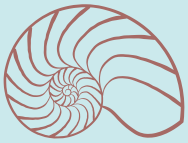
# IL VIAGGIO DEL CIOCCOLATO



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 · Collaborazioni**

Un percorso di eccellenza condivisa ..... pag. 33

**Capitolo 3 · I nostri prodotti**

Le tavolette ..... pag. 42
I cofanetti ..... pag. 45
Le praline ..... pag. 47
L'originale Lavoratti ..... pag. 51
I libri ..... pag. 53
Le matite ..... pag. 55
I dragées ..... pag. 59
Le scorzette ..... pag. 61
Tartufotti ..... pag. 63
Le creme ..... pag. 67
La grancrema ..... pag. 69
Edizioni speciali ..... pag. 70
Un auspicio ..... pag. 75






*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. Tutto ha inizio con una cassetta di legno a tracolla, utilizzata per trasportare i krapfen da vendere ai bagnanti sulle spiagge. Qualche anno dopo, Aliberto Lavoratti apre una bottega nel centro storico del paese e prende così avvio una lunga avventura nel mondo del cioccolato.

Per decenni, il marchio Lavoratti diventa sinonimo di cioccolato per intere generazioni di bambini di Varazze. A Pasqua non poteva mancare l’uovo Lavoratti, simbolo di una tradizione capace di accompagnare i momenti più felici e di trasformarsi in un ricordo prezioso.

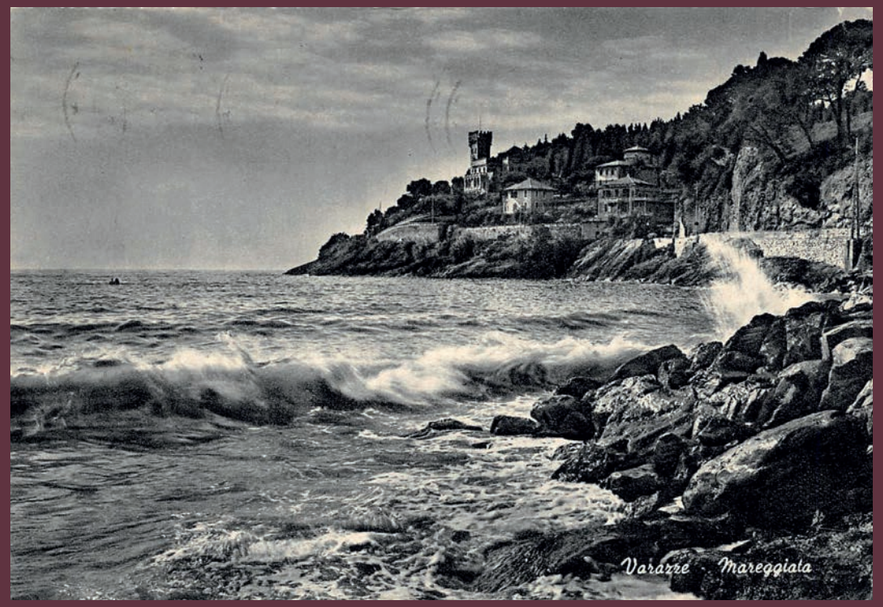
Nel 2020, dopo oltre ottant’anni di storia, Lavoratti 1938 inaugura un nuovo capitolo della propria storia. Un progetto di rinascita che custodisce il valore delle origini e reinterpreta una tradizione profondamente legata al territorio, con uno sguardo rivolto al futuro e nuove ambizioni.

Il cioccolato diventa il filo conduttore tra passato e presente, un linguaggio universale capace di evocare emozioni, risvegliare ricordi e riportare alla mente i profumi dell’infanzia, delle vacanze e dei momenti condivisi.

Perché il cioccolato è una straordinaria macchina del tempo: coinvolge tutti e cinque i sensi per crearne un sesto, la memoria.

Basta pronunciare la parola “cioccolato” per far nascere un sorriso. Ed è proprio questa la sua magia: trasformare un semplice piacere in un’emozione, custodendo il passato e dando forma a nuove storie da raccontare.





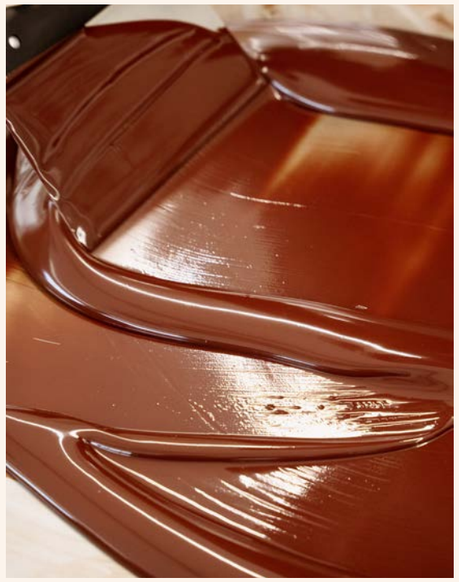














# LA RINASCITA

## Una nuova sfida

La sfida è quella di creare il miglior cioccolato possibile. È l'obiettivo verso il quale un'intera squadra ha lavorato e continua a lavorare con dedizione ogni giorno.
Pensiamo al cioccolato come a un vettore di sapori, un mezzo capace di raccontare un territorio, le sue stagioni, le sue materie prime.
Lavoratti 1938 è il cioccolato del Mediterraneo, e per realizzarlo partiamo sempre da un'idea precisa di gusto, equilibrio e identità.
Ogni ricetta nasce da un attento dialogo tra tecnica, intuizione e profonda conoscenza degli ingredienti, selezionati in base alla loro origine, qualità e sostenibilità.

Creare significa anche saper ascoltare: il ritmo della Natura, le esigenze della materia, il tempo necessario per trasformarla senza forzarla.
Il nostro lavoro è un continuo esercizio di attenzione, di cura, di rispetto per ciò che la terra ci offre.
Crediamo in un gusto essenziale ma sorprendente, fatto di armonie sottili, di scelte precise, di dettagli che fanno la differenza.
Dalla selezione delle materie prime fino alla lavorazione, ogni passaggio è guidato da una filosofia che mette al centro l'essenza delle cose buone.
Perché solo da ciò che è autentico può nascere qualcosa di straordinario.



# 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, Gucci Osteria e Niko Romito.

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 con i nostri maître chocolatier hanno dato origine a sapori unici e raffinati.

Nel dicembre 2024, un nuovo capitolo di eccellenza si è aggiunto al nostro percorso: la collaborazione con lo chef tre stelle Michelin Niko Romito. Dall'incontro tra la sua visione gastronomica e il nostro savoir-faire nel cioccolato sono nate due creazioni uniche per il Natale: una tavoletta di cioccolato fondente e fico e un pandolce impreziosito dal nostro cioccolato.

Dopo il successo della prima collaborazione, anche per la Pasqua 2025 si rinnova il dialogo creativo con Gucci Osteria da Massimo Bottura. Dall'incontro tra i maestri cioccolatieri di Lavoratti 1938 e i due co-Executive Chef Karime Lopez e Takahiko Kondo nasce una nuova golosa creazione: l'uovo di Pasqua realizzato con cioccolato fondente 70%, arricchito con lamponi e ibisco.
Le note fruttate del lampone e quelle floreali dell'ibisco si intrecciano in un equilibrio elegante e persistente. La sottile camicia di cioccolato racchiude un cuore morbido con lo stesso abbinamento di sapori, esaltato da una nota croccante data da piccole inclusioni di biscotto. Dopo il profumato connubio di limone delle Cinque Terre e rosmarino del 2024, questa nuova interpretazione conferma la volontà comune di esplorare gusti inediti con creatività, precisione tecnica e un tocco di sorpresa.

"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.








Lavorali







# IL CIOCCOLATO

## Ecuador Monorigine

Il nostro cioccolato proviene dall'Ecuador, una delle terre più vocate al mondo per la coltivazione del cacao, noto per la sua qualità straordinaria e per il profilo aromatico ricco e complesso. Utilizziamo un monorigine che valorizza le caratteristiche uniche di questa origine nobile, frutto di una lavorazione attenta e rispettosa della materia prima. Le fave di cacao vengono raccolte, fermentate ed essiccate con tecniche tradizionali tramandate da generazioni, perfezionate nel tempo e guidate da principi di sostenibilità e responsabilità ambientale.
Il cioccolato è il punto di partenza: un vettore prezioso a cui affidiamo i sapori del Mediterraneo. Se i nostri monorigine fondente e al latte si distinguono per la loro purezza e intensità, è nei ripieni che il progetto Lavoratti trova la sua espressione più profonda.
















Favoratti



# GLI INGREDIENTI

## La natura è la prima forma d'arte

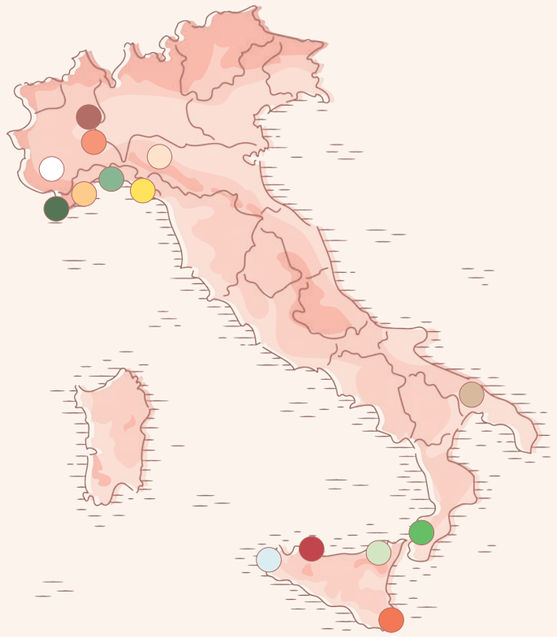
La qualità degli ingredienti è fondamentale per arrivare all'eccellenza del risultato. Lavoratti 1938 sceglie i fornitori e seleziona le coltivazioni che rispondono ai criteri necessari per ottenere il miglior prodotto possibile: pistacchi, agrumi, nocciole e persino il sale adoperato per tavolette e 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.

La frutta fresca arriva in azienda ancora colma dei profumi della terra d'origine. Qui, ogni frutto viene selezionato uno a uno, lavato, sbucciato con cura e poi delicatamente essiccato nel nostro laboratorio. È un rito lento e rispettoso che preserva intatti sapori, aromi e consistenze naturali, trasformando ogni ingrediente in un concentrato di autentica intensità, pronto a diventare parte di un'esperienza sensoriale indimenticabile.

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 Piemonte IGP”
- “Parmigiano Reggiano DOP”
- Mandarino
- Bergamotto
- Olive Taggiasche
- Latte
- Limone delle Cinque Terre
- Pesca
- Arancia
- Salvia
- Albicocca
- “Sale Marino di Trapani IGP”
- Mandorla





**Pistacchio**

-

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



**“Nocciola Piemonte IGP”**

-

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-**

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-**

Un frutto dal sapore agrumato, amarognolo e acidulo, delizia per il palato, dal profumo inconfondibile e farmaco naturale.



**Olive Taggiasche**

-

L’ oliva taggiasca, piccola e carnosa, è celebre per il suo gusto delicato e armonioso, con note dolci e leggermente amare. Coltivata sulle colline liguri, racchiude i profumi del mare e della terra.



**Latte**

-

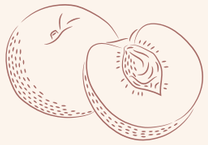
100% piemontese, viene lavorato a poche ore dalla mungitura e ottenuto da allevamenti certificati e sostenibili.



**Limone delle Cinque Terre**

-

Tra Levanto e Monterosso cresce un limone profumatissimo e intenso, dal gusto vibrante e persistente, coltivato su terrazzamenti affacciati sul mare secondo agricoltura biologica.



**Pesca-**

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**

-

Baciato dal sole e nutrito dalla terra lavica dell'Etna, questo frutto sprigiona un gusto dolce, vellutato e aromatico, con fresche note floreali.





**Salvia**

-

Con le sue foglie vellutate, di un verde argenteo e il profumo intenso, è da sempre simbolo di saggezza e purificazione. Il suo aroma avvolgente porta con sé il calore della terra e il sapere antico delle tradizioni mediterranee.



**Albicocca**

-

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.



**"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**

-

Croccanti e delicate, le mandorle sprigionano un sapore dolce e leggermente burroso, con sfumature morbide che esaltano la loro naturale eleganza, tipica dei frutti del sole e dei terreni ricchi del Mediterraneo.




# UNA LINEA EDITORIALE

## Un laboratorio d'idee

L'intera produzione Lavoratti è concepita come una vera e propria linea editoriale, in cui ogni prodotto rappresenta un racconto e ogni collezione segue un'identità precisa e riconoscibile.

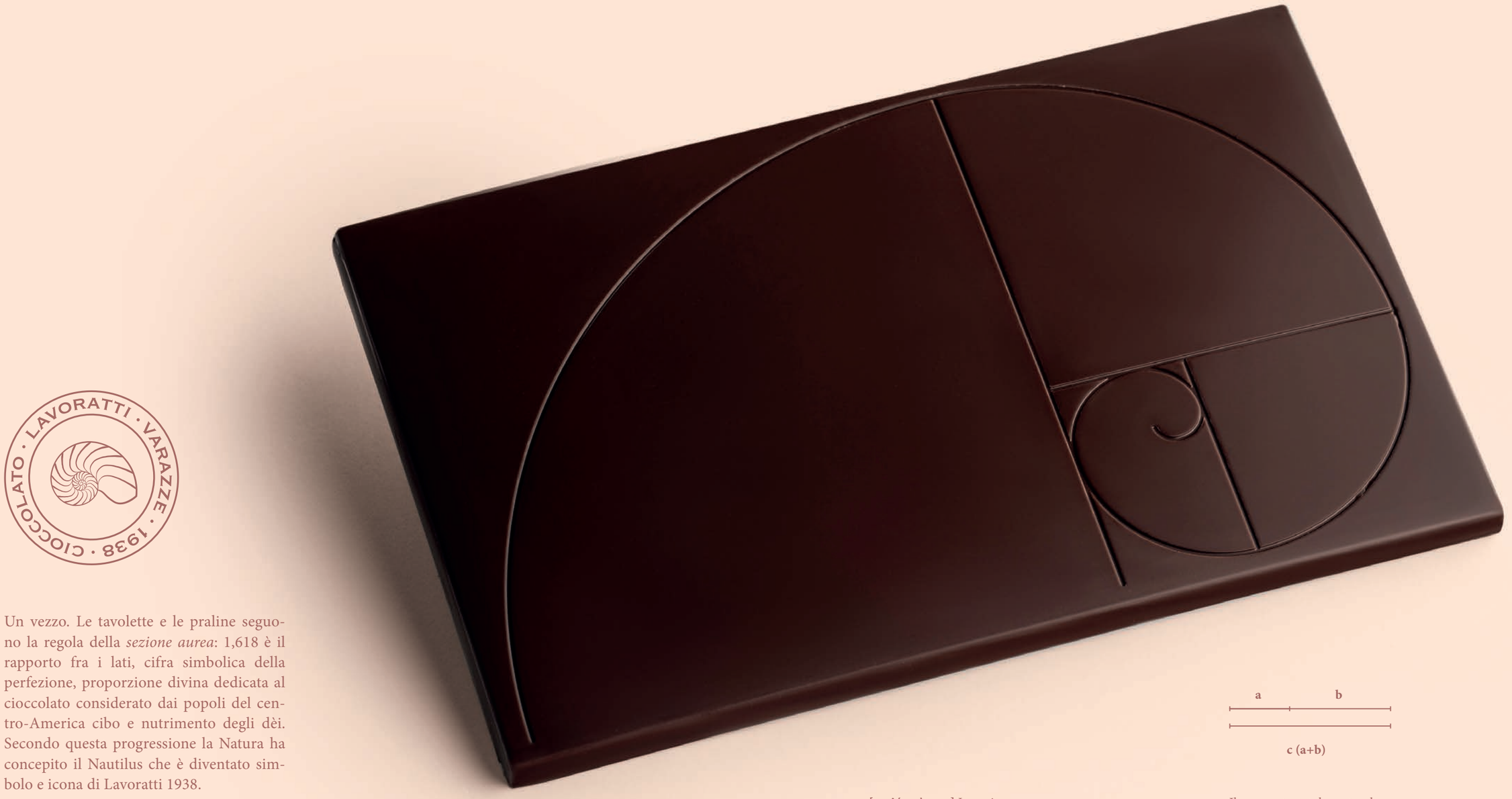
Le nostre tavolette si ispirano all'eleganza essenziale delle storiche edizioni Gallimard francesi, reinterpretandone il rigore grafico e tipografico in chiave contemporanea. Anche la scelta dei colori nasce da un preciso riferimento al mondo editoriale: le tonalità richiamano infatti le iconiche palette delle collane Adelphi, creando confezioni raffinate, armoniose e immediatamente riconoscibili.

Da questa idea prendono forma anche i Libri Lavoratti, raccolte tematiche in cui gusti differenti vengono accostati come capitoli della stessa storia, seguendo un filo conduttore comune. Allo stesso modo, la linea Matite Lavoratti 1938 trasforma dodici barrette ripiene in una vera e propria tavolozza di sapori, ispirata al mondo del disegno e della creatività.

Il laboratorio è quindi non soltanto uno spazio produttivo, ma un luogo in cui competenze tecniche, sensibilità estetica e ricerca continua convivono quotidianamente per dare vita a prodotti capaci di unire qualità, identità e cura del dettaglio.

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 lavorazione. Non soltanto la calibratura degli ingredienti, ma anche il controllo rigoroso dei processi produttivi è fondamentale. Tecnica, conoscenza ma soprattutto dedizione, passione ed entusiasmo guidano ogni fase del nostro lavoro.


Piccola Biblioteca
Friedrich Nietzsche
GENEALOGIA DELLA MORALE
UNO SCRITTO POLEMICO
ADELPHI
Alfred Jarry
UBU
Ubu Re • Ubu Cornuto
Ubu incatenato • Ubu sulla Collina
ADELPHI
Cioccolato fondente
ECUADOR MONORIGINE
Hacienda San José
Cioccolato fondente
LIMONE
delle Cinque Terre
Lavoratti
1938
VARAZZE
Cioccolato fondente
MANDARINO
Tardivo di Ciaculli
Lavoratti
1938
VARAZZE
Lavoratti
VARAZZE
Piccola Biblioteca 565
ALBERTO ARBASINO
L'Ingegnere in blu
ADELPHI
Piccola Biblioteca 450
Richard P. Feynman
SEI PEZZI FACILI
ADELPHI



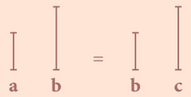
Un vezzo. Le tavolette e le praline seguono la regola della *sezione aurea*: 1,618 è il rapporto fra i lati, cifra simbolica della perfezione, proporzione divina dedicata al cioccolato considerato dai popoli del centro-America cibo e nutrimento degli dèi. Secondo questa progressione la Natura ha concepito 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 (φ) 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 = phi φ



*Costruire insieme le storie di cioccolato*



Capitolo 2

# Collaborazioni

## Insieme ai nostri partner




# COLLABORAZIONI

## Un percorso di eccellenza condivisa



Da Lavoratti 1938, crediamo che la vera eccellenza fiorisca quando l'artigianalità incontra valori condivisi. Le nostre collaborazioni con partner di prestigio come Gucci Osteria, Mandarin Oriental, Max Mara e Pomellato rappresentano l'espressione naturale di questa filosofia. Ogni progetto riflette la ricerca comune di autenticità, raffinatezza e creatività — un dialogo tra la nostra arte cioccolatiera e l'eccellenza dell'ospitalità, della moda e della gioielleria di alto livello.


1938
Lavoratti
CIOCCOLATO
GUCCI
OSTERIA
da Massimo Bottura


LIMONE
ALE
THE MaxMara JACKET CIRCLE
Lavoratti


1938
Lavoratti
CIOCCOLATO
MANDARIN ORIENTAL
LAGO DI COMO
12 MATTIE DI CIOCCOLATO




1938
Lavoratti
CIOCCOLATO
for
Pomellato
MILANO 1937


1938
Lavoratti
CIOCCOLATO
for
Pomellato






Lavoratti
CIOCCOLATO
Montblanc
MATITE ASSORTITE
Assorted dark chocolate covered pencils
12 PEZZI, 12 GUSTI
12 pieces, 12 flavours

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





Capitolo 3

# 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 99%**
*Ecuador Monorigine*
80g cad.

Cod. box: 2920
Pz. per box: 10




**Cioccolato fondente 80%**
*Ecuador Monorigine*
80g cad.

Cod. box: 1053
Pz. per box: 10




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

Cod. box: 0544
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 al latte**
*Pistacchio*
80g cad.

Cod. box: 0094
Pz. per box: 10




**Cioccolato fondente**
*Bergamotto*
80g cad.

Cod. box: 0612
Pz. per box: 10




**Cioccolato fondente**
*Limone*
80g cad.

Cod. box: 0551
Pz. per box: 10




**Cioccolato fondente**
*Mandarino*
80g cad.

Cod. box: 0605
Pz. per box: 10




**Cioccolato fondente**
*Pesca*
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 80%*

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

**Cioccolato fondente**
*Bergamotto*

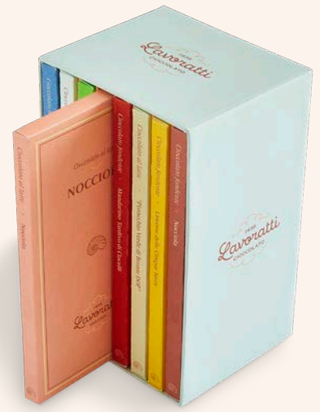
**Cioccolato fondente**
*Limone*

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

**Cioccolato fondente**
*Mandarino*

**Cioccolato al latte**
*Pistacchio*

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




Peso cofanetto: 640g
Cod. box: 0872
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 minuziosa cura artigianale. Ognuna di esse rappresenta l'essenza del gusto, in una 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

PARMIGIANO REGGIANO

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

PARMIGIANO REGGIANO

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 complementari 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 pubblicazione.






# LE MATITE

## Gusti assortiti

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

## 150 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.

I dragéers implementano la gamma di Lavoratti con nuovi sapori e frutti provenienti da tanti piccoli produttori di eccellenza del nostro territorio.

**Chicco di caffè ricoperto di cioccolato fondente**



Confezione da 150g
Cod. box: 1305
Pezzi per box: 12

**Fichi ricoperti di cioccolato fondente**



Confezione da 150g
Cod. box: 2210
Pezzi per box: 12

**Pistacchio ricoperto di cioccolato bianco**



Confezione da 150g
Cod. box: 1541
Pezzi per box: 12

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



Confezione da 150g
Cod. box: 1336
Pezzi per box: 12

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



Confezione da 150g
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**



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**



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.**



**Nocciola**

**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**
*200g cad.*

Cod. box: 0803
Pezzi per box: 4

### Tartufotti spolverati zucchero



**Pistacchio**
*200g cad.*

Cod. box: 0810
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 ricerca del nostro laboratorio, ha consentito di arrivare a definire una loro precisa personalità che le rende assolutamente speciali.




**Crema di "Nocciola Piemonte IGP"**

Confezione da 200 grammi con pasta di "Nocciola Piemonte IGP" 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 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

# 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 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 al latte · Pistacchio
Cioccolato al latte · Pistacchio
Cioccolato fondente · "Sale Marino di Trapani IGP"
Cioccolato fondente · "Sale Marino di Trapani IGP"
Cioccolato al latte · Nocciola
Cioccolato al latte · Nocciola
Cioccolato fondente · Nocciola
Cioccolato fondente · Nocciola


Lavoratti
PRALINE ASSORTITE
Assorted dark chocolate covered
40 PEZZI, 8 GUSTI
40 pieces, 8 flavours




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 paturnie e 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

1938

Lavoratti

VARAZZE