**CURRICULUM VITAE**

**INFORMAZIONI PERSONALI**

- **Nome e Cognome**: Daniele Reponi
- **Data di nascita**: *****
- **Luogo di nascita**: *****
- **Nazionalità**: *****
- **Profilo professionale**: Creatore di panini gourmet, Oste, Divulgatore enogastronomico ("Cucinastorie")

---

**ESPERIENZA PROFESSIONALE**

**Dal 2022 – in corso | Consulente Gastronomico, Docente e Ospite TV**

- **Principali emittenti e realtà**: RAI 1 (Programma *"Camper"*), Modena Food Lab, consorzi di tutela e fiere di settore (es. iMEAT).
- **Attività e responsabilità**:
    - Ideazione di ricette d'eccellenza e conduzione di showcooking promozionali per prodotti DOP e IGP.
    - Attività di docenza e formazione sulla valorizzazione delle materie prime e sulla costruzione del panino gourmet.
    - Creazione di contenuti video promozionali e ricettari in collaborazione con importanti brand del settore food.

**2014 – 2020 | Ospite Televisivo Fisso ed Esperto Gastronomico**

- **Datore di lavoro**: RAI 1 – Programma *"La Prova del Cuoco"* (conduzione Antonella Clerici / Elisa Isoardi)
- **Attività e responsabilità**:
    - Ideazione e conduzione della rubrica settimanale *"L'Italia in un panino"*.
    - Ricerca sul territorio nazionale di artigiani del cibo, piccoli produttori, salumi e formaggi rari.
    - Creazione in diretta TV di abbinamenti strutturati e narrazione della storia culturale degli ingredienti scelti.

**2010 – 2014 | Responsabile di Cucina e Banconista di Salumeria**

- **Ambito**: Ristorazione d'alta gamma (Milano e provincia di Modena)
- **Attività e responsabilità**:
    - Specializzazione nel taglio, nella conservazione e nella selezione di eccellenze casearie e dell'arte salumiera italiana.
    - Studio e sviluppo della "filosofia del panino gourmet", inteso come piatto d'alta cucina racchiuso nel pane.

**1996 – 2010 | Titolare di Trattoria e Operatore di Ristorazione**

- **Tipologia di attività**: Trattorie tradizionali (tra cui la prima gestione a soli 21 anni a Nonantola, MO)
- **Attività e responsabilità**:
    - Gestione a 360° del locale, alternandosi tra il lavoro in cucina e l'accoglienza in sala.
    - Preparazione della pasta sfoglia e dei piatti della tradizione emiliana.
    - Sviluppo delle competenze di oste: centralità dell'accoglienza, della convivialità e del racconto al cliente.

---

**ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

- **Diploma di Perito Chimico**
    - Conseguito presso Istituto Tecnico Statale di Modena
- **Studi Universitari in Ingegneria** (Frequenza interrotta per avvio attività lavorativa nel settore osterie)
- **Formazione sul campo ed evoluzione culinaria**: Apprendimento delle basi della cucina emiliana con la nonna "rezdora" Ermide. Successivo perfezionamento tecnico e merceologico a fianco di professionisti e chef legati alla ristorazione d'eccellenza modenese.

---

**COMPETENZE PERSONALI**

**Lingua madre: Italiano**

**Competenze professionali e di cucina**

- **Food Storytelling**: Abilità avanzata nel narrare le filiere produttive e i territori d'origine dei prodotti (definito comunemente "cucinastorie").
- **Analisi sensoriale e abbinamenti**: Competenza specialistica nel combinare elementi grassi, sapidi, acidi, dolci e croccanti all'interno di lievitati.
- **Conoscenza merceologica**: Conoscenza profonda dei disciplinari di produzione di salumi e formaggi DOP, IGP e presidi Slow Food italiani.

**Competenze comunicative e relazionali**

- Spiccate doti di conduzione e presenza scenica maturate in anni di trasmissioni televisive in diretta nazionale.
- Eccellente capacità di public speaking nella gestione di showcooking affollati, fiere e conferenze stampa.
- Attitudine naturale all'accoglienza ed empatia col pubblico, derivate dall'esperienza pluriennale come oste.

---

**ULTERIORI INFORMAZIONI**

- **Pubblicazioni**: Autore di ricettari e contributi editoriali dedicati alla cucina pop e d'autore (es. *Original italienische Gourmet Panini*).
- **Collaborazioni attuali**: Testimonial per consorzi di tutela del territorio emiliano (Consorzio del Prosciutto di Modena, Mortadella Bologna IGP, ecc.).