

**«LA F2004 DI SCHUMI UN'OPERA TITANICA BUONA DA MANGIARE»**

**Il team di maestri cioccolatieri guidato da Della Vecchia «Non potevamo scegliere un soggetto più difficile»**

**Maria Vittoria Melchioni**

**01 Novembre 2019**

**MODENA.** Di sicuro ha vinto il Gran Premio dei golosi la Ferrari F2004 completamente realizzata in cioccolato, protagonista dell'inaugurazione ufficiale di Sciocolà, ieri mattina. Non c'è stato visitatore che non abbia scattato una foto e affermato che un morso al pneumatico o all'alettone l'avrebbe dato con molto piacere... «Ma è così bella che mangiarla è un peccato», commenta un piccolo ammiratore. La mastodontica opera è stata realizzata dal maestro cioccolatiere Mirco Della Vecchia e dal suo team di maestri cioccolatieri capeggiato dall'artista aretino Alessandro Marrone. Ventitré quintali di cioccolato e oltre ottocento ore di lavoro per rendere omaggio a Michael Schumacher in occasione del suo cinquantesimo compleanno. La Ferrari F2004 è infatti la macchina con la quale il pluricampione ha conseguito il maggior numero di vittorie in carriera.

**«È stata un'opera davvero titanica - racconta Della Vecchia - non potevamo scegliere un soggetto più difficile da riproporre, ma ora abbiamo capito perché le Ferrari sono così speciali: sono veramente complesse da costruire e anche un semplice dettaglio posizionato qualche millimetro più in là squilibra tutta l'armonia di questi gioielli d'ingegneria».**

**«È stata una progettazione incosciente - spiega Marrone - quando abbiamo fatto il conto delle lastre di cioccolato che sarebbero servite, ci siamo resi conto che il peso era davvero notevole. Abbiamo affrontato la realizzazione pezzo per pezzo e siamo riusciti così ad arrivare alla fine con un ottimo risultato».**

**E non pensate che il bolide sia fatto con cioccolato scandente, perché Matteo e Alessandro non solo hanno riprodotto una Ferrari esteticamente identica a quella vera, ma è anche buona da mangiare: «Assolutamente sì, dato che abbiamo utilizzato un cioccolato fondente 60% perché l'opera era importante e non volevamo privarla di una componente così determinante. È un cioccolato davvero piacevole al palato».**

**Per darvi idea delle dimensioni di questo enorme blocco di cioccolato partiamo dal peso: quasi due tonnellate e mezzo. Passiamo poi alle dimensioni: 4 metri e 55 di lunghezza, un metro e 76 di larghezza ruote comprese. Quasi tutto in scala 1:1 tranne il peso che ovviamente è molto inferiore all'originale. La Ferrari F2004 in cioccolato rimarrà esposta nell'Area Eventi di piazza Matteotti per tutta la durata della manifestazione.**

**[ «LA F2004 DI SCHUMI UN'OPERA TITANICA BUONA DA MANGIARE» ]**