

# Fede, creatività e territorio: ecco la Troccola di Cioccolato

Data: Invalid Date | Autore: Redazione



È uno dei simboli che, per eccellenza, caratterizzano i Riti della Settimana Santa accompagnando l'incendere lento dei penitenti. È la troccola, dal suono inconfondibile, che annuncia le processioni. E ora avrà una rivisitazione alquanto originale, complici la creatività e l'attaccamento al territorio del giovane pasticcere Gianluca Trisolini. Originario di Mottola, in provincia di Taranto, ha 28 anni e può vantare il titolo di campione nazionale di cioccolateria. Un'abilità messa al servizio della comunità, alla quale ha deciso di fare dono di una troccola realizzata interamente in cioccolato. Si tratta di una copia dell'originale – in legno e custodita nella chiesa del Carmine – lunga 65 centimetri e larga 18. Fedele non solo nelle dimensioni, ma anche nelle scritte e negli intagli.

«Volevo realizzare qualcosa di unico, un omaggio alla cittadinanza che raccontasse allo stesso tempo le nostre radici e la nostra devozione» spiega Gianluca. Lui stesso, da alcuni anni, è Confratello del Carmine di Mottola e – oltre all'attività di pasticcere che lo porta spesso in giro per l'Italia – coltiva anche la passione per la musica. È infatti Maestro di violino, diplomato al conservatorio Piccinni di Bari. «La troccola, che qui da noi chiamiamo "Tric Trac", ha una musicalità e un suono inconfondibili. Quando sono diventato Confratello, ho avuto l'onore di portarla in processione il Venerdì di Passione, quando celebriamo i sette dolori di Maria. Da quel momento mi sono legato ancora di più a quel simbolo. Poi, l'idea di riprodurlo in cioccolato è arrivata qualche tempo fa, dopo la vittoria nel 2023 al concorso nazionale Belcolade Award».

Un lavoro durato circa un mese, con l'obiettivo che fosse il più realistico possibile e su scala 1 a 1 per rispettare le misure di quella originale. «Ho realizzato la base in cioccolato fondente, poi ho usato quello al latte puro per tutti i lavori di intaglio e di intarsio. L'ho reso come una pasta e modellato, aiutandomi anche con attrezzi appuntiti in acciaio. In pratica delle dime con cui ho potuto riprendere tutti questi movimenti, sia ad esempio per lisciare questo composto a base di cacao e zucchero che per creare gli effetti concavi». Ma non è tutto: perché ha riprodotto anche le scritte originali, a cominciare dal nome di Angelo De Carlo, l'artigiano che nel 1983 ha scolpito l'originale, in legno, da cui Trisolini ha tratto ispirazione. Due generazioni a confronto: Gianluca, classe 1996 e Angelo, classe 1941. Due maestri: uno pasticcere, l'altro ebanista. Entrambi in grado di lasciare una traccia preziosa del loro lavoro.

Una bontà di 8 kg di cioccolato, ma – rigorosamente - soltanto da guardare. Il manufatto, infatti, sarà esposto durante il periodo pasquale e si potrà ammirare all'interno di una teca appositamente allestita nella sede del Muderc, il museo della civiltà rupestre e contadina di Mottola. Tutto questo avviene in un momento di particolare rilievo per la chiesa cattolica che festeggia l'Anno Giubilare.

La troccola in cioccolato sarà consegnata ufficialmente il prossimo 2 aprile alle ore 17:30 nella sede del Muderc, in piazza XX Settembre. Oltre al pasticcere Gianluca Trisolini e all'ebanista Angelo De Carlo, saranno presenti il sindaco di Mottola, Giampiero Barulli; l'assessore alla Cultura, Beatrice Ottaviani; il priore della Confraternita del Carmine di Mottola, Ferdinando D'Onghia, e il padre spirituale, l'arciprete don Sario Chiarelli. Sempre il Muderc, nei prossimi giorni, ospiterà inoltre la mostra sulla Settimana Santa Mottoliese su iniziativa della Pro Loco e dell'Infopoint di Mottola.

---

Articolo scaricato da [www.infooggi.it](http://www.infooggi.it)

<https://www.infooggi.it/articolo/fede-creativit-e-territorio-ecco-la-troccola-di-cioccolato/144924>