

OGGI GRATIS IN EDICOLA «IL TEMPO DELL'ARTE»

IL TEMPO

IL GUSTO

Si svelano i segreti del cioccolato puro e del caffè dei Maya

di **PAOLO MASSOBRIO**

MAI UN VECCHIO diario ingiallito dal tempo fu così galeotto... Sfogliandolo lentamente, dopo averlo scovato quasi per caso tra gli oggetti di famiglia, i fratelli Massimo e Maurizio Tavoletta rimasero folgorati da quelle pagine fitte fitte dove il loro bisnonno Massimo Colella, mastro cioccolatiere in quel di Torre de' Passeri, appuntava ricette e segreti delle sue realizzazioni golose. Tanto bastò a riannodare i fili della tradizione familiare (interrotta a metà degli anni '60).

Da circa sei mesi, infatti, i pescaresi hanno la possibilità di osservare, separati soltanto da una vetrata, l'arte dolciaria di questi due bravissimi «nipoti d'arte», esibita alla luce del sole. Delizia dei veri intenditori saranno i quattro Grand Cru, espressione di un cioccolato di altissima qualità con filiera controllata e con percentuali minime di cacao, Criollo e Trinitarios del Sud America, del 64%, 66%, 70% e 72%. Arte applicata



Bambini affascinati dalla fabbricazione di cioccolatini

a fantasia e abilità per le altre creazioni «made in Tavoletta»: ecco il cioccolato con marmellata di rosa o gli squisiti cioccolatini a forma di diamante con un cuore goloso di cotogna o ciliegia. Imperdibili. Ma la marcia in più rispetto agli avi, Massimo e Maurizio la esprimono anche con la loro seconda grande passio-

ne, quella per il caffè. Sarà allora un piacere degustare in assoluto relax uno degli espressi in purezza ottenuti da cru di grande qualità provenienti da ogni angolo del mondo: dal Cuba Caracolilla, aromatico e intenso, al principe dei caffè africani, il raro Ethiopia Sidamo Abaya Lake; dal Guatemala Huehuetenango raccolto dai discendenti dei Maya, al Jamaica Blue Mountain, ottimo nel suo equilibrio di sensazioni diverse. Tra un cioccolato e un caffè di qualità, nella loro boutique del gusto trova spazio anche una selezione accurata di prodotti sfiziosi e genuini quali biscotti, caramelle, marmellate, mieli e liquori. Mezzo secolo di

assenza dal mondo del gusto che Massimo e Maurizio Tavoletta hanno saputo colmare in fretta grazie a quel DNA dove passione, abilità e coraggio la fanno da padrone.

Tavoletta - Pescara
via Cesare Battisti, 178
tel. 0854429501
www.cioccolatotavoletta.it