



# La miglior pralina è di Marisa, Reponi incanta e il turismo vola

Centro pieno di gente per il cioccolato abbinato al balsamico poi piazza XX si riempie di bambini

Paola Ducci

«Oltre a zamponi, salami, cotechino e tortellini, è bello vedere che Modena è anche cioccolato», diceva ridendo ieri mattina Davide Bianchini, modenese, a Scioccolà per fare acquisti. «Se poi si sposa con l'aceto balsamico allora è apoteosi», ha poi aggiunto.

Ed in effetti l'apprezzamento per questo connubio l'hanno espresso in molti dopo aver degustato le praline all'aceto balsamico preparate da Marisa Tognarelli, la maestra cioccolatiere, titolare della rinomata pasticceria Turchi di Sestola che ieri si è aggiudicata il premio "La miglior pralina all'aceto balsamico di Modena Dop" in collaborazione con l'acetaia Malagoli Daniele di Castelfranco.

«È sempre un'emozione grande ricevere un premio per il mio lavoro - ha commentato Tognarelli - il segreto di ciò che produco è la fortuna di avere a disposizione ingredienti eccezionali. In questo caso un aceto balsamico favoloso e un cioccolato di grande qualità. Le uniche difficoltà sono state quelle di trovare il giusto equilibrio e saper giudicare il sapore del prodotto finito affinché

non nasca solo un cioccolato, ma un vero e proprio gioiello».

«Per me aver vinto questo premio insieme a Marisa Tognarelli è sia un piacere che un onore - ha aggiunto Sofia Malagoli, titolare dell'acetaia - il connubio che è riuscita a fare è tra due ori, cioccolato e Aceto balsamico tradizionale di Modena Dop, un prodotto molto nobile, ottenuto esclusivamente dal mosto dell'uva cotto, invecchiato in questo caso almeno 25 anni».

Tra i tanti eventi della giornata di ieri non sono mancati nemmeno i noti panini dello chef Daniele Reponi che nelle sue creazioni ha dimostrato come il cioccolato, sia al latte che fondente, possa in realtà essere un ottimo ingrediente anche per proposte salate "abbinate al fegato scottato in padella con cipolla, unito ad una crema fatta con il cavolfiore e adornato da una scorza d'arancia - ha spiegato lo chef - mentre il cioccolato al latte l'ho accostato ad un cavolo cappuccio marinato in aceto di mele, accompagnato da due fette di pera e del gorgonzola dolce».

E tra le strade di Scioccolà, anche ieri la gente è stata davvero tantissima con modenesi e turisti in centro per "fare scorta di dolcezza - ha affermato Rita Soncini di Biella - sono

qui oggi con un tour organizzato sia per vedere il patrimonio Unesco che per approfittare di Scioccolà. Sono di origine emiliana, ma sono sincera, una Modena così viva e così bella non l'avevo vista mai».

A Modena per passare due giorni di relax all'insegna del buon cibo con famiglia e amici è anche Gianfranco Maenza di Milano: «È la mia prima volta in questa città, ma devo dire che la prima impressione è stata ottima: buon cibo, buon vino, buona compagnia e a sorpresa anche tanto buon cioccolato».

Infine, nel pomeriggio, Scioccolà ha significato anche tanto divertimento per i bambini che hanno festeggiato Halloween in una "Piazza da paura", grazie agli "scherzetti, dolcetti, laboratori e storie paurose" messi in campo dagli esercenti di piazza XX settembre associati a Modenamoremio. «Camminare una via Emilia facendo scorta di prelibatezze al cioccolato è quanto di più "dolcemente antidepressivo" possa esistere - ha concluso Irene Macca, studentessa di Unimore - tornare a lezione all'Università in presenza - così come passeggiare in centro la domenica appare oggi come un sogno meraviglioso».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



LA GIORNATA DI SCIOCOLÀ



Una domenica diversa in centro storico a Modena con tantissima gente arrivata in città per partecipare a Sciocolà, il festival del cioccolato che sta attirando tanti golosi e diversi apprezzamenti per l'organizzazione. Grandi protagonisti i panini dello chef Daniele Reponi che ha abbinato il cioccolato ai cibi salati e le praline all'aceto balsamico preparate da Marisa Tognarelli, maestra cioccolatiere della pasticceria Turchi di Soliera. In concomitanza si è tenuta anche l'animazione in piazza XX Settembre a opera di Modenamoremio che ha organizzato un pomeriggio con spettacoli e travestimenti di Halloween. (foto di Diego Camola)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

156176