

aprile 2008 - anno XXIII - n. 4 - € 4,20 (in Italia) - www.atavolaweb.it

A TAVOLA

il mensile della grande cucina italiana nel mondo

GRANDI MENU DI PASQUA

LIGURIA
Le ricette
da riscoprire

viaggi golosi
BERGAMO
COGNE (AO)

bere bene
VINI DOLCI
DEL VENETO

Scuola di cucina:
uova di cioccolato
classiche & creative

Inserti promozionali:
Valle d'Itria e Salento
Lago d'Iseo e Colline Moreniche



torta
di Pasqua
con gallina
di cioccolato

Botteghe **del Gusto**

uova di **ciocco-frutta**



di federica maccotta

fragole, cocco, nocciole, pistacchi... le uova al cioccolato dei fratelli Tavoletta (un cognome, un destino!) hanno il colore della frutta. Perché, spiega Massimo, la natura offre tinte straordinarie. Perfette per rendere ancora più allegro il dolce pasquale più amato dai bambini. Nello stampo, prima di colare il cioccolato, si sparge frutta secca e disidratata (mista o di un solo tipo): il risultato è un "bassorilievo" di noci, chicchi di caffè e tanta frutta. Dentro è possibile mettere una sorpresa *ad hoc* per chi riceverà

l'uovo; fuori la confezione è impreziosita da un piccolo dono artigianale, di stoffa o ceramica. Le uova al cioccolato fondente o al latte (da 100 g a 1 kg) costano 50 euro al chilo. Ma nel negozio di Massimo e Maurizio si trovano anche selezioni di cacao di qualità (tra cui quelli di El Rey, un'antica azienda venezuelana), da scoprire fin dalla vetrina che mette "in mostra" il laboratorio. Tra le specialità, i "cioccolatini snack" *Grue*: grissini di granella di cacao da degustare con rum o Cognac (50 euro al chilo).

NELLE FOTO:

un uovo di Pasqua alle noci. Sopra, Massimo e Maurizio Tavoletta e il loro laboratorio di cioccolato a Pescara.



TAVOLETTA

via Cesare Battisti 178, Pescara
tel. 085.4429501, www.cioccolatotavoletta.it