

La kermesse

Reponi protagonista a Sciocolà «Il cioccolato accarezza l'anima»

In questa edizione di Sciocolà, che si svolge ancora oggi in centro storico e che ieri ha fatto il pieno di visitatori, sono tante le innovazioni in tavola. Tra le più caratteristiche ci sono sicuramente i panini creativi di Daniele Reponi. Il punto di partenza della sua avventura professionale è databile a circa venti anni fa. Nel corso della sua carriera ha lavorato in diversi locali nella provincia di Modena ed ha avuto la fortuna di incontrare persone che gli hanno trasmesso l'amore per la buona cucina ed in particolare per la qualità delle materie prime, oltre all'importanza di convivialità ed accoglienza. La sua passione per i romanzi ha dato vita a quella che è diventata la sua specialità: il panino raccontato. Ogni panino è creato e condito dal racconto dei prodotti, dei produttori, e delle storie che vi sono dietro. Ieri ha presentato due tipologie di panino agli antipodi: dal fegato al cavolo cappuccio



passando per il cavolfiore e la pera. «Sono stato molto contento di partecipare a Sciocolà» - racconta Reponi - perché il cioccolato è ricchezza per il palato ma soprattutto per l'anima. L'esperimento che ho voluto fare è stato lavorare un ingrediente amato da tutti come il cioccolato in panini salati, perché grazie alle sue particolari lavorazioni e

peculiarità permette un ampio ventaglio di sentori nel palato». La seconda creazione di Reponi vede un mix di sapori più delicati e al tempo stesso pungenti visto l'utilizzo del gorgonzola. Ingredienti: cavolo cappuccio marinato in aceto di mele, pera cruda tagliata a fettine sottili mantenendo la buccia, gorgonzola dolce e cremoso e pezzetti di cioccolato al latte.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



156176