

## Un Natale goloso e “green” alla Gelateria cioccolateria Lorenzo Pessina

**Pubblicato:** Lunedì 12 Dicembre 2022



Un Natale goloso e ancor più ‘green’ vi aspetta alla **Gelateria – cioccolateria Lorenzo Pessina**. Tantissime le novità di quest’anno, sempre all’insegna di quell’artigianalità e quella genuinità che contraddistinguono le numerose proposte realizzate da Lorenzo **con cura e maestria nel proprio laboratorio**. Un luogo magico dove prendono vita creazioni dal sapore unico, spesso inaspettato, frutto di studio ed amore per la propria professione. La scelta accuratissima delle materie prime, tutte di elevata qualità e, quando possibile, a km0, viene esaltata in combinazioni spesso innovative e sorprendenti. **Nocciole di Giffoni, vaniglia del Madagascar, pistacchi del Mediterraneo... si sposano al cioccolato più fine.**

E proprio il cioccolato è il protagonista delle nuove proposte per questo Natale. O meglio, lo è la **fava di cacao** a partire dalla quale Lorenzo realizza artigianalmente deliziose **tavolette ‘bean to bar’** dal sapore ricco e pastoso: un viaggio sensoriale alla scoperta dei differenti tipi di cacao di tutto il mondo, dal Perù all’Ecuador, dall’Indonesia alla Tanzania. Climi e territori diversi creano, infatti, aromi unici: a volte più dolci, altre più salati, altre ancora speziati, floreali, fruttati... il paradiso per i vari amanti del cioccolato, gli intenditori, ma anche per chiunque voglia vivere un’esperienza nuova e sovrappina.

Incartate con cura in confezioni ricercate potrete trovare le tavolette: di cioccolato bianco (**Perù 35%**) con note persistenti di latte e panna, di cioccolato al caramello (Perù 37%) e al latte (**Ecuador 50%**), di cioccolato fondente (Perù 60%-75%) dall’aroma lievemente acidulo di frutti rossi o dal sapore intensamente floreale nella versione con cacao dell’ Ecuador al 70-90% o ancora più fruttato nella variante con cacao della **Tanzania (65-80%) e dell’Indonesia (70%)**. Acquistate singolarmente o nelle confezioni da degustazione che le contiene tutte, sarà certamente un regalo di grande pregio che donerà momenti conviviali davvero... gustosi!



E sempre pensando ai pranzi, alle cene e a tutti quegli incontri che rendono il Natale il simbolo della condivisione, è nato un **centrotavola** davvero speciale! Un **albero in cartone riciclato** composto da due sagome che si montano ad incastro, impreziosito da **ventiquattro** deliziose **‘palline’ di cioccolato**, i famosi **‘mendicanti’** di Lorenzo: fondente con mandorle, latte con nocciole, caramello con arachidi e bianco con pistacchi... un’idea **ecosostenibile** che, oltre a far del bene all’ambiente, potrà essere riutilizzata di anno in anno coinvolgendo voi (ed i vostri cari) in un gioco ‘di costruzione’ che saprà diventare tradizione. **Ma che albero sarebbe senza... lucine?** Alla Gelateria Cioccolateria Lorenzo Pessina hanno pensato anche a questo! Il Kit, infatti, comprende un filare di luci a led che renderanno il vostro albero ancor più allegro e sfavillante!

E se amate le novità ma non volete rinunciare ai ‘classici’, come ogni anno nei due punti vendita di Tradate e di Castellanza troverete l’intramontabile **panettone artigianale con arancia, cedro e uvetta sultanina**... nella versione tradizionale o con un delizioso cuore di semifreddo alla vaniglia e gelato ovviamente... al panettone! Sono aperte le prenotazioni per il Natale, il nostro consiglio è di affrettarsi perchè il numero è di disposizione è limitato!

Vi incuriosisce ma vorreste assaggiarlo prima? Il delizioso gelato, vincitore della tappa milanese del Gelato Festival 2015, è già disponibile: perchè non concedersi un momento di pausa dalla frenesia dello shopping natalizio, magari sorseggiando una cremosissima **cioccolata calda** cotta in vasocottura con panna montata a frusta (novità di quest'anno: **la panna al caramello**. Consigliatissima!), qualche **fragrante biscotto di frolla** artigianale (sono disponibili in dodici, differenti e sfiziosi gusti!), un buon caffè, un tè pregiato, una **creme brûlée** preparata al momento o... appunto, una pallina di morbido gelato al panettone? Ne sarete talmente conquistati che lo farete diventare la 'star' dei vostri pranzi di festa, insieme a qualche altra gustosissima idea... come gli **'Sgroppini'**, una preparazione alcolica tipicamente veneta utile per 'rinfrescare il palato' tra una portata e l'altra: franciacorta DOCG o Campari con gelato al limone, agli agrumi, al calamansi, al bergamotto, al pompelmo rosa...



Infine, non possono mancare le 'idee regalo' come le eleganti scatole di **praline di cioccolato artigianali** con un sorprendente cuore al mirto, al rum, al basilico, al caramello e sale, alla vaniglia, allo zola e grue... 23 gusti diversi, dai più classici ai più innovativi, da combinare come più si preferisce in bellissime confezioni regalo da 10, 20 o 30 pezzi! Per i più golosi, Lorenzo propone poi le sue finissime **creme spalmabili** realizzate con ingredienti di altissima qualità in nove differenti versioni: alle arachidi (con il 75% di legume), al caramello e sale, alla gianduia (con il 65% di nocciole), al lampone e fondente, al frutto della passione e fondente, ai pistacchi (con il 75% di frutto), allo zabaione della nonna e... allo zabaione innovativo.

Insomma, le proposte della Gelateria Cioccolateria Lorenzo Pessina sono davvero tante, e tutte irresistibili!

Per conoscerle, per prenotare ed acquistare ciò che più vi piace, sono attivi il sito web [www.lorenzopessina.it](http://www.lorenzopessina.it), la pagina **Facebook: Lorenzo Pessina / Gelato – Cioccolato – Caffè** ed il profilo **Instagram: lorenzopessinagelato**.

È anche possibile ricevere le proposte di Lorenzo direttamente a casa grazie al **servizio Deliveroo!**

Infine, potete visitare uno dei due punti vendita e 'saggiare', in un ambiente elegante e raffinato, le diverse proposte con tutta tranquillità!

#### **La Gelateria – Cioccolateria – Caffetteria Lorenzo Pessina si trova a**

– Tradate, in via Santo Stefano 4,

– Castellanza, in Via Don Testori 32/A.

È aperta dal Lunedì al Sabato dalle 15:00 alle 20:30 e la Domenica dalle 11:00 alle 20:30.

#### **Per informazioni**

Castellanza – 331 774 9116 (anche Whatsapp)

Tradate – 392 283 5364 (anche Whatsapp)

di A cura di [Gelateria Cioccolateria Pessina](#)