Sembra che anche Francesco Petrarca sapesse che il dolce vince sull´ amaro, anche se il poeta italiano non ebbe mai la possibilità di conoscere il mondo della cioccolata visto che essa cominciò ad apparire solo nel 16° secolo. All'epoca l'oro marrone era molto raro e all'inizio utilizzato solo a scopi terapeutici. Lo stesso vale per i cioccolatini. Attualmente in Austria il mercato del dolce sta conoscendo una vera e propria rinascita (e non solo a San Valentino). Chi desidera comprare qualcosa per una persona cara o vuole semplicemente viziarsi, ha a disposizione una vasta scelta di creazioni. Molto spesso l'acquisto di dolci ci permette di fare un viaggio nel tempo. Negozi come "Confiserie zur Lerche" o "Leschanz" vendono i loro prodotti in un ambiente storico. La Confiserie zur Lerche opera nel settore della cioccolata già dal 1913, mentre il locale in cui il Signor Leschanz vende le sue creazioni una volta era un negozio di bottoni. Oggi nelle vetrine del negozio troviamo dolci diversi tra cui anche creazioni fatte a mano dai pasticcieri. In omaggio al suo predecessore è possibile comprare bottoni di cioccolata.



"Blühendes Konfekt"



“Blühendes Konfekt”



rose e violette candiei
da Leschanz



Confiserie Leschanz

Dai cioccolatini mignon fino alla cioccolata da bere

In un altro locale storico troviamo la “Confisiere Altmann und Kühne.” Da più di cento anni nel

negozio disegnato da Josef Hofmann si vendono cioccolatini. Una particolarità è rappresentata dalle scatole artistiche – partendo dalla valigia fino al comò o al secrétaire – che possono essere riempite a piacimento con cioccolatini mignon.
Anche la catena “Xocolat” offre una vasta scelta di praline. Qui si possono comprare cioccolate da tutto il mondo e anche praline, tra queste il “Powidl-Praline”, il favorito della volpe della cultura.

Merita una visita anche “Schokov” che, al contrario degli altri negozi ricchi di tradizione, punta su un design moderno. Qui si può scegliere tra tipi di cioccolata di diversi colori: creme adatte per momenti erotici, cioccolate da bere a base di peperoncino e le matrioske di cioccolata. Nel 2011 l’assortimento si è arricchito di praline fatte a mano.

Nei locali di “My Chocolate” troviamo una selezione di cioccolatini di diversi produttori. Il piccolo negozio nella Alserstraße offre anche prodotti dall’Estonia decorati con frutti e fiori. Si può scegliere tra palline di cioccolato con ripieno al mango (così deliziose che anche le volpi della cultura non possono farne a meno) e altre decorate con pezzettini di lampone. Ma sono i circa 50 tipi di cioccolata da bere ad essere la caratteristica del negozio.
Nella “Teehaus Haas & Haas” gli esperti del cacao possono apprezzare la cioccolata da bere preparata secondo lo stile spagnolo. In questo negozio a Stefansplatz si trova anche una scelta molto raffinata di praline.



Dal 1913 esiste “Confiserie zur Lerche”

Violette, rose & Co

L´artista della pralina Michael Diewald prepara le sue creazioni quasi senza cioccolata, ma utilizzando gelatine alla frutta con zucchero di fiori o puré di fiori. I piccoli capolavori non sono solo molto buoni, ma anche molto belli da vedere. È possibile combinare queste delicatezze secondo i propri gusti e rappresentano anche un regalo ideale. Per esempio per la festa di San Valentino si possono consigliare mazzi di fiori bagnati nella cioccolata e per gli amanti degli After Eight le sfoglie di menta ricoperte di cioccolata.

Chi ama il marzapane troverà delle praline con questo ingrediente, con mirtilli rossi e con timo selvaggio mischiato ai petali di garofani. L´unico svantaggio: non è possibile trovare sempre tutto l´assortimento completo, perché per produrre queste prelibatezze occorrono fiori raccolti personalmente o coltivati da persone di fiducia.

Attualmente sono disponibili petali di limoni e aranci (da Schönbrunn) e rosa. In particolare

gli ultimi dovrebbero essere particolarmente buoni.

Arrivati a questo punto non esistono più ostacoli per festeggiare San Valentino. Tuttavia: poco è meglio. Ogni giorno si dovrebbe mangiare un po´di queste prelibatezze per ridurre le nostre ansie, rendere più forte il nostro sistema immunitario e il corpo mettendo in circolazione gli ormoni della felicità. Perciò: un cioccolatino al giorno toglie il medico di torno.

Confiserie zur Lerche
Lerchenfelder Straße 12, 1080 Wien
Orario d´apertura: lun– ven 9:00 – 18.30, sabato 9:00 – 14:00
https://confiseriezurlerche.com/

Leschanz
Freisingergasse 1, 1010 Wien
Orario d´apertura: lun-ven 10-19, sabato 10-18
www.leschanz.at

Xocolat
Freyung 2, 1010 Wien
Passage des Palais Ferstel
Lainzer Straße 1, 1130 Wien
Josefstädter Straße 16, 1080 Wien
www.xocolat.at

Altmann & Kühne
Graben 30
1010 Wien
Orario d´apertura: lun-ven dalle 09.00 alle 18.30, sabato dalle 10.00 fino alle 17.00
www.altmann-kuehne.at

Schokov

Siebensterngasse 20
1070 Wien
Tel.: 0664/885 13 145
Orario d´apertura: lun-ven 12:00 – 18:30, sabato 10:00 – 18:00
www.schokov.com

My Chocolate
Alser Straße 49
1080 Wien
Tel.: 01 40 60 066
Orario d´apertura: mar-ven 10:00 fino alle 18:00, sabato 10:00 fino alle 13:00
www.mychocolate.at

Haas & Haas
Stephansplatz 4, 1010 Wien
Orario d´apertura: lun –ven 9-18.30, sabato 9-18.00
www.haas-haas.at

Blühendes Konfekt
Schmalzhofgasse 19 / Ecke Haydngasse
A 1060 Wien
Orario d´apertura: mer- ven dalle 10:00 alle 18:30, lunedì e martedì su appuntamento anche con breve preavviso: 0660/3411985
www.bluehendes-konfekt.com