

Bottega artigianale ricca di bontà in centro

## *In via Battisti un angolo dedicato al cioccolato*

PESCARA - E chi l'ha detto che 'artigianato' significa solo ceramiche e ferro battuto?

Chissà perchè non viene considerato come tale anche l'aspetto enogastronomico creativo, dove la tipicità si sente dentro. Eppure al n° 178 di via Cesare



Battisti a Pescara, per esempio, c'è un laboratorio che certamente riscuote l'interesse di residenti ed ospiti. E non solo perché negli scaffali sono disponibili prodotti tipici ed introvabili tra cui il ricercato

'Caffè del Doge', ma per il cioccolato che vi viene lavorato. Gli artisti in questione che vi operano sono Massimo e Maurizio Tavoletta, omonimo il locale. Un destino scritto nel nome: da un paio d'anni i due fratelli han fatto del loro locale un vero centro culturale dedicato al 'cibo degli dèi'. A sottolineare l'aspetto artigianale del lavoro, il 'logo' scelto, ovvero un grembiule dal colore inconfondibile su cui campeggia, oltre al nome della ditta, pure il disegno d'una presentosa. Il gioiello tradizionale è come la targa di provenienza della abilità messa nel realizzare praline e dolciumi, ma pure cappuccini e caffè con golosa, mangiabile tazzina di fondente. L'ultima creazione è tutta di stagione: "l'estivo", mix tra budino e mousse, preparato come cioccolato in tazza ma più denso, maturato nel frigo e servito con palline di croccantino. Sempre aperto tranne la domenica. Info su [www.cioccolatotavoletta.it](http://www.cioccolatotavoletta.it). Slurp!

M.A.