

## COMUNICATO STAMPA

### RICOSTRUIAMO L'AQUILA DOLCEMENTE ALLA BIT PRENDE IL VIA UFFICIALMENTE EUROCHOCOLATE L'AQUILA 2010

**Simbolo dell'invito a risollevarne l'economia e il turismo della città terremotata a partire dal settore dolciario un'originale scultura in cioccolato raffigurante una pala meccanica, esposta alla Bit nello stand della Regione Abruzzo.**

**La scultura è stata riempita di ogni specialità dolciaria aquilana, per tutti gli ospiti della Bit. Ad animare l'iniziativa questa mattina la presidente della Provincia dell'Aquila Stefania Pezzopane e il presidente di Eurochocolate Eugenio Guarducci**

Con il gesto simbolico di togliere le macerie di cioccolato dalla pala meccanica e di riempirla con dolci tipici del territorio aquilano hanno preso il via ufficialmente questa mattina alla BIT i lavori per l'anteprima di Eurochocolate a L'Aquila, dal titolo **Ricostruiamo l'Aquila Dolcemente**. L'evento aquilano, che anticipa la kermesse perugina, si svolgerà il 9 e 10 ottobre 2010. Appuntamento centrale dell'anteprima, sarà il cosiddetto G8 dei Dolci, a cui parteciperanno gli 8 più importanti Paesi produttori del comparto dolciario mondiale.

Ogni stato porterà a L'Aquila la sua tradizione dolciaria fatta di tante specialità e così si potranno conoscere e degustare in un colpo solo sia le mille golosità di casa nostra, sia quelle straniere, europee, americane, asiatiche, note e meno note, in ogni caso preparate secondo le ricette tradizionali. Protagonisti assoluti i dolci tipici aquilani, dal torrone al cioccolato dell'Aquila ai confetti di Sulmona, dal croccante alle ferratelle.

“Tra tanto dolore un gesto di dolcezza- ha commentato la Presidente Stefania Pezzopane- Togliamo simbolicamente le macerie di cioccolato, nella speranza che sia altrettanto semplice togliere un peso così doloroso dai nostri cuori. Riempire la pala meccanica delle nostre specialità è un modo dolce di iniziare la ricostruzione”.

“La scelta della pala meccanica in cioccolato -spiega Eugenio Guarducci, Presidente di Eurochocolate- ci è sembrata la più consona ad esprimere, da una parte, il concetto della ricostruzione che è stato avviato subito dopo il terremoto del 6 aprile scorso con grande impegno e, dall'altra, la nostra volontà di contribuire alla ripresa economica dell'area partendo dal dolciario, il settore a noi più vicino.”

La scultura della pala meccanica presentata oggi alla BIT che è stata ricavata a partire da un blocco unico di cioccolato fondente Nero Perugina di 1 metro cubo per 11 quintali di peso. A realizzarla sono stati due allievi dell'Accademia di Belle Arti “Pietro Vannucci” di Perugia, Letizia Cassetta e Lorenzo Montagnoli, coadiuvati e coordinati dal Professor Massimo Arzilli, docente di Scultura presso la stessa Accademia.

Anche il claim scelto Ricostruiamo L'Aquila dolcemente la dice chiara su quelli che sono gli obiettivi di Eurochocolate 2010 Anteprima L'Aquila, che si terrà nella città abruzzese il 9 e 10 ottobre prossimi.

Milano, 20 febbraio 2010

UFFICIO STAMPA