

GLI INDIRIZZI
 dal Nord al Sud, i grandi maestri artigiani della tavoletta

TANTI dolci indirizzi di qualità. Ecco una piccola selezione dei maestri artigiani più famosi. A Cherasco (Cuneo) la **Confetteria Barbero** (tel.0172-488373) propone gli storici Baci alla nocciola. A Torino, l'emergente **Gobino** di via Cagliari (tel.011-2476245) è specialista in gianduiotti. Per il Gianduiottone c'è **Giordano** in piazza Carlo Felice (tel. 011-547121). Sempre a Torino da provare le specialità di **Peyrano**, che oltre ai gianduiotti produce gli Alpini al liquore. Anche la Liguria si fa onore con **Domori** (piazza Borgo Pila, Genova, tel. 010-5959888), il cui cioccolato puro cru, in mini tavolette, è giudicato dagli esperti tra i migliori in assoluto. A Bologna c'è **Majani** (tel. 051-234302) col suo

cavallo di battaglia, il cremino, e la cioccolata scorza, a forma di corteccia d'albero. Nella «chocolate valley» toscana si segnalano **Roberto Catinari** ad Agliana (tel. 0574-718506) con i suoi famosi «oggetti da lavoro», **Slitti** a Mošsummano Terme (tel.0572-640240) con i suoi cucchiaini di cioccolato al caffè e **Luca Mannori** a Prato (tel. 0574-21628). Molto originale la frutta al cioccolato dei fratelli **Marangoni** a Macerata (tel.0733-262197). Al Sud, per Napoli segnalazioni a parte, il vero top è l'**Antica Dolceria Bonajuto** di Modica (corso Umberto, tel. 0932-941225), che ancora oggi conserva le antiche lavorazioni degli Aztechi, come il cioccolato alla cannella e al peperoncino.

