

# il Centro

QUOTIDIANO DELL'ABRUZZO

IL CENTRO

PESCARA

SABATO  
13 novembre 2004

VII

*In via Battisti rinasce il mito  
del laboratorio di pasticceria  
artigianale di Massimo Colella*

LA STORIA

*I fratelli Tavoletta riscoprono  
l'antica attività di famiglia  
avviata intorno agli anni Venti*

## Una bottega del cioccolato nella strada dello shopping

di Pietro Lambertini

**PESCARA.** Erano gli anni Venti quando Massimo Colella, in una bottega angusta di Torre de' Passeri, mescolava, senza fretta, passione e sapori. Pasticceria, gelateria e confetteria. Erano altri tempi, giorni diversi in cui Colella, insieme all'amico fraterno Luigi D'Amico, primo inventore del Parrozzo, appuntava su un tac-

cuino, ormai ingiallito e consumato, ricette e segreti. Un'altra epoca in cui la foglia di cocaina colombiana era solo una pregiata pianta aromatica. Così il destino del figlio di mastro Colella, Luigi, nato proprio cento anni fa, era già scritto. La fiammella del mestiere artigiano non si poteva spegnere. E nel Dopoguerra, l'atti-

vità era anche cresciuta con l'apertura di un altro laboratorio nel centro di Chieti. La catena della tradizione, però, si era interrotta alla fine degli anni Sessanta. Solo una pausa perché quell'anello mancava, ora, s'è ricongiunto. I nipoti di Luigi Colella, due ragazzoni con la faccia pulita, hanno raccolto l'eredità del cioccolato.

E' rinato così, in via Cesare Battisti, al numero 178, l'antico mestiere del cioccolato. «Tavoletta». Un'oasi di tranquillità, lontana dai ritmi della produzione in serie. Ecco l'essenza vera del lavoro artigiano.

L'antico mestiere, riscoperto quando il ritmo di vita di oggi è diventato ormai troppo frenetico. Il cioccolato, allora, non si fabbrica ma nasce con lentezza direttamente dall'anima. Ecco un'altra rivincita del piccolo mastro nella partita contro la grande distribuzione.

Massimo Tavoletta, il fratello maggiore, 37 anni d'età, ci ha raccontato tutta la sua passione.

La scintilla è scoccata quasi per caso. Un giorno s'è ritrovato tra le mani quel vecchio diario del bisnonno Massimo, il pasticciere di Torre de' Passeri.

Antiche ricette adesso rispolverate. La voglia di attaccare ancora la spina della tradizione è nata così, sfogliando quelle vecchie pagine e immaginando la vita di un passato lontano. In un lampo, la sfida: «Aprire un laboratorio tutto improntato alla qualità del prodotto, un punto per valorizzare il lavo-

ro dei piccoli artigiani non solo d'Abruzzo ma di tutta l'Italia».

Un lavoro speciale, da antichi maestri. Un lavoro che, ogni giorno, si risolve anche in un piacere. «Non è proprio un lavoro», ci ha spiegato infatti Tavoletta, «è un mestiere nascosto nell'anima, una passione che scorre nel sangue». E così si assaggia il cioccolato puro, la miscela di cacao che ha un sapore avvolgente e corposo. Si prova e si sperimenta.

E' nata così la specialità della casa, un cioccolatino a forma di diamante che all'interno custodisce una coto gnata o una ciliegata. Nulla di difficile, anzi, tutto davvero molto semplice.

«La pazienza nella preparazione, l'imprecisione nella forma e la semplicità estrema sono i tratti caratteristici del lavoro degli artigiani», ha detto ancora Tavoletta. La prima regola? Lasciare da parte la fretta.

Gli artigiani veri non hanno mai barato, non hanno mai tenuto nascosto niente. E allora i fratelli Tavoletta hanno deciso di lavorare quasi in mezzo alla strada, tra la gente, protetti soltanto da una vetrata. Come un

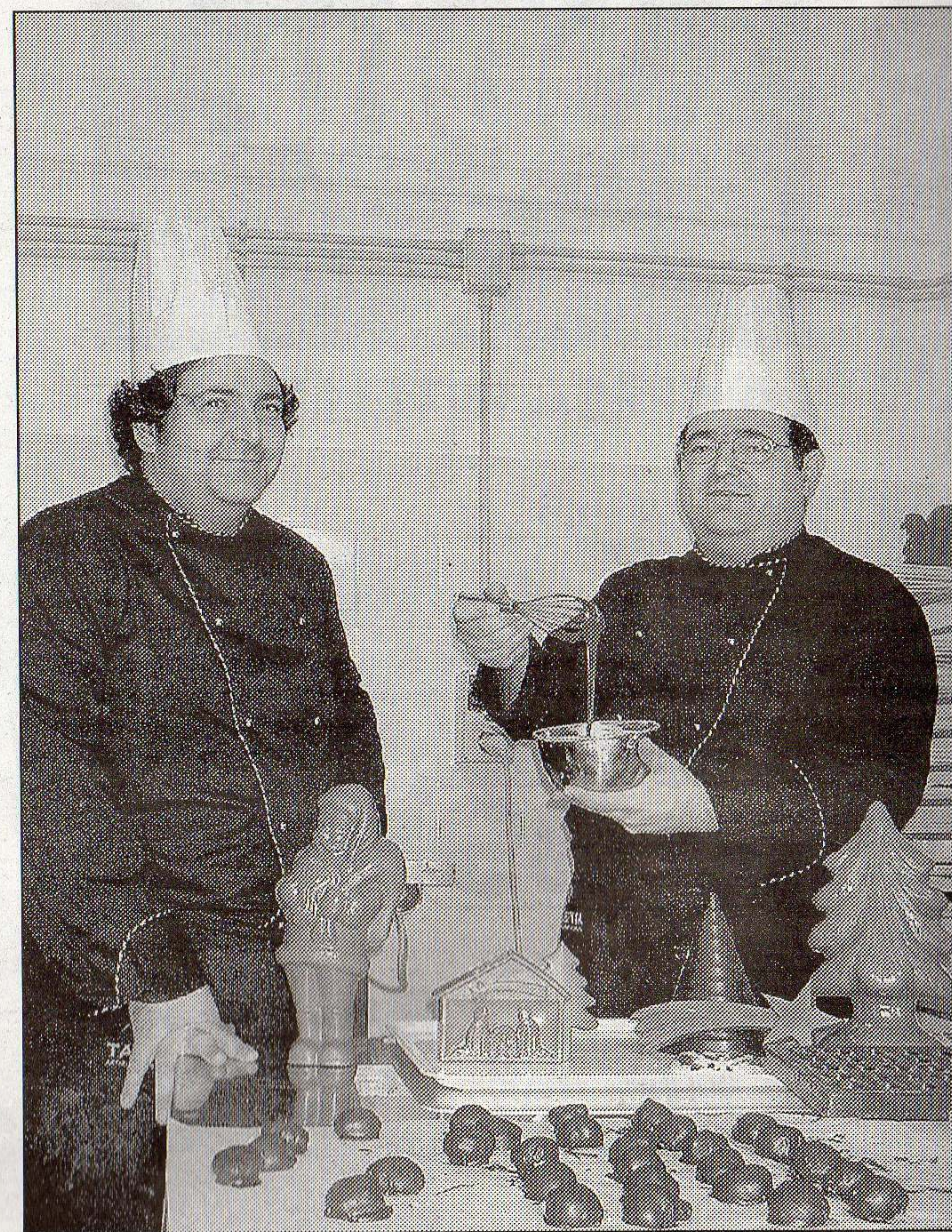


Grande Fratello che ha già stregato e affascinato i passanti, soprattutto i bambini. «E qualche volta, i bimbi si fermano pure a leccare la vetrina», ci ha confessato Mau-

rizio, il secondo dei Tavoletta, classe 1970.

La bottega del cioccolato gira intorno al lavoro lento e paziente degli artigiani.

«Ogni mese riscopriamo



Massimo Tavoletta (a destra) con il fratello Maurizio. In basso una immagine storica: Luigi Colella con la moglie accanto al figlio Massimo e alla figlia Livia nel 1949

*La sfida: «Riscoprire  
i prodotti genuini  
di tutta l'Italia»*

un prodotto nuovo», ha detto Massimo Tavoletta, «una specialità da ogni parte d'Italia». E la novità del mese di novembre? I Canestrelli di Biella, una semplicissima cialda con crema di cioccolato o crema di caffè.

Il legame con la tradizione è forte: in alto sullo scaffale di legno invecchiato, appena dopo l'ingresso sulla sinistra, i fratelli Tavoletta hanno messo pure una vecchia scatola di cartone, rotonda.

E in quella scatola gli antenati dei due fratelli pasticceri depositavano con cura la torta da gustare piano dopo il pranzo della domenica. Una scatola fatta di un cartone speciale e ancora sporca di un velo di crema.

«Si annodava con lo spago e poi si faceva un fiocco al centro» ha continuato Tavoletta, che con un gesto lento ha alzato il coperchio e ha annusato «Si sente ancora il profumo della crema».