



Home > Cacao & Cioccolato > Una Ferrari d...

CA CAO & CIOCCOLATO

## Una Ferrari di cioccolato in scala reale per festeggiare i cinquant'anni di Schumi

6 Novembre 2019



La F2004 di cioccolato fondente presentata a Sciocolà

MODENA – Una Ferrari monoposto di dimensioni reali realizzata interamente di cioccolato fondente per festeggiare i cinquant'anni di Michael Schumacher. Non esce dalla fabbrica di Willy Wonka, bensì dal laboratorio dell'artista aretino Alessandro Marrone. Ci sono voluti 25 quintali di cioccolato per realizzare questa scultura, nata da un'idea del maestro cioccolatiere veneto Mirco Della Vecchia.

È stato possibile ammirarla a 'Sciocolà', il festival del cioccolato che è andato in scena a Modena dal 31 ottobre al 3 novembre. Il tema di quest'anno è stato appunto lo sport. Da cui l'idea di una Ferrari in cioccolato in omaggio al campione tedesco. E non una Ferrari qualsiasi, bensì la F2004, con la quale Schumacher ha ottenuto il maggior numero di vittorie.



Nasce la nuova Gamma M100 Attiva. Agile, flessibile e pronta a lavorare al tuo fianco, sempre.



Marrone ha spiegato al Corriere di Arezzo l'emozione di lavorare a un progetto così 'buono'. "Il materiale lo conoscevo già, ho fatto esperienze con la scultura di cioccolato, e ne faccio ancora oggi. Avevo anche aperto un'azienda alimentare al fine di degustare l'opera. Il motto era: 'C'è troppa cultura in giro, mangiamocela'.

Quindi, quando da Cna Arezzo è arrivato il contatto con Mirco della Vecchia, che è anche Presidente nazionale di Cna Agroalimentare, è stato un piacere accettare il suo invito visto che avevo già molta confidenza con la materia prima. È stata comunque una sfida per i tempi e le dimensioni dell'opera".

## Alessandro Marrone ha avuto un ruolo di primo piano nella realizzazione della Ferrari di cioccolato

"Mi sono occupato della progettazione, su modello fornito direttamente dalla Ferrari, poi Mirco Della Vecchia ha fuso i pannelli che sono stati assemblati e si è occupato delle rifiniture e della verniciatura".

Il risultato è un lavoro che ha lasciato tutti a bocca aperta per l'accuratezza dei dettagli. "Alla presentazione c'erano anche i rappresentanti della Ferrari - conclude Marrone - abbiamo ricevuto i complimenti per il lavoro, è stata una bella soddisfazione. Resterà al festival di Modena fino al 3 novembre. Poi chissà che non prenda la strada di Maranello".



FONTE: CORRIERE DI AREZZO, CORR.IT  
 TAGS: ALESSANDRO MARRONE, CIOCCOLATO FONDENTE, FERRARI, MICHAEL SCHUMACHER, MIRCO DELLA VECCHIA

Mi piace 0



Articolo precedente

Fiera Rimini Foodnova raddoppia appaiando Beer & Food Attraction e Cosmofood

Articolo successivo

McDonald's ricarica le auto elettriche dei clienti svedesi in 39 ristoranti-caffetterie

ARTICOLI CORRELATI ALTRO DALL'AUTORE



Marketing  
**Nutella biscuits: mille della Ferrero testimonial in 4.000 punti vendi...**



Cacao & Cioccolato  
**cameo e Deliveroo uniti per portare gratis nelle case cioccolato o van...**



Torrefattori  
**La Torrefazione pasticceria Clivati celebra i 50 anni, dall' 11 ...**

