



Comunicato n° 13/2021

A SCIOCOLA' 2021 – L'INNOVAZIONE NEL PIATTO

i panini creativi di Daniele Reponi: ingredienti salati uniti al cioccolato fondente e al latte

Modena, 31 ottobre 2021 - In questa edizione di Sciocola', che si svolge ancora oggi e domani tra le vie del centro di Modena, tante innovazioni in tavola tra le più caratteristiche 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.

Oggi 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 sciocola' – racconta il maestro dei panini creativi Daniele 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".



Il primo panino nasce da un viaggio fatto in Messico dove il cacao dava quella nota speziata alle pietanze.

INGREDIENTI: panino al mais, fegato a scottadito ripassato in padella con cipolla bianca e sfumato con vino bianco, crema di cavolfiore, precedentemente caramellato in padella e poi frullato con il mascarpone, scaglie di cioccolato fondente al 70% del madagascar e del cacao amaro in polvere.

La seconda creazione di Reponi vede un mix di sapori più delicati e al tempo stesso pungenti visto l'utilizzo del gorgonzola.

PROMOSSO DA:



CON IL CONTRIBUTO DI:



CAMERA DI COMMERCIO
MODENA

CON IL PATROCINIO DI:



MAIN PARTNER:



SPONSOR:

BPER:
Banca

IN PARTNERSHIP CON:



FORNITORE UFFICIALE:



ORGANIZZATO DA:



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.

Evento organizzato da CNA Modena.



Testori Comunicazione

Via Fiori Chiari, 10 - 20121 Milano

Tel. 02 4390230

www.ufficiostampa.milano.mi.it

a.testori@testoricomunicazione.it

Evento gratuiti su prenotazione.

Per info e prenotazioni: prenotazioni@sciocola.it

Per consultare il programma completo: www.sciocola.it

Facebook: [@sciocola](https://www.facebook.com/sciocola)

Instagram: [@sciocolafestival](https://www.instagram.com/sciocolafestival)

PROMOSSO DA:



CON IL CONTRIBUTO DI:



CAMERA DI COMMERCIO
MODENA

CON IL PATROCINIO DI:

Regione Emilia-Romagna



Comune di Modena

MAIN PARTNER:



SPONSOR:

BPER:
Banca

IN PARTNERSHIP CON:



FORNITORE UFFICIALE:



ORGANIZZATO DA:

