

L'INTERVISTA

# Sculture che si mangiano «Col mio cioccolato un omaggio a Zaytsev»

Stefano Comelli realizzerà diverse opere... dolcissime dedicate al pallavolista, al Modena Calcio e a Simoncelli

L'anno scorso aveva realizzato una riproduzione in cioccolato del Duomo di Modena e per la prossima edizione di Sciocolà, lo scultore e artista Stefano Comelli si sta preparando per realizzare altre opere che verranno esposte al festival. Un lavoro lungo e minuzioso, quello di Comelli che per realizzare le sue opere può impiegare fino a 600 ore. Quest'anno Comelli realizzerà tutte opere dedicate al mondo dello sport.

**Cosa porterà quest'anno a Sciocolà?**

«Per questa edizione saranno ben tre le opere: un pallone da pallavolo che verrà consegnato al campione Ivan Zaytsev come premio "Sciocolà d'oro"; il gagliardetto del Modena F.C. che verrà donato alla squadra e un casco da motociclista in memoria di Marco Simoncelli».

**Entrando nel dettaglio delle sue opere, come le realiz-**

**za e che cioccolato utilizza?**

«Il cioccolato che viene utilizzato per queste sculture contiene una bassa quantità di cacao, un cioccolato "povero" ma ricco di materia grassa per facilitare la modellazione. Non può essere considerato un fondente, però è molto buono e dolce. Viene preparato da aziende artigianali e fuso in blocchi per poi poter essere modellato e scolpito, dal blocco di cioccolato poi creo la mia opera».

**Come si prepara questo particolare tipo di cioccolato?**

«Essendo un cioccolato speciale viene fuso e colato dentro i blocchi, spesso mi faccio aiutare da artigiani per la preparazione, dipende dalle dimensioni dei blocchi. A volte possono arrivare come peso anche a 1000 chili».

**Quante sculture ha realizzato finora?**

«Tantissime, credo una settantina in tutto, ho girato tutta l'Italia e scolpito monumenti e simboli di quasi tutte le città italiane, dopo Sciocolà sarò a Torino dove riprodurrò la famosa e maestosa Mole Antonelliana. Spesso si tratta di sculture che vengono donate e che possono poi utilizzare per altri momenti, in molti casi a scopo benefico e, se lo si desidera, anche mangiare».

**Quanto si conservano, una volta scolpite?**

«Circa sei mesi se si vuole mangiare il cioccolato, ma se la scultura si lascia intatta anche alcuni anni senza riscontrare nessun tipo di problema strutturale, ovviamente non sono più commestibili».

**Ha mai scolpito un cioccolato diverso da quello "speciale"?**

«L'ho fatto anche con il fondente al 70%, però con questo

tipo di cioccolato si presenta un problema tecnico di fusione ed è molto difficile mantenere il temperaggio quando si vanno a colare dei blocchi molto grossi. Si crea un effetto di surriscaldamento e quindi il risultato è un cioccolato "sfarinato" perché non avviene un raffreddamento corretto».

**Quando ha iniziato a scolpire il cioccolato?**

«Circa una ventina di anni fa ad una delle prime feste in Italia, a Gorizia. Siccome io vivo in Friuli, ero stato invitato, con altri scultori, a lavorare il cioccolato e da lì non mi sono più fermato».

**C'è un'opera che porta nel cuore e una invece che vorrebbe realizzare?**

«Sicuramente il Duomo di Colonia è stato un grande progetto e mi piacerebbe realizzare i Bronzi di Riace in dimensioni reali, uno l'ho creato, ma in formato piccolo». —

S.F.





**PER REALIZZARE LE SUE OPERE PUÒ IMPIEGARE FINO A 600 ORE**

«Per i miei lavori utilizzo uno speciale impasto modellabile e molto buono»



**I BLOCCHI DA "SCOLPIRE" POSSONO PESARE 1000 CHILI**

«Dopo Modena andrò a Torino per riprodurre la Mole Antonelliana»



**LE SUE CREAZIONI RIMANGONO COMMESTIBILI PER CIRCA SEI MESI**

«Il mio sogno? I Bronzi di Riace a grandezza naturale»

