







## Dal tacco dello stivale un uovospeciale per Mister Vascoaa

Articolo a cura della giornalista pubblicista Ilaria Solazzo.

Il pugliese Nicola Giotti rende omaggio al Grande Vasco Rossi.

La promessa era arrivata durante l'ultima edizione del festival del Cioccolato di Modena Sciocolà.

Prima l'omaggio, in occasione dell'ultima edizione del festival del Cioccolato di Modena "Sciocolà", arrivato dal pasticcere di Giovinazzo Nicola Giotti, poi l'uovo di cioccolato che il "Mastro Artigiano" ha realizzato con una tecnica aerografica brevettata chiamata "aerografia indiretta speculare lucida", e consegnato personalmente a Vasco Rossi.

«Quando si resta piccoli, si sogna in grande, e talvolta i sogni si realizzano! L'eco della straordinaria edizione di Sciocolà di Modena dedicata a Vasco Rossi lo ha portato dal Kom direttamente nel suo tempo» ha scritto sui suoi canali social il pasticcere.

Vasco ha apprezzato il regalo ed è rimasto increduloso come una «vera e propria opera d'arte» possa essere realizzata sul cioccolato. Per Nicola Giotti il suo incontro con Vasco è stato «semplicemente...senza parole».



Il Maestro Nicola Giotti con Vasco Rossi.

Nel variegato mondo dell'arte, c'è un Maestro, Nicola Giotti, che ha saputo combinare due passioni irresistibili: il gusto e la sua tecnica sopraffina.

Questo artigiano del gusto innovativo, conosciuto affettuosamente come il "maestro delle uova di cioccolato", ha portato il concetto di dolcezza a un livello completamente nuovo, trasformando il tradizionale dolce pasquale in vere e proprie opere d'arte sparse per il pianeta. Giotti, pugliese di origine, ha iniziato il suo viaggio artistico con una visione audace: combinare il piacere indulgente del cioccolato con l'estetica affascinante dell'arte.



