator economy italiana: una casa per talenti emergenti, icone di riferimento, brand e personalità pubbliche che vogliono trasformare identità, posizionamento e community in valore digitale. Evento gratuito – ingresso libero fino ad esaurimento posti.

DISKORARIO – MUSICA IN PIAZZA GRANDE

Ore 15.00-16.30 Palco, Piazza Grande I Diskorario con il loro sound propongono un viaggio musicale con i brani che hanno scalato le classifiche dagli anni ’70 sino ai giorni nostri, il tutto sotto forma di medley. La band cremonese, composta da Illo - Michele Villa alla voce, Roberto Ramelli alle chitarre, Gianluca Comincini al basso e Matteo Zametta alla batteria, è pronta anche quest’anno a farci ballare con il loro sound coinvolgente. Impossibile restare fermi! Evento gratuito – ingresso libero fino ad esaurimento posti.

MERLI TRAVEL
Agenzia Viaggi

EVENTI PRINCIPALI

FABBRICA DEL CIOCCOLATO PIANETA CACAO “Come nasce il Giandujotto”

Ore 16.00-17.00, Fabbrica del Cioccolato, Piazza Grande

Un viaggio alla scoperta della storia del Giandujotto, uno dei simboli più celebri della tradizione cioccolatiera italiana. Durante l’appuntamento scopriremo come è nato questo inconfondibile cioccolatino, quali sono le caratteristiche previste dalla tradizione e le differenze tra le versioni al latte e fondente. Un’occasione per conoscere anche le principali tecniche di lavorazione e osservare da vicino le tre tipologie di Giandujotto: estruso, stampato e tagliato a mano

CARILLON VIVENTE

Ore 16.00-16.45, itinerante per le vie del centro storico. Una delle proposte artistiche più esclusive dell’ultimo decennio che ha caratterizzato eventi di grandissima importanza su scala mondiale cogliendo l’entusiasmo del pubblico e la gratificazione di grandissimi consensi di critica.

DEGUSTAZIONE - MIRANDOLINA® PASTICCERIA BUSUOLI

Ore 17.00-17.45, PalaSciocolà, Piazza Matteotti Mirandolina® è un dolce unico al mondo che racchiude tutto il sapore della tradizione emiliana. L’impasto, lavorato con burro fresco di latteria e farine macinate a pietra, è lievitato per un totale di 72 ore solamente con lievito madre da rinfresco senza conservanti, aromi, mono e di gliceridi e combina la dolcezza delle pere IGP dell’Emilia-Romagna, l’intensità del cioccolato fondente, presente fin dai tempi di Pico della Mirandola, e la croccantezza delle noci del territorio. Dopo la cottura, viene delicatamente irrorata con una bagna alla Pera IGP dell’Emilia-Romagna che ne esalta la morbidezza e il profumo, rendendo ogni morso un’esperienza unica. Mirandolina® unisce la tradizione gastronomica dell’Emilia alle suggestioni letterarie, in particolare Mirandolina, il personaggio principale della Locandiera di Goldoni, una donna dal carattere forte, deciso ed indipendente, proprio come il nostro dolce.bMirandolina® sarà abbinata ad uno zabaione puro alla Pera IGP dell’ER preparato sul momento. Evento gratuito – ingresso libero fino ad esaurimento posti.

BRIANZA PARADE MARCHING BAND

Ore 17.00-19.00, itinerante per le vie del centro storico. Una marching show band dinamica, con una forma più spettacolare e moderna di esibizioni rispetto al modello che storicamente conosciamo in Italia: musica in movimento da vedere e da ascoltare. Arrangiamenti musicali adeguati, movimento coordinato, figure coreografiche, danza e totale concentrazione nelle esecuzioni.

THE CHECKMATES - MUSICA IN PIAZZA GRANDE

Ore 17.00-19.00, Palco, Piazza Grande Sei pronto a viaggiare indietro nel tempo ripercorrendo la storia del rockabilly con The Checkmates? Il gruppo propone la musica americana degli anni '50 contestualizzando i grandi classici di Elvis Presley, Chuck Berry, Jerry Lee Lewis e altri leggendari artisti del genere. I Checkmates non sono solo un tributo al passato, sono anche influenzati da elementi contemporanei, dando vita a un sound potente e senza tempo adatto al pubblico moderno. Se sei attratto da un rock'n'roll dal tocco contemporaneo, non puoi perderti i loro spettacoli pieni di energia. Ti aspettiamo a Sciocolà per farti trasportare dallo spirito ribelle del rockabilly e rock'n'roll anni '50! Evento gratuito – ingresso libero fino ad esaurimento posti.

FABBRICA DEL CIOCCOLATO PIANETA CACAO – La raffinazione a pietra tra tradizione e innovazione

Ore 17.00-18.00, Fabbrica del Cioccolato, Piazza Grande Come trasformare la granella di fave di cacao in pasta di cacao? Attraverso la raffinazione che, secondo tradizione, è un procedimento che andrebbe realizzato con l'utilizzo di un mulino a pietra. Non si tratta solo di rimanere fedeli ai metodi di lavorazione di un tempo, ma anche di garantire al cioccolato una consistenza diversa, più materica e grezza. Davide Appendino – Artigiano Cioccolatiere. Evento gratuito – ingresso libero fino ad esaurimento posti

MAESTRO SAL DE RISO – PREMIO "ECCELLENZA DELLA PASTICCERIA ITALIANA"

Ore 17.45- 18.45, PalaSciocolà, Piazza Matteotti Il presidente dell'AMPI Sal De Riso già premiato a Napoli sull'Amerigo Vespucci nel 2025 per il suo contributo alla pasticceria italiana e al made in Italy nel mondo, verrà premiato anche a Sciocolà. Il Maestro sarà protagonista di un momento speciale: un'intervista che racconterà la sua straordinaria esperienza e la sua maestria nel mondo della pasticceria. Un incontro dove il pubblico potrà scoprire i segreti che hanno reso Sal De Riso un'icona dell'arte dolciaria italiana. Attraverso le sue parole emergono la passione, la creatività e l'amore per la tradizione che da sempre caratterizzano il suo percorso. Un dialogo che emoziona e ispira, capace di far "assaporare" la dolcezza non solo con il palato, ma anche con il cuore. Evento gratuito – ingresso libero fino ad esaurimento posti

FABBRICA DEL CIOCCOLATO PIANETA CACAO – Cioccolato artigianale e industriale a confronto: differenza di ingredienti e metodica di lavorazione

Ore 18.00-19.00, Fabbrica del Cioccolato, Piazza Grande - Il cioccolato artigianale è un prodotto che fa parte della nostra tradizione, e la cui eccellenza dovrebbe essere tutelata e preservata. Il miglior modo per garantire la qualità del prodotto finale è partire con un'accurata selezione della materia prima, ovvero le fave di cacao, lavorandole poi il meno possibile. L'ideale, per un cioccolato artigianale d'eccellenza, è utilizzare esclusivamente due ingredienti, il cacao e lo zucchero grezzo di canna. Davide Appendino – Artigiano Cioccolatiere. Ingresso libero

COCKTAIL DI SCIOCOLA' – "ROSSETTO & CIOCCOLATO- HIGHBALL" (O.Vanoni)

DEGUSTAZIONE Ore 18.45-19.15 PalaSciocolà, Piazza Matteotti - Servito direttamente in bicchiere highball con ghiaccio, il drink nasce dall'incontro tra gin, vermouth rosso, cordiale lampone e pomodoro, soluzione salina, bitter aromatizzato al cacao e soda. A completarlo, un dettaglio scenografico: sulla parete esterna del bicchiere, un gel rosso aromatizzato richiama il segno del rossetto lasciato sulle labbra. Un sorso costruito sui contrasti: il rosso del lampone, la profondità del cacao, una lieve nota sapida. Dolce, amaro, intenso. È un cocktail che racconta una femminilità consapevole, ironica e seducente, capace di lasciare dietro di sé il profumo di un ricordo e il desiderio di un altro sorso. Un omaggio a Ornella Vanoni, alla sua voce, alla sua ironia e a quella sensualità venata di malinconia che sembra vivere sospesa tra un rossetto sulle labbra e un frammento di cioccolato. Il cacao viene utilizzato non come elemento dolce, ma come aroma e suggestione olfattiva, prendendo così le distanze dal classico cocktail al cioccolato e aprendo una strada più raffinata e contemporanea. MADAI è un locale nel cuore di Modena che conquista immediatamente per la sua atmosfera calda, accogliente e curata nei minimi dettagli. Gli spazi sono descritti come eleganti e piacevoli, capaci di far sentire gli ospiti a proprio agio fin dal primo momento, con un'energia vivace e una clientela selezionata che contribuisce a creare un clima festoso e conviviale. Evento gratuito – ingresso libero fino ad esaurimento posti.