

CREATIVITÀ**In campo
il Consorzio
Modena
a Tavola**

Un consorzio, quello di Modena a Tavola, che esiste da oltre 20 anni, un punto di riferimento modenese per quanto riguarda la ristorazione che a Sciocolà, attraverso la creatività e il talento dei suoi chef, porta in tavola il cioccolato.

«Sciocolà è una manifestazione molto importante - spiega il presidente del consorzio, lo chef del ristorante "Il luppolo e l'uva", Stefano Corghi - Il cioccolato, pur non essendo un prodotto tipico modenese, fa parte della nostra cultura gastronomica».

Un prodotto che quest'anno verrà celebrato dalle tre chef donna che prepareranno un antipasto, primo e secondo e dalla chef dell'Antica Moka, Anna Maria Barbieri che creerà il piatto ufficiale del festival: «Quest'anno abbiamo voluto dare spazio alle chef del nostro consorzio che sicuramente presenteranno degli ottimi piatti e invece Anna Maria, con la sua grande esperienza nel campo della ristorazione si dedicherà alla creazione del piatto ufficiale del festival che sarà una sorpresa per tutti».

Sono 40 i locali che fanno parte del consorzio, tutti capitanati da chef che cucinano con passione e sapienza i piatti della tradizione enogastronomica emiliana e modenese, proprio come lo chef Corghi, che oltre alla tradizione ama sperimentare con il cioccolato in cucina e ricorda la ricetta di uno dei suoi piatti: «Un crostino con patata dolce, midollo e cioccolato fondente al 90% a scaglie, un ottimo abbinamento». —



VIA LEOPARDI 14
PAVULLO NEL FRIGNANO (MO)
e-mail: info@lmt.it
tel. 349 8219243
cell. 338 8929129