

Babà in vasocottura e torroni artigianali, La Fabbrica di cioccolato apre in centro all'Aquila

4 Dicembre 2024



L'AQUILA - Pralineria fresca, soggetti di cioccolato e, immancabili in questo periodo, torrone artigianale tenero bianco e al cioccolato, e panettoni. Sono alcuni dei prodotti dolciari che si possono trovare nel nuovo punto vendita della Fabbrica di cioccolato in Corso Federico II n. 21 all'Aquila, dell'azienda Globber Dolciaria con sede a Fossa, oggi guidata dalla seconda generazione con **Francesca Lazzaro** e **Ivano Gramiccioni**.

La pasticceria secca rappresenta la novità 2024 con una linea chiamata "Nonna Lilla" e dedicata ai biscotti sia tradizionali che dai gusti più originali, oltre al babà in vasocottura: "Tutti conosciamo il classico babà napoletano ma con questa tecnica di preparazione in vasocottura si esalta l'aromaticità dei liquori che lo bagnano, dal tipico rum ai liquori abruzzesi come genziana e ratafià", dice Ivano.

E ancora, panettoni artigianali a lievitazione naturale con lievito madre al cioccolato, alla pera e cioccolato, e il tradizionale con i canditi. Ciascun prodotto targato Globber guarda all'origine della buona materia prima: "Principalmente utilizziamo del cioccolato finissimo belga che

abbiamo selezionato dopo un'attenta ricerca e le nocciole, di cui controlliamo l'omogeneità prima di qualunque produzione. Questo ci aiuta a soddisfare i nostri clienti che ci vengono a trovare nei nostri punti vendita, i piccoli negozi specializzati e tutti coloro i quali optano per una personalizzazione del prodotto, sempre molto richiesta soprattutto nel periodo pasquale”.

La manualità abbinata alla creatività si esprime bene, infine, nei cioccolatini della linea moderna aerografati ai gusti ricotta e pera, caramello salato, oppure in quelli a forma di cappello di alpino al liquore, e nelle classiche scorzette di arancia ricoperte. Per concludere con i soggetti di cioccolato, ugualmente aerografati, e completamente fatti a mano.

La fabbrica del cioccolato in centro storico rimarrà aperta il venerdì e la domenica dalle 10,00 alle 13,00 e dalle 15,00 alle 20,00, e dal martedì al giovedì nel solo orario pomeridiano.

pubbliredazionale