

# GAMBERO ROSSO



• ROMA 2011  
PIATTI & STORI  
DELLA CUCINA GIOVANI

• GRECIA, LE CICLADI  
IL BLU DELL'EGEO  
IL VERDE DEGLI ORTI

• SPECIALE SARDEGNA  
GALLURA, BERE BENI  
LE RICETTE DI STEFANO DEIDDA

ANGELA VELENOSI  
presidente consorzio vini piceni



Canale  
sky 412

**BIANCHI  
D'AGOSTO**  
PICENO E SOAVE

## PESCARA TAVOLETTA

VIA C. BATTISTI, 178  
TEL. 085 4429501

**CHIUSO: giovedì pomeriggio e domenica**  
**ORARIO: 8.30-12.45/16.00-19.30**



Massimo Tavoletta apre nel 2004 la sua omonima cioccolateria con un'idea ben chiara in testa, diventare un artigiano del cioccolato di qualità. Nel corso degli anni ha senza dubbio raggiunto il suo obiettivo, sollecitando l'attenzione di appassionati gourmet e critici del settore. Le sue armi vincenti sono certamente la selezione e il rispetto delle materie prime: la scelta certosina del cacao, della vaniglia, della nocciola (o frutta secca che sia), del burro, dello zucchero e così via... In esposizione nella sua boutique-laboratorio tante praline di cioccolato, proposte nei classici pirattini, si va da quelle fondenti con amarena o fragolina di bosco a quelle al latte con cremoso ripieno di noce, solo per citarne alcune. Approfittate del piccolo ma invitante banco caffetteria, con miscele selezionate e lavorate con le giuste macinature ed estrazioni. Si va dalle classiche arabiche di qualità a selezioni d'eccellenza come la Jamaica Blue Mountain o l'Indonesiana Kopi Luwak. Lasciatevi tentare da uno dei deliziosi muffin ai mirilli o al cioccolato.