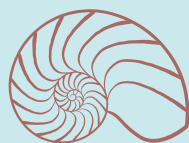


# IL VIAGGIO DEL CIOCCOLATO



1938  
*Lavoratti*  
VARAZZE



*Il cioccolato è perfetto.  
Investe tutti e cinque i sensi per crearne un sesto:  
la memoria.*



---

## SOMMARIO

### Capitolo 1 • Lavoratti 1938

Le radici del marchio .....	pag. 06
La rinascita .....	pag. 09
Il Laboratorio .....	pag. 11
Il cioccolato .....	pag. 15
Gli ingredienti .....	pag. 19
Una linea editoriale .....	pag. 25

### Capitolo 2 • I nostri prodotti

Le tavolette .....	pag. 32
I cofanetti .....	pag. 35
Le praline .....	pag. 39
L'originale Lavoratti .....	pag. 43
I libri .....	pag. 45
Le matite .....	pag. 47
I dragées.....	pag. 51
Le scorzette .....	pag. 53
Tartufotti .....	pag. 55
Le creme .....	pag. 59
La grancrema .....	pag. 61
Fogli di cioccolato .....	pag. 63
Edizioni speciali .....	pag. 64
Un auspicio .....	pag. 69



*Il cioccolato Lavoratti racconta  
i sapori e i profumi del mediterraneo*



## Capitolo 1

**Lavoratti 1938**  
Il cioccolato del Mediterraneo



---

# LE RADICI DEL MARCHIO

dal 1938 ad oggi

La “Ditta Lavoratti” nasce a Varazze, sulla Riviera ligure di Ponente, nel 1938. In una cassetta di legno a tracolla, venivano trasportati krapfen da vendere ai bagnanti sulle spiagge. Qualche anno dopo Aliberto Lavoratti apre una bottega nel centro storico del paese e lì comincia l'avventura del cioccolato. Il marchio Lavoratti è stato per decenni sinonimo di cioccolato per tutti i bambini di Varazze. A Pasqua non poteva mancare l'uovo Lavoratti e quando le recenti difficoltà generate dalla pandemia hanno messo a rischio il prosieguo dell'azienda, due di quei bambini hanno d'impulso sentito l'esigenza di intervenire per metterla in sicurezza affinché quella storia potesse continuare con nuovi presupposti e nuove ambizioni. Davide Petrini e Fabio Fazio nel 2020 hanno così rilevato marchio e azienda e oggi per la Lavoratti 1938 è un nuovo inizio.

Fabio Fazio: “A Varazze trascorrevole le vacanze dai miei nonni e a ogni Pasqua, così come poi avrei fatto io con i miei figli, arrivava puntuale l'uovo Lavoratti.

Il profumo di cioccolato invadeva la sala da pranzo ed è ancora oggi per me il sentore dell'infanzia, della primavera, delle vacanze. Il mio coinvolgimento in questa avventura del cioccolato è il tentativo di tornare indietro, di ritornare bambino.

Il cioccolato è una potente macchina del tempo: investe tutti e cinque i sensi per crearne un sesto, la memoria.

Appena si pronuncia la parola “cioccolato” tutti sorridono perché in effetti produrre cioccolato significa produrre “buonumore”.

Davide Petrini: “Il mio legame con il mare e con Varazze è fortissimo. Con Fabio abbiamo agito d'impulso e abbiamo fatto una scelta emotiva perché questa piccola ma significativa storia del nostro territorio, la Lavoratti 1938, non poteva finire improvvisamente dopo più di ottant'anni. Creare lavoro è per me motivo di orgoglio e produrre cioccolato è una bellissima opportunità per vivere una seconda vita all'insegna della dolcezza... è proprio il caso di dire”.





---

## LA RINASCITA

Una nuova sfida

La sfida è quella di creare il miglior cioccolato possibile. È l'obiettivo verso il quale una intera squadra ha lavorato e lavora con dedizione ogni giorno.

Pensiamo al cioccolato come a un vettore per trasportare sapori. Lavoratti 1938 è il cioccolato del Mediterraneo e per realizzarlo ci siamo affidati all'esperienza e alla sensibilità di Corrado Assenza che cura le nostre ricette.

Corrado Assenza del Caffè Sicilia di Noto è una autorità assoluta e riconosciuta in tutto il mondo. È di volta in volta considerato poeta, filosofo, intellettuale. Lui ama definirsi "pasticcere" perché essere pasticcere per Corrado significa innanzitutto conoscenza.

La pasticceria prevede il rispetto assoluto dei tempi che la Natura ha stabilito per la maturazione dei frutti e del tempo necessario all'uomo per compiere il proprio lavoro. Corrado ha la capacità di tradurre in pasticceria l'osservazione della Natura e di selezionare le materie prime a partire dall'identità di chi le produce. "Da persone buone arriveranno prodotti buoni", è il suo memento.



---

## IL LABORATORIO

### Cioccolato e fantasia

Sin dalla sua rinascita Lavoratti 1938 si definisce laboratorio, ovvero uno spazio fisico e mentale per sperimentare nuove idee, nuove possibilità di incontro di ingredienti e soprattutto di persone. È un luogo immaginato per scrivere nuovi racconti attraverso il cioccolato perché, come abbiamo sempre detto, il cioccolato non ha limiti, se non quello della fantasia.

Da subito abbiamo aperto le porte ad incontri decisamente prestigiosi, da Corrado Assenza, al Consorzio del Parmigiano Reggiano, per arrivare poi a Carlo Cracco, Massimo Bottura e Gucci Osteria.

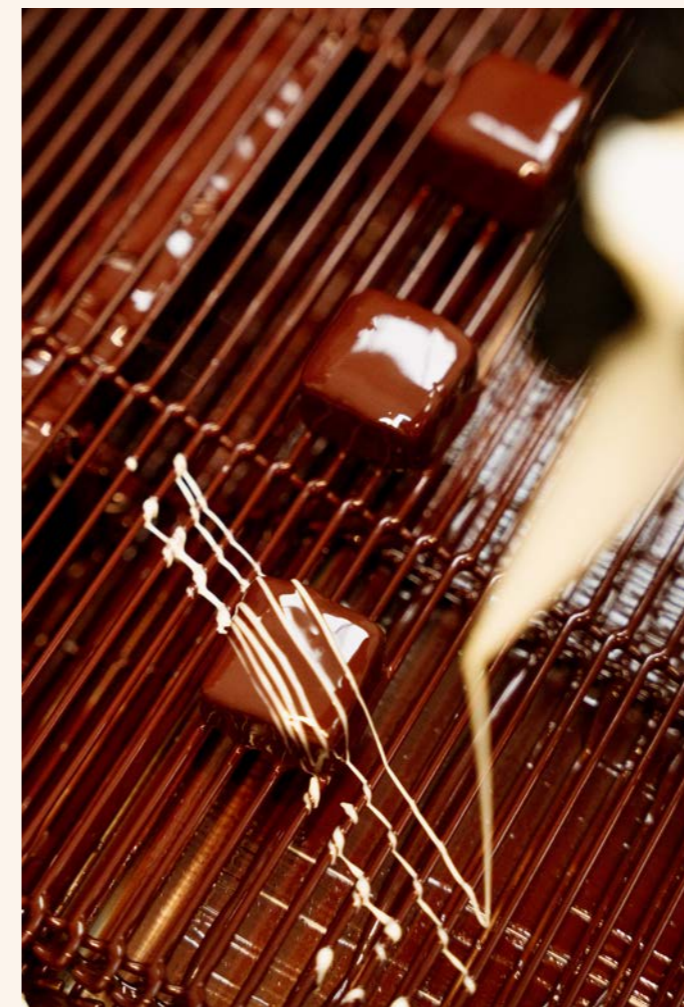
Lavoratti è rinata esattamente il 15 settembre 2022, presentandosi alla stampa, ospite di Carlo Cracco nel suo ristorante Il Pitosforo, a Portofino. Dopo soli sei mesi, in occasione della Pasqua, abbiamo annunciato la nostra collaborazione con lui per una collezione di uova d'eccezione. Le ricette elaborate a quattro mani con il nostro maître chocolatier Marco Ferrari hanno dato origine a sapori unici e raffinati.

L'ultima collaborazione in termini temporali è quella con Gucci Osteria da Massimo Bottura, dalla quale è nata una golosa opera

d'arte, frutto della creatività dei maestri cioccolatieri di Lavoratti 1938 e dei due co-Executive Chef di Gucci Osteria, Karime Lopez e Takahiko Kondo: l'uovo di Pasqua realizzato con pregiato cioccolato fondente Ecuador monorigine al 60%, impreziosito con limone delle Cinque Terre e rosmarino.

L'essenza agrumata del limone e la nota aromatica del rosmarino si fondono con il cioccolato Ecuador monorigine per creare un sapore unico. La sottile camicia di cioccolato avvolge al suo interno uno strato di ripieno con Limone delle Cinque Terre e Rosmarino: a rendere ancora più interessante questo connubio è la nota croccante conferita dalle inclusioni di scorza di limone essiccata. La sinuosa copertura di cioccolato fondente contrasta e si fonde alla perfezione con il ripieno croccante.

“Questa collaborazione ci riempie di orgoglio e segna un passo fondamentale nella crescita di Lavoratti 1938, un luogo che accoglie i talenti della scena gastronomica nazionale e internazionale, dando vita a un vero e proprio laboratorio creativo; grazie dunque a Gucci Osteria, sinonimo di eccellenza italiana in tutto il mondo, per aver deciso di condividere con noi questa bellissima avventura” afferma Fabio Fazio.







---

# IL CIOCCOLATO

## Hacienda San José

Il nostro cioccolato è uno dei migliori del mondo. Abbiamo scelto il cacao dell'*Hacienda San José* in Ecuador la cui storia inizia a Los Ríos negli anni '30. Ha avuto moltissimi riconoscimenti, fra i quali *Pepa de Oro 2016*, *Pepa de Oro 2019*, *Pepa de Oro 2020*, ovvero il Golden Bean Award per il miglior cioccolato, e si è classificato al secondo posto nel 2021 alla *International Award premier* di Parigi *Cocoa of Excellence*. Oggi l'azienda *San José* possiede una piantagione di cacao premiata per l'elevata qualità

delle sue fave raccolte, fermentate ed essiccate con le tecniche ereditate da una tradizione secolare e perfezionate nel corso del tempo. Il successo dell'*Hacienda San José* si deve alla grande attenzione per l'ambiente e a un modello di crescita basato su sostenibilità e responsabilità sociale. Il cioccolato è innanzitutto un vettore a cui affidiamo i sapori del Mediterraneo. Se i nostri monorigine fondente e latte sono di straordinaria qualità, è nei ripieni che il progetto Lavoratti trova compimento.







---

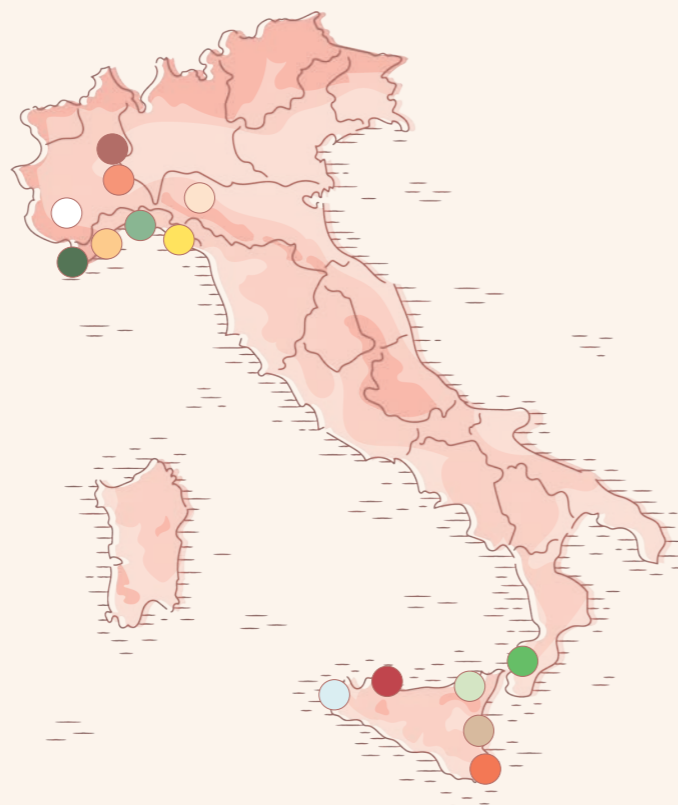
## GLI INGREDIENTI

La natura è la prima forma d'arte

La qualità degli ingredienti è fondamentale per arrivare all'eccellenza del risultato. Corrado Assenza non è soltanto una delle figure più autorevoli e riconosciute nel mondo della pasticceria ma è un poeta, un intellettuale che adopera gli ingredienti come uno scrittore fa con le parole. Per Lavoratti 1938 Corrado Assenza sceglie i fornitori e seleziona le coltivazioni che rispondono ai criteri necessari per ottenere il miglior prodotto possibile: pistacchi, agrumi, nocciole e persino il sale adoperato per tavolette e praline. Ogni ingrediente è stato selezionato con la massima cura scegliendo i produttori uno ad uno e cercando solo prodotti di eccellenza per una

esperienza di gusto davvero unica. Cura e intransigenza sono le nostre linee guida. Attraverso il cioccolato vogliamo compiere un vero e proprio viaggio attraverso luoghi e antichi saperi perché, come è noto, quel che mangiamo è innanzitutto il risultato della Storia che ha avvicinato popoli, che ha importato alimenti da una parte all'altra del mondo facendo diventare tradizione quel che arrivava da lontano. Nei prodotti della terra c'è la storia dell'umanità. Il cibo è una occasione di incontro, è la sintesi di quel che siamo stati, di quel che siamo in attesa di costruire e di quel che saremo attraverso una entusiasmante e continua ricerca il cui unico limite è la fantasia.

- Pistacchio
- Nocciola
- Parmigiano Reggiano
- Mandarino Tardivo di Ciaculli
- Bergamotto di Calabria
- Olio extra vergine d'Oliva Taggiasca
- Latte della Granda
- Limone delle Cinque Terre
- Pesca di Volpedo
- Arancia Rossa
- Salvia del Parco del Beigua
- Albicocca di Valleggia
- "Sale Marino di Trapani IGP"
- Mandorla



### Pistacchio

Nel cuore della Sicilia, tra i paesaggi rocciosi dell'Etna, nasce il pistacchio di Bronte, un gioiello culinario dal sapore unico e inconfondibile.



### Nocciola

Dai magnifici paesaggi dell'Alta Langa nasce la Nocciola. Rinomata per la sua forma sferica, trova la sua massima espressione insieme al cioccolato.



### "Parmigiano Reggiano DOP"

Il lavoro dell'uomo, la storia millenaria, un ambiente amato e custodito danno vita ad un formaggio inimitabile. Dal 1934, il Consorzio del Parmigiano Reggiano porta avanti l'arte e la tradizione di una delle eccellenze alimentari italiane per antonomasia.



### Mandarino Tardivo di Ciaculli

Nella *Conca d'Oro*, vicino a Palermo, nasce una varietà prestigiosa di mandarini: pochi semi, buccia fine ma soprattutto dolcissimi e succosi. È chiamato "tardivo" perché matura a marzo, da cui l'appellativo *marzeddu*.



### Bergamotto di Calabria

La famiglia Fortugno si occupa da quattro generazioni della coltivazione del frutto fresco di bergamotto, delizia per il palato e farmaco naturale.



### Olio extra vergine d'Oliva Taggiasca

Olio ROI produce oli extravergine di altissima qualità: dei veri e propri cru, extravergini millesimati da cui ha origine un olio dolce e tenue.



### Latte della Granda

100% piemontese, viene lavorato a poche ore dalla mungitura e ottenuto da allevamenti certificati e sostenibili. “La Granda” è l'appellativo che definisce la provincia di Cuneo.



### Limone delle Cinque Terre

L'Azienda Agricola Currarino nasce come realtà familiare nel 1998 a Levanto, per poi espandersi verso Monterosso alla ricerca di terreni ideali per i suoi agrumi a regime biologico.



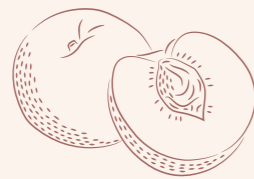
### Salvia del Parco del Beigua

Viene coltivata nel *parco naturale del Beigua*, dal 2015 sito dell'Unesco. Il parco è una delle aree più ricche di biodiversità e geodiversità e costituisce la più ampia area naturale protetta della Liguria.



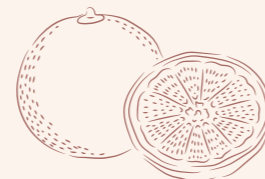
### Albicocca Valleggia

Sulla costa della Riviera Ligure di Ponente fra Loano e Varazze, si coltivano le *albicocche Valleggia* o *valleggine*. Di piccola dimensione, la loro buccia è sottile e picchettata e il loro sapore è intenso e inconfondibile.



### Pesca di Volpedo

A Volpedo, in provincia di Alessandria, nasce una pesca molto colorata, particolarmente profumata e zuccherina. Questa varietà annuncia l'estate e conserva il sapore di “una volta”.



### Arancia Rossa

Questo frutto matura ai piedi dell'Etna grazie al sole della Sicilia. Le sue origini sono antiche: nasce in Cina e viene introdotto nell'isola intorno al XV secolo.



### “Sale Marino di Trapani IGP”

Un gruppo di imprenditori trapanesi si pone l'obiettivo di ottimizzare la coltivazione e la raccolta del sale senza interferire con l'ecosistema naturale. Da qui nasce il *Sale Marino di Trapani IGP*.



### Mandorla

In Sicilia, all'interno del Parco dell'Etna, le mandorle assumono caratteristiche organolettiche ed aromi unici.





---

## UNA LINEA EDITORIALE

Un laboratorio d'idee

L'intera produzione Lavoratti è concepita come una "linea editoriale" in cui ogni prodotto è il capitolo di un racconto.

Le confezioni delle nostre tavolette ricordano la copertina di un libro ed è stato immaginato addirittura un cofanetto per contenere le prime otto proposte.

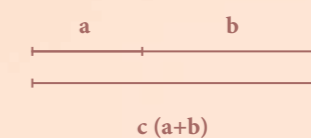
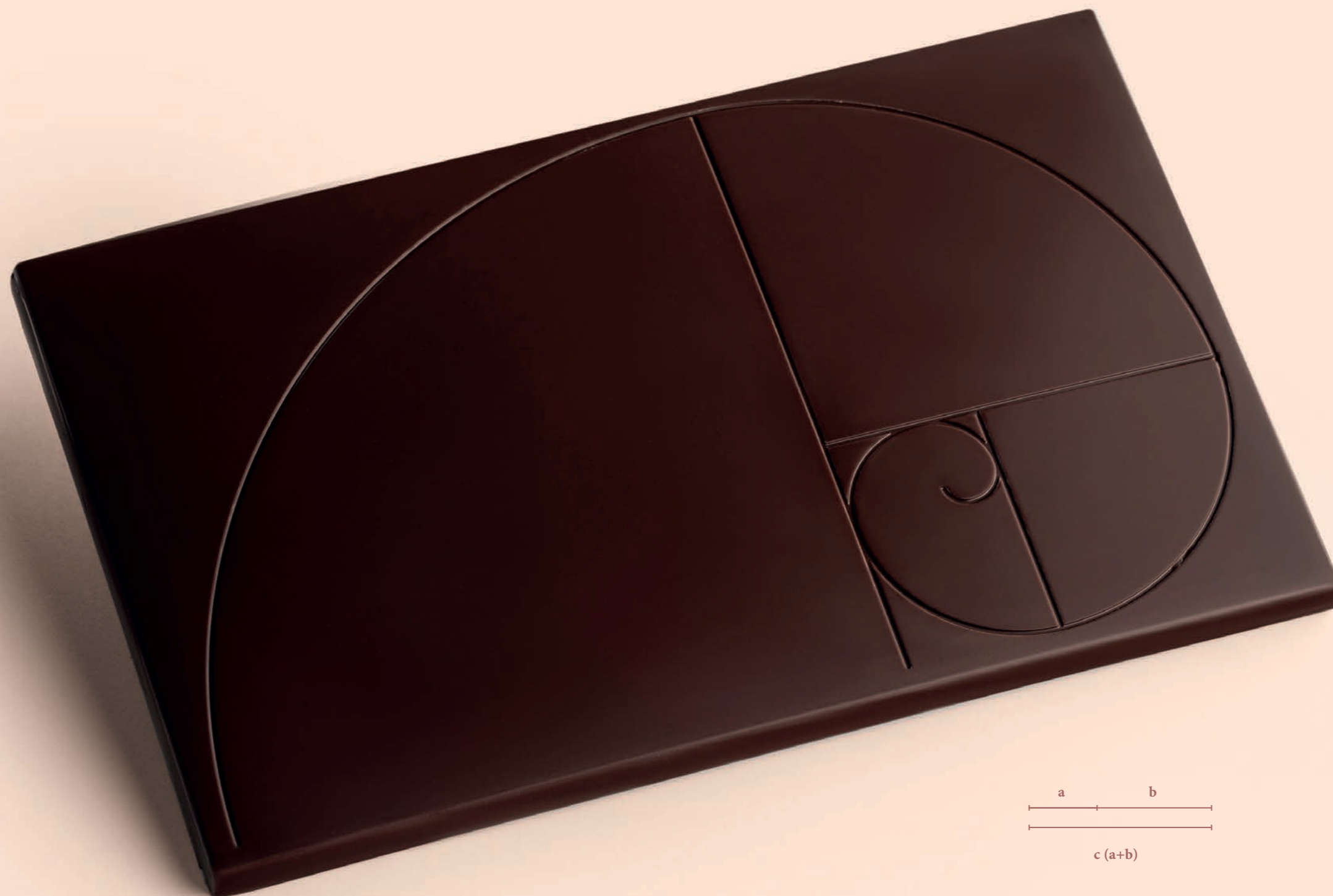
Abbiamo in catalogo anche delle scatole di praline a tema, monografiche. In questo modo i gusti contenuti sono complementari e legati fra loro proprio come le pagine di un libro. Si tratta dei *Libri Lavoratti*. Il primo titolo che presentiamo è "Il pranzo di Natale".

Allo stesso modo è presente una confezione del tutto simile a quella dei colori che si adoperano per disegnare. Si tratta delle *Mattite Lavoratti 1938*: una offerta di barrette ripiene con ben dodici varietà di gusti.

Il nostro laboratorio non è soltanto un luogo fisico ma innanzitutto uno stato mentale. Quello che giorno dopo giorno ci impone una continua ricerca per ottenere il miglior risultato possibile. I nostri prodotti nascono da innumerevoli prove volte ad ottenere l'equilibrio del gusto attraverso l'attenta calibratura degli ingredienti e il controllo minuzioso dei processi di essiccazione. Non soltanto la attenta calibratura degli ingredienti, ma anche il controllo minuzioso dei processi di essiccazione degli ingredienti è fondamentale. Sono fondamentali tecnica, conoscenza ma soprattutto dedizione, passione ed entusiasmo.

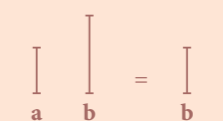


Un vezzo. Le tavolette e le praline seguono la regola della *sezione aurea*: 1,618 è il rapporto fra i lati, cifra simbolica della perfezione, proporzione divina dedicata al cioccolato considerato dai popoli del centro-America cibo e nutrimento degli dèi. Secondo questa progressione la Natura ha concepito il Nautilus che è diventato simbolo e icona di Lavoratti 1938.



[**sezióne àurea**] La sezione aurea o rapporto aureo o numero aureo o costante di Fidia ( $\phi$ ) o proporzione divina, nell'ambito delle arti figurative e della matematica, indica il numero irrazionale ottenuto effettuando il rapporto fra due lunghezze disuguali. La sezione aurea fu considerata nel Rinascimento simbolo di perfezione estetica da utilizzare in architettura e nell'arte.

Il segmento totale  $c$  sta al segmento più lungo  $b$  come quest'ultimo  $b$  sta al segmento più corto  $a$ .  
 $a : b = b : c = \text{phi } \phi$



---

*L'Assenza è la strada per l'Essenza.*



## Capitolo 2

# I nostri prodotti

Un lavoro di sottrazione







## I NOSTRI PRODOTTI

Il potere della fantasia



Le nostre etichette sono corte. Pochi ingredienti significano genuinità e purezza. È la cosa di cui siamo più orgogliosi. Lavoriamo per sottrazione al fine di arrivare all'essenza

del gusto e non adoperiamo coloranti alimentari. Le confezioni sono interamente riciclabili e senza la presenza di plastica.



# LE TAVOLETTE

80 grammi

Le tavolette, concepite secondo la regola della proporzione aurea, sono il fulcro dell'offerta editoriale di Lavoratti 1938. Le confezioni che le custodiscono ricordano la copertina di un libro proprio perché ciascuna tavoletta ripiena vuole essere un capitolo del racconto di questo viaggio alla scoperta dei sapori del Mediterraneo.



**Cioccolato fondente**  
Ecuador  
Monorigine  
Hacienda San José  
80g cad.

Cod. box: 0582  
Pz. per box: 10



**Cioccolato fondente**  
"Nocciola  
Piemonte IGP"  
80g cad.

Cod. box: 0575  
Pz. per box: 10



**Cioccolato al latte**  
"Nocciola  
Piemonte IGP"  
80g cad.

Cod. box: 0568  
Pz. per box: 10



**Cioccolato fondente**  
"Sale Marino  
di Trapani  
IGP"  
80g cad.

Cod. box: 0544  
Pz. per box: 10



**Cioccolato fondente**  
Bergamotto  
di Calabria  
IGP"  
80g cad.

Cod. box: 0612  
Pz. per box: 10



**Cioccolato al latte**  
"Pistacchio  
Verde di Bronte  
DOP"  
80g cad.

Cod. box: 0537  
Pz. per box: 10



**Cioccolato fondente**  
Mandarino  
Tardivo di  
Ciaculli  
80g cad.

Cod. box: 0605  
Pz. per box: 10



**Cioccolato fondente**  
Limone delle  
Cinque Terre  
80g cad.

Cod. box: 0551  
Pz. per box: 10



**Cioccolato al latte**  
Ecuador  
Monorigine  
Hacienda San José  
80g cad.

Cod. box: 0599  
Pz. per box: 10



**Cioccolato fondente 80%**  
Ecuador  
Monorigine  
Hacienda San José  
80g cad.

Cod. box: 1107  
Pz. per box: 10



**Cioccolato fondente**  
Pesca di  
Volpedo  
80g cad.

Cod. box: 1091  
Pz. per box: 10



---

## IL COFANETTO

### Selezione 80 grammi

Il cofanetto Lavoratti raccoglie le 8 tavolette destinate a diventare i nostri classici. Insieme si completano e consentono di apprezzare l'intera selezione della nostra proposta. Destinato agli appassionati di cioccolato, il cofanetto è una ideale confezione regalo che potrà essere reimpiegata per accogliere i nuovi "volumi" in uscita.

---

#### Cofanetto tavolette da 80g (8 pz.)

**Cioccolato fondente**  
*Ecuador Monorigine Hacienda San José*

**Cioccolato fondente**  
*"Nocciola Piemonte IGP"*

**Cioccolato fondente**  
*Bergamotto di Calabria*

**Cioccolato fondente**  
*Limone delle Cinque Terre*

**Cioccolato fondente**  
*"Sale Marino di Trapani IGP"*

**Cioccolato fondente**  
*Mandarino Tardivo di Ciaculli*

**Cioccolato al latte**  
*"Pistacchio Verde di Bronte DOP"*

**Cioccolato al latte**  
*"Nocciola Piemonte IGP"*



Peso cofanetto: 640g  
Cod. box: 0872  
Pezzi per box: 1



# IL COFANETTO

Selezione 60 grammi

La collezione Tascabili è disponibile in due versioni. La prima è Agrumi, all'insegna della freschezza e del profumo dei frutti che abbiamo selezionato, da Ciaculli, alla

Calabria fino ad arrivare alle Cinque Terre. La seconda edizione è dedicata ai palati che apprezzano i gusti dolci e avvolgenti, i protagonisti sono le frutta seche e il mare.

## Gli agrumati

Cofanetto tavolette da 60g (8 pz.)

**Cioccolato fondente**  
*Ecuador Monorigine Hacienda San José*  
2 pz

**Cioccolato fondente**  
*Bergamotto di Calabria*  
2 pz

**Cioccolato fondente**  
*Limone delle Cinque Terre*  
2 pz

**Cioccolato fondente**  
*Mandarino Tardivo di Ciaculli*  
2 pz

Peso cofanetto: 480g  
Codice: 1213  
Pezzi per box: 1

## I più dolci

Cofanetto tavolette da 60g (8 pz.)

**Cioccolato fondente**  
*Nocciola*  
2 pz

**Cioccolato al latte**  
*Nocciola*  
2 pz

**Cioccolato al latte**  
*"Pistacchio Verde di Bronte DOP"*  
2 pz

**Cioccolato fondente**  
*"Sale Marino di Trapani IGP"*  
2 pz

Peso cofanetto: 480g  
Codice: 1220  
Pezzi per box: 1





  
**LE PRALINE**  
 Gusti assortiti

Dal momento che non adoperiamo coloranti alimentari, le nostre praline sono numerate e una apposita legenda all'interno delle scatole consente di individuarne i gusti. La proporzione fra i lati delle praline Lavoratti segue anch'essa la regola della sezione aurea e sulla loro superficie è inscritto il Nautilus, simbolo dell'azienda.

**Praline assortite in scatola da 20, 30 e 40 pz.**



**Confezione da 20 pz. 4 gusti**

- Nocciola
- Arancia
- Pistacchio
- Grue di Cacao

Confezione da 200g  
 Cod. box: 0704  
 Pezzi per box: 1



**Confezione da 30 pz. 6 gusti**

- Nocciola
- Arancia
- Pistacchio
- Grue di Cacao
- Pesca
- Sale Marino & Olio Extra Vergine d'Oliva

Confezione da 300g  
 Cod. box: 0711  
 Pezzi per box: 1



**Confezione da 40 pz. 8 gusti**

- Nocciola
- Arancia
- Pistacchio
- Grue di Cacao
- Pesca
- Sale Marino & Olio Extra Vergine d'Oliva
- Mandarino
- Limone

Confezione da 400g  
 Cod. box: 0728  
 Pezzi per box: 1

**Praline sfuse in vassoio**



**Vassoio monogusto**  
 Pezzi per box: 100



**Vassoio gusti assortiti**  
 Pezzi per box: 200



## LE PRALINE

Gusti assortiti

Le nostre praline sono realizzate con esse rappresenta l'essenza del gusto, in una minuziosa cura artigianale. Ognuna di proporzione perfetta tra le parti.

Minipack di Praline in scatola da 8 pz.



Confezione da 8 pz., 8 gusti

- Nocciola
- Arancia
- Pistacchio
- Grue di Cacao
- Pesca
- Sale Marino & Olio Extra Vergine d'Oliva
- Mandarino
- Limone

Confezione da 80g  
Code box: 1060  
Pieces per Box: 5





# L'ORIGINALE LAVORATTI

La prima pralina al Parmigiano Reggiano

Abbiamo osato unire la piacevolezza e l'equilibrio del nostro cioccolato all'ingrediente che rappresenta al meglio l'Italia nel mondo: il Parmigiano Reggiano, garanzia assoluta di eccellenza senza eguali. Ne è nata una pralina sorprendente in cui il cioccolato custodisce le

diverse stagionature di Parmigiano in modo perfetto. Pensate come pre-dessert o come accompagnamento per l'aperitivo, le praline al Parmigiano Reggiano offrono quattro diverse stagionature selezionate da Lavoratti in collaborazione con il Consorzio.

**Praline speciali in scatola da 20 pz.**



**Confezione da 20 pz. 4 varianti**

Pralina bianca e Parmigiano Reggiano DOP 13 mesi  
Pralina bianca e Parmigiano Reggiano DOP 18 mesi  
Pralina fondente al 60% e Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi  
Pralina fondente al 80% e Parmigiano Reggiano DOP 36 mesi



Confezione da 200g  
Cod. box: 0902  
Pezzi per box: 1

**Minipack di Praline speciali in scatola da 8 pz.**



**Confezione da 8 pz. 4 varianti**

Pralina bianca e Parmigiano Reggiano DOP 13 mesi  
Pralina bianca e Parmigiano Reggiano DOP 18 mesi  
Pralina fondente al 60% e Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi  
Pralina fondente al 80% e Parmigiano Reggiano DOP 36 mesi



Confezione da 80g  
Cod. box: 1077  
Pezzi per box: 5



## I LIBRI LAVORATTI

### Il pranzo di Natale

I libri Lavoratti sono delle particolari confezioni di praline a carattere monografico che nel corso del tempo andranno a costruire una vera e propria "collana". La prima uscita è "Il pranzo di Natale".

I gusti che lo compongono sono complemen-

tari tra loro e idealmente raccontano quel che il titolo promette. Come per le nostre altre praline, anche qui nessun impiego di coloranti alimentari. Un menu contenuto all'interno delle confezioni illustra gli ingredienti selezionati per questa prima pubblicazione.

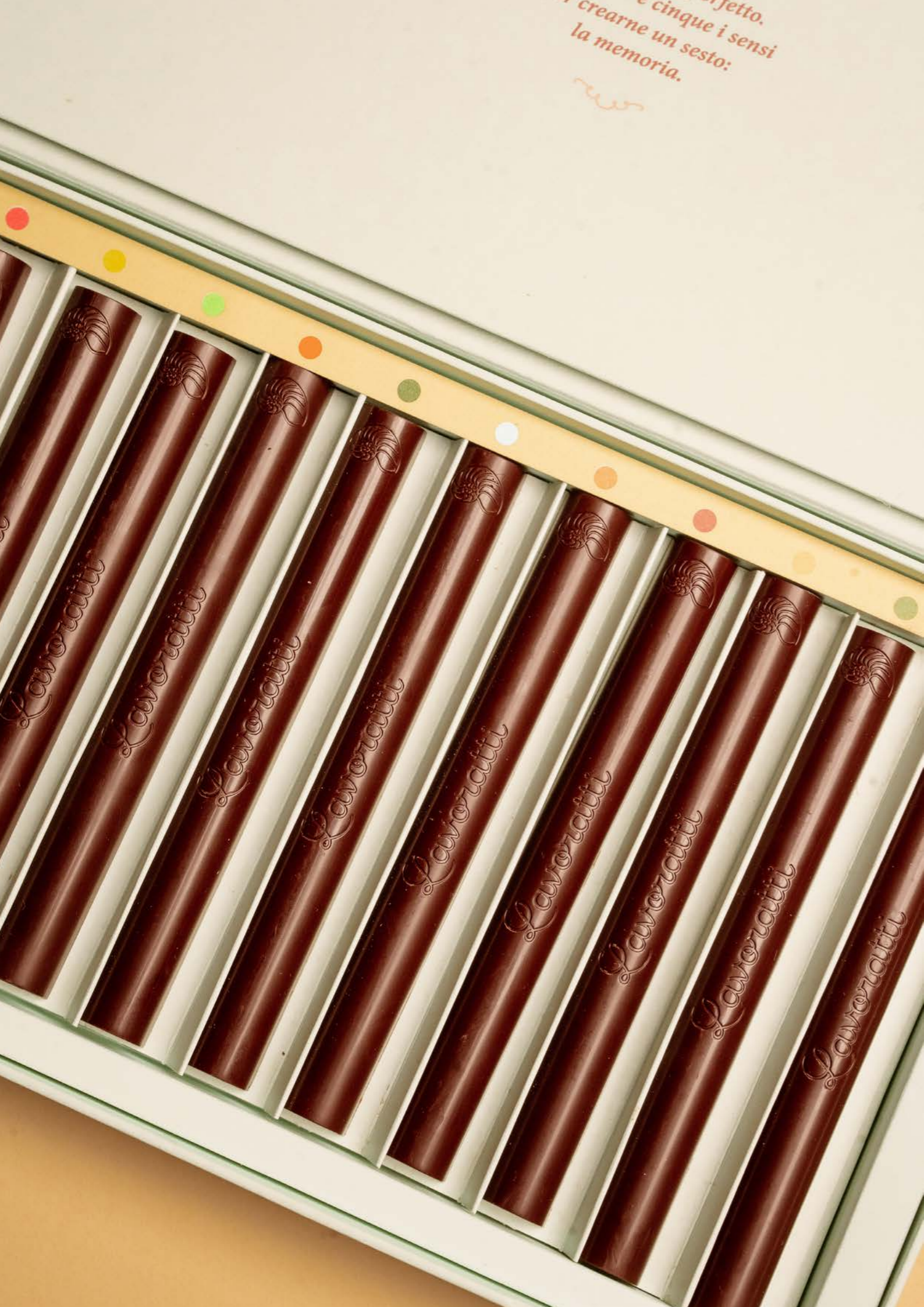


#### Confezione da 32 pz. 8 gusti

1. Noce e Pepe di Sarawak
2. Parmigiano Reggiano
3. Passatelli
4. Arancia Rossa e Cannella
5. Amaretto
6. Vaniglia
7. Marroni e Rum
8. Infuso di Natale

Confezione da 320g  
Cod. box: 0865  
Pezzi per box: 1





...getto.  
...cinque i sensi  
...crearne un sesto:  
...la memoria.

## LE MATITE

Gusti assortiti

In una confezione che ricorda quella dei colori da disegno, Lavoratti propone dodici o ventiquattro matite ripiene. Anche qui nes-

sun colorante alimentare. A colorare le nostre matite è soltanto la freschezza dei ripieni in una gamma sorprendente di gusti.

Matite (12 gusti) in scatola da 24 pz. e 12 pz.

- Pistacchio
- Mandarino
- Limone
- Bergamotto

- Sale Marino
- Olio Extra Vergine d'Oliva
- Pesca
- Arancia

- Salvia
- Albicocca
- Nocciola
- Latte



Scatola 24 pz.  
Confezione da 480g  
Cod. box: 0698  
Pezzi per box: 1



Scatola 12 pz.  
Confezione da 240g  
Cod. box: 0681  
Pezzi per box: 1



## LE MATITE

Selezione speciale

Le matite sono disponibili anche in confezioni da tre pezzi e in tre diverse combinazioni che offrono nove proposte differenti per i diversi momenti della giornata.

Matite di cioccolato fondente 3 pz.



● Nocciola

Scatola 3 pz.  
Confezione da 60g  
Cod. box: 2142  
Pezzi per box: 5



● Pistacchio

Scatola 3 pz.  
Confezione da 60g  
Cod. box: 2159  
Pezzi per box: 5



● Pesca

Scatola 3 pz.  
Confezione da 60g  
Cod. box: 2128  
Pezzi per box: 5



● Limone

Confezione 3 pz.  
Confezione da 60g  
Cod. box: 2135  
Pezzi per box: 5



  
**DRAGÉES**  
 200 grammi

I dragées appaiono per la prima volta in Francia nel XIII secolo. A introdurli in Italia ci pensò Caterina de' Medici, che per la prima volta li offrì ai suoi ospiti nel 1533.

Per il Natale 2023 i dragées andranno ad implementare la gamma di Lavoratti con nuovi sapori e frutti di tanti piccoli produttori di eccellenza del nostro territorio.

**Chicco di caffè ricoperto di cioccolato fondente**



Confezione da 200g  
Cod. box: 1305  
Pezzi per box: 12

**Fichi ricoperti di cioccolato fondente**



Confezione da 200g  
Cod. box: 2210  
Pezzi per box: 12

**Pistacchio ricoperto di cioccolato bianco**



Confezione da 200g  
Cod. box: 1350  
Pezzi per box: 12

**Mandorla ricoperta di cioccolato fondente e Sale Marino**



Confezione da 200g  
Cod. box: 1336  
Pezzi per box: 12

**Nocciola ricoperta di cioccolato fondente e Sale Marino**



Confezione da 200g  
Cod. box: 1343  
Pezzi per box: 12



  
**LE SCORZETTE**  
 Ricoperte al fondente

Ricoperte al fondente, le scorzette Lavoratti in confezioni da 150g o 60g, offrono il meglio della materia prima selezionata. Le scorze arrivano nel nostro laboratorio e vengono lavorate con cura per preservarne la freschezza e il sapore naturale. Le accarezziamo con il nostro cioccolato per renderle un prodotto unico dal sapore inconfondibile.

**Bergamotto di Calabria**



Confezione da 60g  
 Cod. box: 0759  
 Pezzi per box: 5



Confezione da 150g  
 Cod. box: 0780  
 Pezzi per box: 4

**Limone**



Confezione da 60g  
 Cod. box: 0742  
 Pezzi per box: 5



Confezione da 150g  
 Cod. box: 0773  
 Pezzi per box: 4

**Arancia Rossa**



Confezione da 60g  
 Cod. box: 0735  
 Pezzi per box: 5



Confezione da 150g  
 Cod. box: 0766  
 Pezzi per box: 4



# I TARTUFOTTI

Ricoperti - 90 grammi

Sono il prodotto di una lunga ricerca e caratterizzano fortemente l'offerta Lavoratti 1938. Disponibili in molteplici combinazioni, spolverati o ricoperti, vogliono essere una dolcissima sorpresa per il pubblico

Tartufotti ricoperti al cioccolato fondente 12 pz.



● Nociola

Scatola da 12 pz.  
Confezione da 90g  
Cod. box: 2098  
Pieces per Box: 5



● Pistacchio

Scatola da 12 pz.  
Confezione da 90g  
Cod. box: 2104  
Pieces per Box: 5



● Arancia

Scatola da 12 pz.  
Confezione da 90g  
Cod. box: 2111  
Pieces per Box: 5



● Fichi e Cannella

Scatola da 12 pz.  
Confezione da 90g  
Cod. box: 2081  
Pezzi per box: 5



# I TARTUFOTTI

Spolverati - 200 grammi

Cacao e zucchero a velo sono i protagonisti dei tartufotti spolverati. Cinque varianti assolutamente irresistibili: nocciola e arancia spolverate di cacao mentre fichi con cannella, pistacchio e mandarino incontrano lo zucchero a velo.

## Tartufotti spolverati cacao



**Nocciola**  
200g cad.

Cod. box: 0797  
Pezzi per box: 4



**Arancia Rossa**  
200g cad.

Cod. box: 0803  
Pezzi per box: 4

## Tartufotti spolverati zucchero



**"Pistacchio verde di Bronte DOP"**  
200g cad.

Cod. box: 0810  
Pezzi per box: 4



**Mandarino Tardivo di Ciaculli**  
200g cad.

Cod. box: 0827  
Pezzi per box: 4



**Fichi e cannella**  
200g cad.

Cod. box: 0834  
Pezzi per box: 4



## LE CREME

Vasetti da 200 grammi

Le creme Lavoratti si presentano al pubblico con due grandi classici: quella alla nocciola e la “Gran crema al pistacchio”. Una lunga ri-

cerca del nostro laboratorio, ha consentito di arrivare a definire una loro precisa personalità che le rende assolutamente speciali.



### Crema alla Nocciola

Confezione da 200 grammi con il 50% di pasta di Nocciola per un risultato straordinario.

Confezione da 200g  
Cod. box: 0841  
Pezzi per box: 2



---

LA GRANCREMA  
Vasetti da 200 grammi

Assolutamente unica per la quantità di Pistacchio di Bronte DOP contenuta – oltre il 60% –, la Gran Crema Lavoratti esce in tiratura limitata e numerata. Una preziosa edizione per appassionati e intenditori.

---



Confezione da 200g  
Cod. box: 0858  
Pezzi per box: 4





---

❧

## FOGLI DI CIOCCOLATO

500 grammi

Un nuovo prodotto si aggiunge al racconto editoriale di Lavoratti: i fogli. Si tratta di sottilissimi fogli di cioccolato arricchiti da finissime lamelle di frutta essiccata. La valorizzazione e la cura per la selezione

degli ingredienti, il loro lento processo di essiccazione, si unisce alla maestria dei nostri maitre chocolatier per creare un prodotto unico.

---

Fogli di cioccolato in scatola da 500 g



- Limone
- Arancia
- Pesca
- Albicocca

Confezione da 500g  
Cod. box: 2227  
Pezzi per box: 1



## EDIZIONI SPECIALI

Tradizione e territorio

Lavoratti 1938 propone in occasione delle ricorrenze, alcune edizioni speciali dei propri prodotti. Recuperando una importante tradizione del nostro territorio, Lavoratti si è affidata a Tullio Mazzotti -pronipote di quel Tullio di Albisola inventore della ceramica futurista e artista imprescindibile nella storia dell'arte del Novecento- per la produzione di alcune serie limitate di confezioni in ceramica da abbinare ai prodotti. La ceramica è la materia più antica a cui l'uomo abbia dato forma. Ha in sé qualcosa di magico e persino di religioso. Dall'argilla traggono la vita Adamo ed Eva secondo l'Antico Testamento.

La ceramica implica il lavoro manuale per modellarla; è fragile e necessita di estrema cura perché possa compiersi.

Ogni manufatto è il risultato di inventiva, abilità e talento e quella di Albisola, a due passi da Varazze, è da sempre garanzia di qualità e di originalità.

La collaborazione fra Lavoratti e Tullio Mazzotti intende valorizzare il lavoro artigianale e rendere al tempo stesso unica l'offerta dei propri prodotti.





---

EDIZIONI SPECIALI

La sfera Futurista

La sfera di Futurista è una vera e propria sorpresa immaginata da Lavoratti 1938 in collaborazione con Tullio Mazzotti della omonima fabbrica di ceramica albisolese.

Ispirata alla ceramica futurista inventata da Tullio d'Albisola nel terzo decennio del Novecento, la sfera di Natale si rifà al vaso pianeta e ai vasi motorati di Torido Mazzotti e costituisce un prezioso oggetto d'arte in tiratura limitata firmata da Tullio Mazzotti.

Contiene le nostre sfere di cioccolato, novità di quest'anno e che da quest'anno faranno parte dei classici Lavoratti. La sfera, di cioccolato fondente Ecuador Monorigine Hacienda San José si fonde insieme alle Arance della Valle dei Templi di Agrigento, che nascono e crescono in un agrumeto storico, un luogo straordinario che racchiude i sapori e profumi della Sicilia.

Cioccolato fondente e Arancia  
della Valle dei Templi di Agrigento

800g cad.  
Cod. box: 1626  
Pezzi per box: 1



---

## UN AUSPICIO

### Riscoprire il tempo e la scelta

Se la parola d'ordine del presente è consumo, il nostro auspicio è quello di sostituirla con "scelta". Il nostro augurio, infatti, è di essere scelti e di condividere con chi ci incontrerà il piacere del nostro cioccolato e del nostro lavoro.

Il fattore tempo per noi è determinante ma non nella accezione comune: piuttosto il suo contrario. Non la fretta ma prendersi il tempo necessario per scegliere.

I punti vendita che decideranno di ospitare Lavoratti 1938 devono avere la possibilità di dedicare tempo a chi cercherà il nostro cioccolato. Dal momento che i nostri prodotti hanno l'ambizione di essere una narrazione, è importante che il cliente possa

parteciparvi e possa essere messo a conoscenza della trama di questo racconto.

Non vogliamo rivolgerci a dei consumatori ma a delle persone con cui dialogare e costruire un rapporto duraturo.

Piccole botteghe o marchi prestigiosi non fa alcuna differenza. Ci piace pensare che i luoghi in cui si troveranno le nostre confezioni abbiano un'anima autentica e riconoscibile e condividano la nostra stessa cura nella loro quotidianità e nel loro essere.



Cioccolato fondente

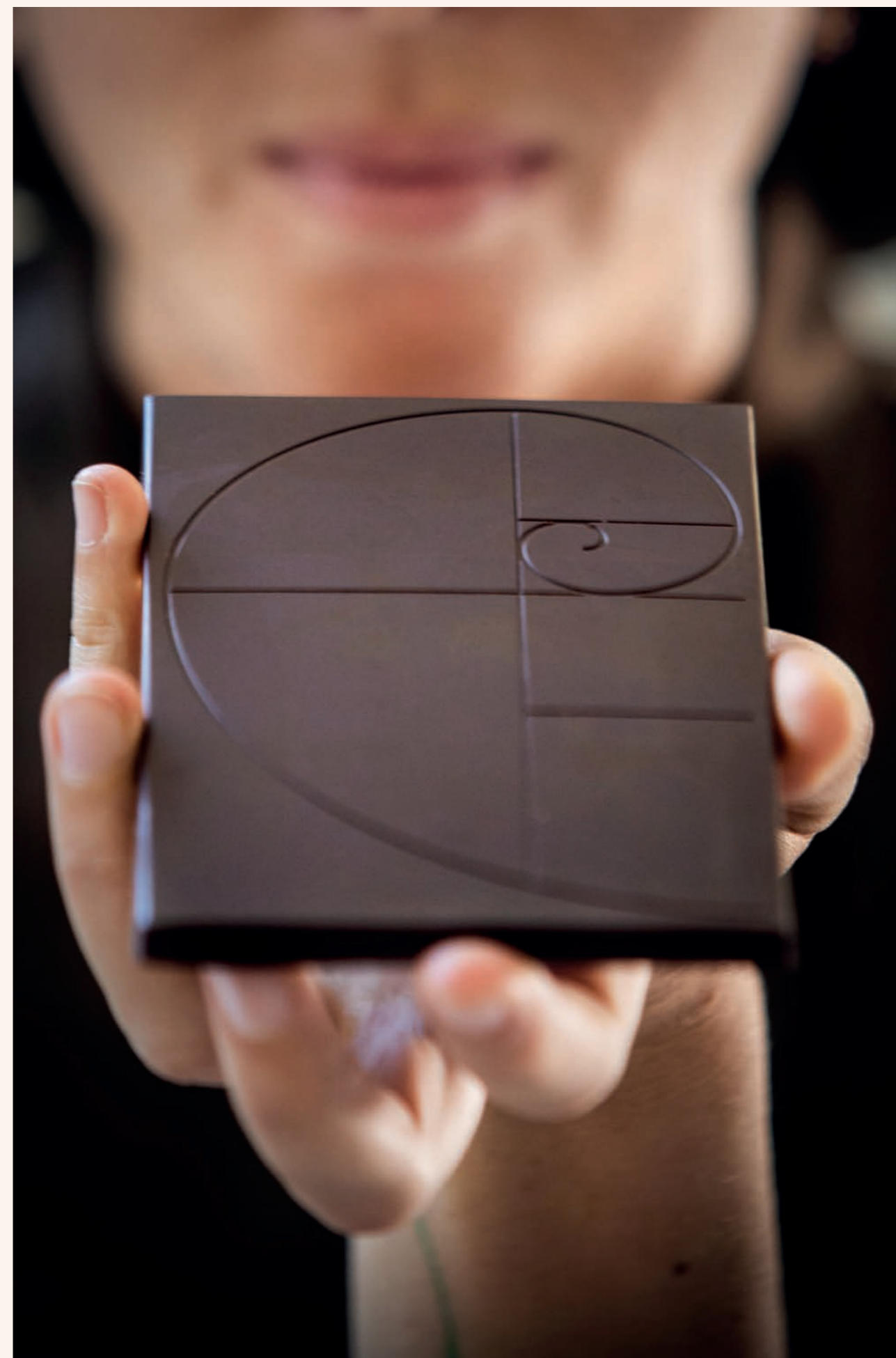
**PESCA**

di Volpedo



1938  
*Lavoratti*  
VARAZZE

80g e - 2,82oz





---

Vogliamo ricordare una frase di Tommaso Landolfi,  
geniale e raffinato scrittore del nostro Novecento che  
a proposito del cioccolato recita così.

“Ho imparato a riconoscere i due unici rimedi contro il dolore,  
la tristezza e le piaghe simili del cuore umano:  
essi sono la cioccolata e il tempo”.

Mica poco...



Si ringrazia Massimo Listri per la sua gentile e amichevole  
concessione della Sua opera a pagina 3.

Brand Design e progetto editoriale:  
45gradi Milano

