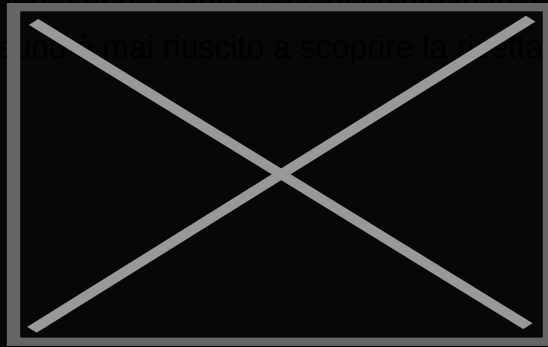


Il choko district di Pisa, una scoperta per veri gourmand

amedei-evid-ba8cc421

Oltre al vino, all'olio, alla pasta, ai formaggi, vi è anche il cioccolato artigianale di alta qualità tra i prodotti made in Pisa che stanno conquistando una ribalta internazionale sempre più prestigiosa. La prova? Il fatto che la città toscana ospiti un vero e proprio choko district.

Al numero civico 44 di Borgo Stretto, vicino a quella che viene considerata la casa natale di Galileo - si trova infatti Salza. Qui molti pisani vengono a bere la famosa cioccolata in tazza di Salza, una cioccolata superbamente densa di cui nessuno è mai riuscito a scoprire la ricetta considerata una



vera e propria istituzione pisana. Silvio Salza aprì infatti il suo

negozio a Pisa nel lontano 1928, iniziando a produrre le sue specialità: cioccolato, gianduiotti, biscotti al cioccolato. La prelibatezza delle sue creazioni e la fama che riuscì a conquistare fu tale che dal 1931 la ditta Salza conquistò il titolo di "costante fornitore della Real Casa. Così proprio nella cioccolateria di Salza la Regina Elena ordinava le scatole di cioccolatini che poi distribuiva ai suoi collaboratori prima di rientrare in autunno al Quirinale.

Ma il legame tra Pisa e il cioccolato non finisce qui. Camminando attraverso Borgo Largo si arriva infatti in via Bianchi 92 da Panna e Cioccolato, dove il cioccolatiere Antonio Ferrera presenta i suoi 25 tipi di praline: dai tartufi alle spezie ai cioccolatini con ripieno di caramello e lampone fino alle deliziose mousse al cioccolato e frutta.

