

IVG

La dolce atmosfera natalizia di Articioc in negozio e in versione shop on line

di **Redazione**

11 Dicembre 2020 - 8:30



Il **Natale** è sicuramente una festa molto amata per i dolci che si consumano in questo periodo e la giusta atmosfera è arrivata anche da **Articioc Cioccolateria**, a Savona.

Appena si entra nella **golosa boutique savonese**, che ricordiamo essere **punto di riferimento per tutti i golosi**, ma anche per chi segue una **dieta gluten free**, si respira aria festosa con tanti prodotti ispirati alle ricette più classiche della tradizione italiana e francese, e tanti rivisitati in chiave moderna grazie all'estro e alla creatività di **Leonardo Gramegna, maître chocolatier**.



Deliziose le idee per queste giornate di dicembre come il torrone morbido ricco di miele, pistacchi, mandorle, nocciole e grué di cacao, il nocciolato di fondente e nocciole e gli immancabili lievitati da scegliere tra gluten free alla frutta, cioccolato o pandoro e per i non celiaci panettone classico o ai tre cioccolati.

Imperdibile per festeggiare il Natale **la frutta candita** che si rende ancor più sfiziosa se ricoperta di cioccolato o se si ritrova come guarnizione a cialdine Fondenti o al latte in compagnia di frutta secca e grué di cacao dando vita a sublimi tentazioni che prendono il nome di mendiants.



Se si vuole stupire con qualcosa di diverso, si può optare per un soggetto natalizio tutto cioccolatoso come il Pupazzo Nevino bigusto latte e bianco, il Babbo Natale in versione dark, rossa o verde, l'abete tridimensionale o bidimensionale decorato e super noccioloso e le boules di cioccolato fondente, latte, biondo e bianco.

Leonardo è un pastry chef che **domina le sue materie prime sempre di grandi qualità e le trasforma in creazioni fantasiose** come dimostra con le eleganti mousses au chocolat sotto forma di bicchierini, monoporzioni e torte o con i capricci del week-end, mini cakes di gusti differenti ogni fine settimana.



Le praline rendono i banchi colorati e ispirano estasi per tutti i sensi potendo scegliere tra peperoncino, pistacchio, caramello salato, tè nero alla rosa e molti altri sapori che scaldano l'anima.

Un viaggio tra consistenze si intraprende con l'assaggio dei macarons, dei tartufi all'assenzio, al rum o al Chinotto e poi come dice Leonardo: "La produzione Natalizia è appena cominciata! Presto vi addolciremo ancora di più e prepareremo centri tavola e bûche de Noël".



Grande novità di quest'anno è lo shop on line grazie al quale tanti prodotti si possono acquistare tramite il sito di Articioc. Scegliendo l'opzione consegna a domicilio si può far consegnare un dono a parenti o amici e ricevere gli ordini direttamente a casa oppure, per evitare assembramenti, si può comprare direttamente su dispositivo e poi ritirare in negozio senza troppe attese.

E con l'e-commerce? Si possono far recapitare strenne in tutta Italia come farebbe Babbo Natale perché Articioc arriva dove la golosità non finisce mai! È possibile ottenere maggiori informazioni e restare sempre aggiornati su tutte le novità iniziando a seguire la **pagina facebook** della golosa boutique savonese (cliccando [QUI](#)).