

# IVG

## Halloween o Ognissanti? Zucche terrificanti o Pan dei morti? Da Articioc a Savona trovate tutto anche per fantasmi celiaci!

di **Redazione**

24 Ottobre 2020 - 9:00



In questo periodo dell'anno ognuno segue le sue usanze, ma è proprio vero che i dolci restano sempre i padroni incontrastati delle nostre tavole.

**Articioc Cioccolateria** nel centro di **Savona** cerca **sempre** di stare **al passo coi tempi** e si sbizzarrisce con dolci tradizionali come il pan dei morti, un tripudio di sapori avvolgenti con mandorle, cacao e note agrumate, affiancati dai terrificanti cioccolatini teschio, lecca lecca fantasma o a forma di pipistrello, tarantole da sgranocchiare, e udite udite, con le zucche che anziché essere intagliate per far paura agli spiriti, si trasformano in marzapane e si spaventano disperatamente di fronte a una bara di cioccolato con scheletro!



In questi giorni anche **Leonardo Gramegna**, cioccolatiere e pastry chef di Articioc , sfodera il suo mood giocoso e **si diverte a fare lo stregone e a modellare le sue opere con arte e dedizione**, perché sostiene che: “Alla fine il trucco è sempre quello di mettere passione in tutto e divertirsi anche quando il periodo, come questo 2020, non è dei migliori!”

Il suo stile è inconfondibile e con tecnica e precisione abbraccia una grande creatività. **La sua pasticceria è lontana dagli eccessi facendo trasparire essenzialità e linee pulite**. I dettagli fanno la differenza e il gusto sovrasta!



La Boutique del cioccolato, che abbiamo visto anche a “Cake Star” sui nostri schermi televisivi, è ormai un punto di riferimento per tanti Savonesi, ma non solo; oltre a essere **una eccelsa Cioccolateria è riconosciuta per la sua sensibilità nei confronti di chi segue diete prive di molti allergeni come i celiaci**. Leonardo abbraccia, ormai da anni, il progetto alimentazione fuori casa e ogni dolcetto è gluten free, ma produce delizie lactose free e vegan. Da quest’anno ci regala uno **shop online** sul sito **[www.articioccioccolateria.it](http://www.articioccioccolateria.it)**.

In occasione delle ricorrenze che si presenteranno a breve il nostro consiglio è sicuramente quello di fare una visitina in via Aonzo, nel centro storico di Savona, per ammirare in vetrina tutto lo staff all’opera nel preparare le meravigliose ricette e poi, perché non deliziare il palato con qualche golosità come un biscotto a forma di scheletro, zucca o Frankenstein? Per chi invece vuole vincere le superstizioni, **l’assaggio del bel “Miciogatto”** nero tutto di cioccolato è doveroso.

Per maggiori informazioni e per restare sempre aggiornati su tutte le novità potete visitare la pagina Facebook di Articioc (cliccando [QUI](#)).