

## NELLA FABBRICA DEL CIOCCOLATO DI FOSSA DOVE LE UOVA DI PASQUA SONO OPERE D'ARTE

10 Aprile 2019



L'AQUILA - Mangiare cioccolato rende più belli, dice sorridendo **Francesca Lazzaro**, titolare della fabbrica di cioccolato a conduzione familiare Globber Dolciaria di Fossa, a pochi chilometri dall'Aquila. E se il suo è un "dolcissimo" invito a consumare il cosiddetto "cibo degli dei", quello che ormai affermano tanti scienziati è un dato di fatto: il cioccolato fa bene alla salute.

Un cioccolato purissimo che arriva direttamente dal centro America, nel laboratorio artigianale della Globber Dolciaria, annesso al punto vendita, si trasforma in vere e proprie creazioni artistiche. Oltre alle tradizionali uova pasquali, di tutte le grandezze, fino all'uovo

gigante da 16 chilogrammi, troviamo simpatici animaletti, coniglietti, gallinelle, caffettiere, elegantissime scarpe da donna con tacco dodici, campane, ovetti e piccole creazioni da regalare per ogni occasione, insieme alla sorpresa interna che naturalmente si può scegliere e personalizzare per un'occasione speciale.

*Virtù Quotidiane* ha seguito le fasi della preparazione delle tradizionali uova pasquali, dalla colata del cioccolato, bianco, fondente e al latte, alla decorazione, anche questa un'arte realizzata con fiori e fiocchetti di zucchero preparati rigorosamente a mano. Un trionfo di gusto, profumo e qualità che rende irresistibile il cioccolato artigianale della famiglia Lazzaro.