



Eventi - Food: ecco il "Cuore di Viterbo", la Città dei Papi lancia il suo cioccolatino

Viterbo - 26 feb 2026 (Prima Notizia 24) Un piccolo scrigno che non è soltanto gusto, ma cuore di sapori e identità più autentica della città e delle sue radici.

Viterbo lancia il suo cioccolatino Cuore di Viterbo nel pieno centro storico, tra pietra antica e storie millenarie. Un cioccolatino che non è soltanto gusto, ma scrigno di sapori racchiudendo l'identità più autentica della città e delle sue radici. Alla base ingredienti del territorio, raffinati e simbolici, come la cannella, spezia antica e avvolgente, protagonista di molti dolci viterbesi, il cioccolato fondente, intenso ed elegante dal carattere deciso, la nocciola delle colline viterbesi, tra le più pregiate al mondo, che regala croccantezza e struttura e infine, ma non per ultimo, il lampone candito, cuore vivo del cioccolatino, che custodisce una tradizione raffinata che da Viterbo, nei secoli, ha attraversato l'Europa con l'arte della canditura, trovando eco fino in Francia alla corte del re. Cuore di Viterbo racchiude ingredienti sofisticati, territoriali e identitari che uniti insieme creano equilibrio, sorpresa e magia. Magistralmente utilizzati e interpretati da tre note pasticcerie del centro storico della città, Casantini, Polozzi e l'Antica Latteria, hanno dato vita a varianti e lavorazioni uniche, ognuna in modo diverso e secondo il proprio DNA creativo. Pertanto ogni laboratorio ha riletto gli stessi ingredienti con sensibilità diversa creando cioccolatini in più varianti, tra cui sbizzarrirsi, una più buona e accattivante dell'altra. Per la prima volta, nel cuore di Viterbo, nasce un cioccolatino davvero speciale. Un cuore di cioccolato che parla della Città dei Papi racchiudendo nel suo piccolo scrigno i sapori, i gusti e le eccellenze del suo territorio.

di Paola Pucciatti Giovedì 26 Febbraio 2026