

# La marocca di Casola sposa la Nutella

## Un connubio ad alto tasso di golosità

Il pane prodotto in Lunigiana all'interno di un progetto internazionale

di **Marco Landini**

**Casola** Un dolce connubio è nato tra la prelibata Marocca, il pane a base di farina di castagne, e l'internazionale e famosa Nutella, la crema di cioccolato amata da grandi e piccini in tutto il mondo.

La Marocca prodotta nel forno di Canoara da Fabio Bertolucci è stata individuata come pane rappresentativo della cultura gastronomica italiana ed appare sul sito ufficiale di Nutella. Il tutto

rientra nel progetto "Pane e Nutella" promosso da Ferrero e sviluppato con il supporto dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Tale progetto ha l'ambizione di offrire un viaggio nel gusto e nelle tradizioni italiane, alla scoperta della ricchezza e della varietà dei pani regionali presenti nel nostro Paese.

Il progetto inoltre prevede lo sviluppo di una campagna di comunicazione promossa da Ferrero sull'intero territorio nazionale, al fine

di promuovere e valorizzare i diversi pani in accompagnamento ovviamente alla meravigliosa Nutella.

Insomma una grossa soddisfazione per Fabio Bertolucci, il fornaio della Marocca, pane prelibato dal Sapore di castagne che ora potrà anche pregiarsi di questo importante abbinamento con uno dei prodotti più famosi in tutto il mondo. Questo il link per accedere al sito di Nutella (<https://www.nutella.com/it/it/pane-nutella/marocca-di-casola>) dove è illustrato tutto quello che

c'è da sapere sul pane di castagne di Casola e descritto l'abbinamento con la gustosa crema.

E tra le curiosità che appaiono sul sito anche quella che dà il nome alla Marocca "a causa della consistenza molto dura che aveva in passato - si legge - prende il nome di marocat, ossia poco malleabile.

E poi ancora, la storia e il territorio, l'abbinamento con Nutella, gli ingredienti e molto altro.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**Cosa**

Marocca di Casola e Nutella l'immagine sul sito on-line della famosa crema spalmabile

**La marocca è prodotta nel forno di Canoara da Fabio Bertolucci**

