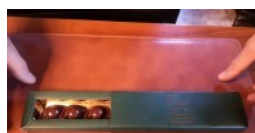
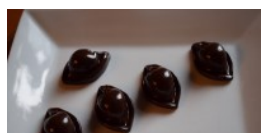


Un pasticcino al cioccolato a forma di cappelletto, un'idea del ristorante Al Cairolì

«e Caplét» unisce tradizione e fantasia, è prodotto artigianalmente e una confezione "souvenir" che ne contiene 5 costa 14 euro



05 Novembre 2021 Un cappelletto dolce, di cioccolato, con un ripieno di gianduia e nocciola tostata. È la nuova proposta lanciata dal ristorante Al Cairolì di Attilio Bassini e Raffaella Polidori, che punta a conquistare il mercato del food romagnolo e nazionale coniugando tradizione e fantasia.

“Creatività e identità - affermano il sindaco Michele de Pascale e l'assessore al Turismo, agricoltura e agroalimentare Giacomo Costantini - si incontrano in questo raffinato cioccolatino dedicato all'icona della pasta fresca romagnola. Le nostre tradizioni e la nostra storia sono note in tutto il mondo e possono essere rilanciate dallo spirito innovativo e lungimirante dei nostri imprenditori”.

“Mi congratulo con Bassini, socio Confcommercio Ravenna e ristoratore - dichiara Mauro Mambelli, presidente Confcommercio - per questa bella idea che ha il pregio di portare la tradizione e l'immagine della città e della Romagna a un livello importante. Bassini è riuscito a trasformare questa opera d'arte culinaria in un'opera d'arte dolciaria, che senz'altro sarà accolta anche come 'prodotto souvenir'”.

“Volevamo realizzare un prodotto emblematico - afferma Bassini - e così è nato il nostro «e Caplét», cioccolatino unico, ispirato nel nome e nella forma al mito della tavola romagnola. Abbiamo introdotto un'innovazione, partendo dalla ricetta tradizionale di ingredienti e lavorazione per arrivare a un cioccolatino prodotto artigianalmente nel ristorante”, di cui Francesco Ziu è lo chef.

I cioccolatini vengono venduti a 14 euro, in una confezione che ne contiene 5. 