PESCARA.

piazza della Rinascita, 51 Tel. 085/4210222 r.a. - Fax 085/294133 - Email: pescara@iltempo.it

III. TEMPO

Due fratelli pescaresi titolari di un negozio-laboratorio

Passione e fantasia per dare vita a prelibate «creazioni» di cioccolato



di CRISTINA MOSCA

QUANDO un lavoro amalgama passione e fantasia è già un grande risultato. Ma se questi ingredienti vengono legati da un cognome come Tavoletta, allora si può parlare di destino. I fratelli Massimo e Maurizio, ex-distributori editoriali, due anni fa hanno deciso di recuperare un mestiere antico quanto l'uomo, che però non sempre si sa condurre nella vera maniera artigianale ("cioè quella che richiede fantasia e pazienza" spiegano "ma soprattutto qualità, senza contaminazioni commerciali"). Così hanno aperto un piccolo negozio-laboratorio in via Cesare Battisti 178, lo hanno battezzato con il loro cognome e vi passano otto ore al giorno a lavorare - guarda un po' - il cioccolato. «Abbiamo messo insieme quello che ricordavamo degli insegnamenti di nostro nonno materno e quel-

lo che vediamo fare dai maestri artigiani» raccontano. E dal laboratorio a vista, infatti, che nascono i cioccolatini a forma di lettere dell'alfabeto o le lastre di cioccolato bianco simili a quadri astratti esposte nell'angolo degustazione; è lì che prenderà forma definitiva la piramide Maya di cioccolato ideata apposta per Natale. Loro forse sono gli unici a servire il "vetrino cioccolatino", l'espresso in bicchierini foderati di cioccolato. Inoltre non solo rinnovano l'esperienza di quasi un secolo, ma accolgono anche il meglio dell'artigianato italiano: dalle creme del Barattolaio di Cuneo, ai 45 tipi di marmellate fatte dalle Carmelitane Scalze di Sanremo, alle razze più prestigiose di caffè arabico. Forse dal laboratorio dei fratelli Tavoletta uscirà presto un nuovo prodotto, ma il progetto è top secret. L'unica cosa che si sa è che c'entrano il cioccolato e l'Aurum...