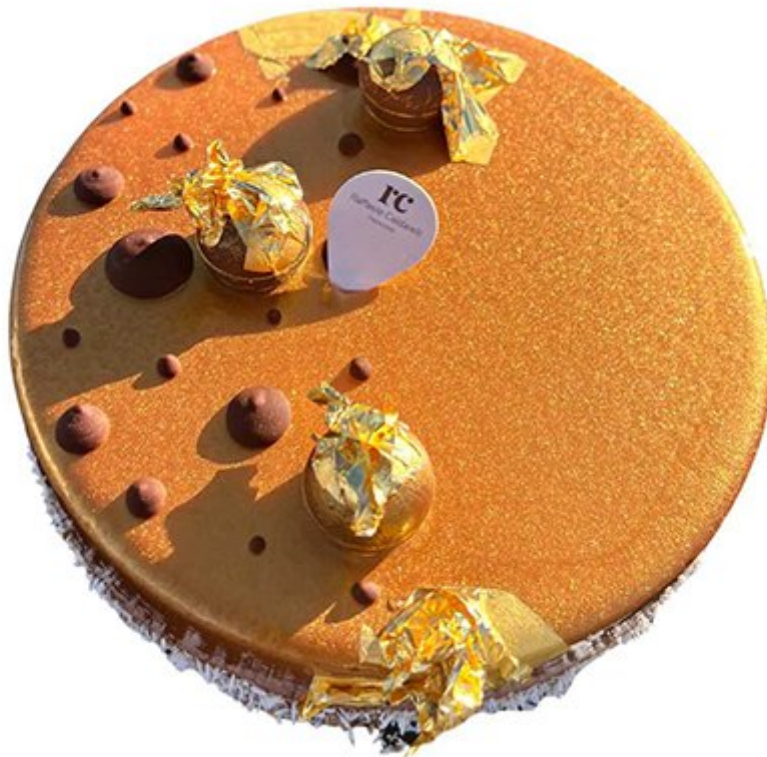


Il famoso dolce Cocco di Mamma festeggia i suoi dieci anni e nasce la versione Gold

Data: 1 settembre 2023 | Autore: Nicola Cundò



Lo slogan che accompagna da dieci anni il dolce più famoso di **Raffaele Caldarelli** è “*Perché in fondo siamo tutti un po' Cocco di Mamma*”, in cui il pasticcere campano esprime tutta la filosofia in cui si racchiude la bontà di gusto del prodotto che gli sta più a cuore: un'esplosione di passione per il palato fatta di Pan di Spagna al cioccolato pralinato, mousse leggera al cocco, crema spalmabile di nocciole, glassa al cioccolato bianco e scaglie di cocco.

Quest'anno ricade il **decimo anniversario** dalla sua creazione e il pastry chef nato alle **pendici del Vesuvio** ha voluto ringraziare le centinaia di migliaia di persone che ne hanno degustato la piacevolezza realizzando una **Special Edition in versione Gold del Cocco di Mamma**.

La **produzione limitata di 23 pezzi** (*numero significativo per il pasticcere*) di questo dolce così particolare prevede la presenza aggiuntiva di **foglie d'oro**, che renderanno ancora più speciale e singolare il gusto dell'**iconico dolce di Raffaele Caldarelli**.

Le speciali torte verranno poste in vendita solo nella giornata di **giovedì 17 gennaio, data di compleanno del dolce** che ha spopolato in tutta Italia per il suo sapore sofficemente unico.

Grande il successo di gusto e tantissimi gli apprezzamenti tecnici giunti da ogni parte della

Campania in occasione della presentazione del dolce al cocco, frutto di un continuo lavoro di sperimentazione e applicazione della materia, proprio con lo stesso entusiasmo del primo giorno, perché, come ama ricordare in ogni momento l'artigiano pasticcere, **“la qualità, l'amore e la passione si ritrovano sempre nell'origine”**.

Classe 1994, affascinato dall'**arte dolciaria** sin da bambino, Raffaele Caldarelli ha iniziato a dar forma alla propria creatività nell'azienda di famiglia, dove è nata la sua passione per l'arte della **pasticceria** e lo stimolo verso una continua ricerca di sapori e nuovi accostamenti, che hanno spinto il giovane pasticcere ad affermarsi nel settore dolciario di qualità.

La produzione del talentuoso **pastry chef** è realizzata esclusivamente con prodotti di prima scelta, soprattutto per divulgare con appropriatezza e successo la tradizione e l'innovazione della pasticceria campana.

Le capacità tecniche e gli spunti creativi di Raffaele Caldarelli, uniti allo studio costante e all'instancabile dedizione al lavoro, sono gli elementi fondamentali della sua crescita professionale, tanto da riuscire ad ottenere importanti riconoscimenti e a conquistare la stima di vari personaggi del mondo dello spettacolo.

Abile nel coniugare **tradizione e innovazione**, Caldarelli è un artista della pasticceria artigianale in continua evoluzione, capace di realizzare opere dolciarie attraenti per gli occhi e il palato.

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/il-famoso-dolce-cocco-di-mamma-festeggia-i-suoi-dieci-anni-e-nasce-la-versione-gold/131970>