VirtùQuotidiane

Glober, non c’è Pasqua senza uova decorate e personalizzate ad un prezzo equo

29 Marzo 2025

L’AQUILA – Glober Dolciaria, azienda aquilana specializzata nel cioccolato, di **Francesca Lazzaro** e **Ivano Gramiccioni** con la sua sede storica a Fossa (L’Aquila) si prepara ad accogliere nel modo più dolce la Pasqua 2025.

“Come ogni anno, dal 1995 ad oggi, iniziamo a prepararci molto tempo prima, quest’anno abbiamo cominciato subito dopo Natale per realizzare tutto ciò che rende felici adulti e bambini, dal classico uovo di Pasqua ai soggetti e confezioni, dalle colombe artigianali alla pralineria fresca: tutto ciò che rende unico e speciale il nostro lavoro, e siamo pronti a ricevere tutte le richieste della clientela”, racconta Ivano.

L’uovo di Pasqua decorato e personalizzato è uno dei prodotti che caratterizzano il marchio da anni: “È il nostro fiore all’occhiello, abbiamo molte richieste anche da clienti delle province limitrofe. Le nostre uova partono da 300 grammi fino ad arrivare a 7 chili per 70 centimetri. Alla base c’è un cioccolato artigianale di alta qualità, dal finissimo al latte alla

varietà dei fondenti, al caramello salato", prosegue.

Tra le novità di quest'anno ci sono le uova pasquali dipinte a mano cosiddette Rainbow, con tutti i colori dell'arcobaleno che si illuminano scuotendole, e quelle Api dai caratteristici colori giallo e nero. Si aggiunge poi la colomba artigianale a lenta lievitazione con lievito madre all'albicocca e cioccolato, oltre alla tradizionale e ai tre cioccolati.

Glober Dolciaria di recente ha aperto un secondo punto vendita in pieno centro all'Aquila, lungo Corso Federico II n.21 con la sua Fabbrica del cioccolato, oltre ad avere un e-commerce e servire alcuni negozi specializzati nel centro e nord Italia.

Inoltre, di fronte all'aumento del costo delle materie prime, tra cui il cioccolato, Glober è riuscita a mantenere gli standard dei prezzi dello scorso anno investendo molto sulla materia prima stessa.

All'interno del laboratorio, la titolare esprime la passione e creatività nei decori su cioccolato: "Cerco di trasformare il cioccolato che i miei colleghi producono nella nostra fabbrica dandogli un'anima, seguendo una mia ispirazione oppure indicazioni personalizzate, e inserisco personalmente le sorprese che ci portano i clienti. Mi sono ritrovata a svolgere questo lavoro dopo un percorso totalmente diverso e con il tempo ho imparato a dipingere la cioccolata, perché ogni uovo è un quadro per me", dice Francesca Lazzaro.

pubbliredazionale