

SCIOCOLÀ/2 LA PROTAGONISTA

La maestra Tognarelli «Ogni cioccolatino è come un gioiello»

Se a Modena si parla di cioccolato non si può non citare la maestra cioccolatiere Marisa Tognarelli, titolare della pasticceria Turchi di Sestola e presente alla manifestazione con i suoi famosissimi cioccolatini. «I miei cioccolatini sono come i miei gioielli - commenta Marisa - negli anni ne ho creati di diversi e di tanti gusti». A Sciocolà si possono assaggiare le sue praline irresistibili, da quella alla zuppa inglese al tiramisù fino a quelle con i mirtilli e le amarene del nostro Appennino: «Utilizzo materie prime eccellenti e prodotti della nostra terra, come i frutti di bosco». Tra le praline anche due che vanno a elogiare al massimo le eccellenze modenesi, l'aceto balsamico e il Parmigiano Reggiano. Oltre ad ammirare e assaggiare i cioccolatini di Marisa Tognarelli, a Sciocolà di possono ammirare due sculture omaggio a Modena, una raffigurante il Duomo e l'altra,



Marisa Tognarelli

creata dal cioccolatiere Mirco della Vecchia, un Monte Rushmore rivisitato con i 4 "big" di Modena: Enzo Ferrari, Massimo Bottura, Vasco Rossi e Luciano Pavarotti. «Sono stati impegnati 800 chili di cioccolato fondente - commenta Della Vecchia - e grazie all'aiuto del mio prezioso team tra i quali lo scultore Gianluigi Zeni è stato possibile realizzare questo importante omaggio a big di tutto il mondo». —

#BY NC ND ALL CUN I D R I T T I R I S E R V A T I

