

BAR

DICEMBRE 2002

BUSINESS

Sono votate a un mercato d'eccellenza che trova sempre più numerosi estimatori. Sono le "Boutique del cioccolato", piccoli laboratori artigianali con punto vendita annesso, veri paradisi per gourmet esigenti. **La bottega di G. Pfatisch, per esempio, nel centro storico di Torino (tel. 011.5683962), dispone di un annesso laboratorio da cui escono più di 30 tipi di pralineria anche preparata a mano, gianduiotti in tre gusti e creme da spalmare.**

Nell'aristocratica via Manzoni di Milano si trova il punto vendita dell'azienda belga Godiva che, oltre ad ampliare costantemente la sua gamma, intensifica la presenza anche in hotel e ristoranti super lusso con esclusive scatole personalizzate con cioccolatini da offrire come cadeau agli ospiti o da porre sul tavolo come segnaposto.

Sempre a Milano, ha aperto i battenti la golosissima bottega **Pane e cioccolato (02.89406259), dove l'oro nero è trasformato e offerto in modalità che vanno oltre i confini della fantasia.** Passando dal Nord al Sud della penisola, tra il barocco di Modica (Rg), **all'Antica Dolceria Bonajuto (tel. 0932.941225) si trova il famoso cioccolato di Modica, dagli ingredienti assolutamente naturali: semi di cacao, zucchero e due spezie (cannella o vaniglia).** Celebre il cioccolato al peperoncino Xocoatl, disponibile anche in scatoline da due pezzi da 5 g, create per soddisfare le esigenze di albergatori e baristi.