



Il maestro limanese e i suoi collaboratori l'hanno creata e poi smontata. Domani in centro a Modena rimetteranno insieme le oltre 1500 parti

“Sciocolà”, la scommessa di Mirco Tavoletta di cioccolato da 20 metri

IL CONCORSO

Il limanese Mirco Della Vecchia e la sua squadra di maestri cioccolatieri sono pronti a stupire il mondo intero: alla terza edizione della rassegna “Sciocolà”, che inizierà oggi per proseguire fino a lunedì nel centro di Modena, insieme daranno vita ad una maxi scultura da record: un vero e proprio Louvre di cioccolato, che consisterà nell'elaborazione di una tavoletta di cioccolato “ruby” lunga oltre venti metri, composta da oltre 1500 cubetti e che supera i cento chili di peso. Un'opera alla quale sono state dedicate più di 50 ore di lavoro.

«Qualche anno fa, oltre ai classici tipi di cioccolato bianco, latte e fondente», spiega

Mirco Della Vecchia, «ne è stata presentata una quarta tipologia di colore rubino, cioè rosa: una tonalità che deriva dalle fave di cacao che vengono utilizzate, che hanno una tonalità violacea. Il ruby è inoltre molto particolare e delicato anche da lavorare, e porta con sé il profumo del lampone e dei frutti rossi. Essendo nato però solo un paio di anni fa, con questo cioccolato nessuno aveva mai sperimentato una maxi opera, per cui ci abbiamo pensato noi, che non siamo secondi a nessuno per tentare cose particolari. Avrò un effetto “wow”».

Della Vecchia e i suoi non si sono fermati alla “sola” tavoletta di venti metri, il cui montaggio verrà completato domani, giorno che coinciderà con l'esposizione.

«Siccome c'è la partnership con il Consorzio di tutela dell'aceto tradizionale di Modena», prosegue il mastro cioccolataio, «abbiamo realizzato una batteria di cinque botti di aceto balsamico in scala 1:1, grandi come quelle reali e che sono poi state dipinte a mano, utilizzando 350 chili di cioccolato».

Per stupire gli appassionati, Della Vecchia ha voluto rendere omaggio anche a Dante Alighieri, di cui ricorrono quest'anno i settecento anni dalla morte.

«Con l'amico scultore Alessandro Marone abbiamo costruito un busto del poeta fiorentino: una lavorazione pazza e immane, per la quale ci sono volute 860 ore», sottolinea Della Vecchia. Il cioccolato utilizzato in questo caso è quello della Repubblica Dominicana. E il peso del busto è di

cinquanta chili. Le opere che fine faranno? «Stiamo lavorando con la Regione Lombardia», conclude il quarantunenne di Polentes, «affinché l'opera di Dante venga donata alle biblioteche comunali. Le botti di aceto balsamico in cioccolato saranno invece destinate simbolicamente al Consorzio di Modena. Il pezzo clou della maxi tavoletta, meno raffinata nella lavorazione rispetto al busto dantesco, verrà infine distribuito in blocchetti alle persone».

Ad attendere Della Vecchia e il suo team ci sarà infine la statuetta del “Ruby Award”, una specie di Oscar del cioccolato che verrà consegnato al termine della manifestazione nelle mani del vincitore di “Sciocolà 2021”. —

DANTE DAMIN

© RIPRODUZIONE RISERVATA



I lavori realizzati per il Consorzio di tutela dell'aceto di Modena



Mirco Della Vecchia