

IVG

“Delizie Pasquali Cioccolatosamente Meravigliose”: ecco le DPCM di Articioc, la cioccolateria di Savona

di **Pubbliredazionale**

22 Marzo 2021 - 15:09



DPCM, una sigla che abbiamo imparato a conoscere fin troppo bene in questo periodo, ma che da **Articioc**, a **Savona**, assume una connotazione completamente differente, trasformandosi in sinonimo di dolcezza e gourmet.



“Delizie Pasquali Cioccolatosamente Meravigliose” (alias “DPCM”), infatti, è lo slogan scelto dalla cioccolateria di via Aonzo, per accogliere l’imminente Pasqua che, come vuole la tradizione, anche quest’anno sarà all’insegna del gusto, dei sapori e della qualità.

Il periodo pasquale, si sa, è associato all’immagine dell’uovo di cioccolato con sorpresa: per questo motivo la cioccolateria è **il luogo adatto da visitare nelle prossime settimane**. Il 2021 è cominciato in salita e per affrontare le difficoltà è doveroso regalarsi e regalare una coccola speciale. E ne sono convinti alla boutique del dolce di Savona, pronta ad accontentare grandi e piccini grazie ai capolavori pregiati e per tutti gusti di **Leonardo Gramegna, cioccolatiere**.

IL CIOCCOLATIERE E LE SUE UOVA

“Marzo è stato davvero intenso - ha dichiarato Leonardo, lanciando le iniziative in serbo per questo particolare periodo dell’anno. - Abbiamo cominciato con i preparativi per la ‘Festa della Donna’, poi per la ‘Festa del Papà’. E ora ci stiamo avvicinando alla Pasqua cercando di lavorare sempre con grande organizzazione e senza mai perdere il desiderio di creare con innovazione per accontentare tutti i clienti”.



È proprio questa **innovazione** che si respira entrando da Articioc: le delizie Pasquali sono il risultato gourmand di **conoscenza della materia** e **ingredienti di qualità**.

Le uova di cioccolato si presentano **in svariate grammature**, sono **confezionate rigorosamente a mano** con estro, dedizione e packaging raffinato e colorato.

UOVA Sì, MA NON SOLO

Si possono scegliere anche le classiche **campane**, i simpatici **galletti** e i **conigli floreali** alle 4 nuances di cioccolato bianco, biondo, latte e fondente e poi non mancano **le uova da collezione** nelle quali si riconosce la mano del choco-designer Leonardo con le sue linee semplici che reinterpretano forme complesse.

Nascono così **leoni** cucciolosi, **granchi** con corazza dolce, **draghi** indifesi e divertentissimi **cagnolini**: da tutti traspare passione per il mestiere di artigiano e originalità. Altre opere d'arte edibili sono **le uova rocher**, quelle **con fave di cacao**, le **bi-gusto** dove si esplora il connubio tra l'intensità del fondente e la dolcezza del cioccolato bianco.



“GLUTEN FREE” E “VEGAN”

È risaputo ormai, ma doveroso sottolinearlo ancora una volta, che Articioc è una **cioccolateria senza glutine**. Chi segue una dieta gluten free, dunque, può peccare di gola sperimentando leccornie che quotidianamente riempiono i banchi: le **torte**, i **macarons**, la **biscotteria** o le goduriose **praline**. “E per quanto riguarda le **colombe**?”, si chiederà qualcuno. Niente paura: ci sarà **una linea per celiaci (senza glutine e senza lattosio)**, marcata Articioc, con canditi o cioccolato e una linea con glutine proveniente dal laboratorio di “Fornai Ricci”, pluripremiata azienda conosciuta e stimata per i suoi lievitati. E quest’anno, spazio ad un’interessante novità: su prenotazione, sarà possibile ordinare le **nuove uova tutte “vegan”**, di cioccolato al latte.



CONTATTI e INFO UTILI

Con la mascherina alzata e tanta voglia di superare questo delicato periodo, l'equipe della cioccolateria è sempre indaffarata e pronta a regalare sorrisi con gli occhi e a cercare di accontentare i clienti con grande professionalità, **nei locali di via Aonzo**. Seguite la **pagina Facebook** e il **profilo Instagram** per restare aggiornati sulle novità. E per chi desidera fare acquisti on line, c'è anche la possibilità di rivolgersi all'**e-commerce**, sul sito **www.articiocciocolateria.it**.