

Le proposte per Pasqua di **Domori** cioccolato

Domori è stata fondata nel 1997 da **Gianluca Franzoni** ed è parte del **Polo del Gusto**, la holding di **Riccardo Illy** che raggruppa eccellenze del food&beverage. **Domori**, con sede a None (Torino), è considerata una realtà d'eccellenza nel mondo del cioccolato super premium, portavoce di una vera e propria nuova cultura del cacao, basata su un'instancabile ricerca per la qualità e la purezza della materia prima, che ha reso il marchio competitivo a livello mondiale. Sin dalla sua fondazione **Domori** ha sviluppato il Progetto Criollo, che da 25 anni protegge la specie di cacao più preziosa e rara al mondo. Nel negozio di Piazza San Carlo 177, esteso su tre piani, luminoso e denso di profumi cioccolatosi, per le festività pasquali, l'azienda propone uova e colombe davvero speciali e particolari: l'Uovo Fondente firmato dal fondatore dell'azienda, in Edizione Limitata, e gli ovetti di cioccolato per i più piccoli, contenuti in eleganti e spiritose latte, con tante sorprese al loro interno. Sono solo alcune tra le novità che **Domori** propone nella Collezione di Pasqua 2024: un assortimento ricco e adatto a tutti i gusti, con tantissime ricette diverse che spaziano dal classico al gourmand. La qualità assoluta del Cioccolato **Domori** viene esaltata in tante originali interpretazioni e valorizzata dalle confezioni, dall'incantevole grafica floreale, in cui raffinate illustrazioni di peonie si inseriscono su uno sfondo dalla tonalità pastello. Una fantasia primaverile suggestiva e di grande impatto, quest'anno proposta anche nelle nuove latte da regalo. Uova e ovetti di cioccolato La collezione 2024 è la più varia e ricca di sempre tra le Pasque **Domori**. Ben nove deliziose varianti di uova di cioccolato, cui si aggiungono quattro golose ricette di ovetti fondente crema di cacao, latte ripieno gianduja, latte ripieno pistacchi e sale, latte ripieno cremino. Anche sul lato sorprese all'interno delle uova, **Domori** introduce due belle novità: la partnership con Carioca, per le matite per i più piccoli, e la partnership con Ethical Grace, marca specializzata in cosmetici green, che firma i regali per le uova nelle latte. Vero gioiello della collezione è l'Uovo a Edizione Limitata Ricetta dell'anno di **Gianluca Franzoni**, che abbina un prezioso cioccolato fondente 62% al profumo delle tre vaniglie del Madagascar, Tahiti e Pompona. Una ricetta da intenditori per un'esperienza sensoriale unica. Per gli amanti del cioccolato fondente, ci sono poi le versioni Uovo di cioccolato fondente al 60%, con cacao pregiato dalla Costa D'Avorio, e l'Uovo di Cioccolato Fondente e Gruè, la granella di fave di cacao, che aggiunge intensità aromatica e croccantezza. Per gli appassionati del cioccolato al latte, si passa dalla versione Uovo Dark Milk 42%, cioccolato al latte con alta percentuale di cacao, alla ricetta Uovo Bigusto, cioccolato fondente e latte, sino al delicatissimo Uovo Bimbi, con cioccolato al latte 38%. Le Colombe **Domori**. Anche quest'anno **Domori** propone tre ricette straordinarie per il dolce più classico della Pasqua. Ingredienti pregiati e lavorazione artigianale per tre proposte raffinate e autenticamente gourmand, in cui il cioccolato diventa protagonista, grazie ad abbinamenti sorprendenti: Colomba al Cioccolato, Colomba Cioccolato e Chinotto, Colomba e Albicocca. Nella Colomba al Cioccolato, l'impasto al naturale (senza canditi e uvetta) è impreziosito da gocce di cioccolato; nelle altre due ricette, anch'esse tra le novità **Domori**, le gocce di cioccolato fondente creano un delizioso contrasto con i morbidi pezzetti di chinotto e albicocca canditi. In tutte e tre le versioni, la copertura è di qualità pasticceria, con una fine glassa alla nocciola e squisite mandorle tostate intere. Chiara Vannini Leggi qui le ultime notizie: IL TORINESE Your email address will not be published.



Il cadeau perfetto da regalare o regalarsi a Pasqua (e non solo)? Si ordina su Cosaporto, con un cli

D alle migliori pasticcerie e laboratori d'Italia solo le colombe artigianali e le uova di cioccolato più buone e sfiziose per la Pasqua. E poi, vini, gin&spirits e tante idee regalo lifestyle per privati e aziende. Tutto a portata di un click. A Pasqua sulla tavola delle feste non possono mancare colombe artigianali e uova di cioccolato per i più piccoli (e golosi). Ma anche bollicine, cocktail, gin&spirits e altre dolci emozioni da regalarsi o regalare alle persone care. C'è solo un problema: spesso manca il tempo per fare una ricerca accurata e si finisce per scegliere il prodotto più facile da reperire. Dall'idea di creare uno spazio virtuale che abbatta i confini spazio-tempo è nato l'indirizzo (online) [cosaporto.it](https://www.cosaporto.it), il marketplace che riunisce i migliori brand food, beverage e lifestyle tutti insieme, selezionati con cura da un team di esperti. Per usufruire del servizio di quality delivery basta scorrere la lista, aggiungere al carrello, specificare l'indirizzo e le modalità di consegna e in pochi click l'ordine è fatto. Radicato a Milano, Roma, Torino, Bologna, Firenze e Londra, Cosaporto si distingue per l'alta qualità dei prodotti che propone, ma non solo. La gift tech fondata da Stefano Manili si distingue anche eticamente per le sue scelte e i valori che abbraccia. Non a caso ha ottenuto il riconoscimento di Società Benefit per il suo impegno nei confronti dell'ambiente e nel sociale. Easter Collection 2024 by Cosaporto Una collezione di colombe selezionate tra le migliori proposte dell'alta pasticceria italiana e degli Chef stellati è disponibile su [cosaporto.it](https://www.cosaporto.it). Dai lievitati stellati di Iginio Massari Alta Pasticceria, Martesana, Sal De Riso, Rinaldini, Sant Ambroeus, Tiri, alle colombe firmate dagli chef stellati, tra cui Carlo Cracco, Da Vittorio, Antonino Cannavacciuolo, Niko Romito. Non mancano i grandi della tradizione dell'arte bianca, come Bonfissuto, Cavalletti, Dianin e Vincenzo Pennestrì per finire con la special edition Lifestyle di Dolce&Gabbana by Fiasconaro e la limited edition Colomba 3 Cuochi allo zafferano, dedicata a Milano. Sul fronte uova di cioccolato, la scelta va dalle scenografiche uova di Enrico Rizzi, alle specialità di Amedei, Domori, Guido Gobino e Lavoratti. Altrettanto ben fornita è l'enoteca di Cosaporto. Dalle migliori bollicine italiane (Franciacorta Bellavista e Berlucchi, Prosecco Valdobbiadene Docg, Spumante Ferrari, Trento Doc Altemasi) e francesi (Dom Perignon, Krug, Moet&Chandon, Ruinart, Veuve Clicquot) alla selezione di vini bianchi, rossi, rosè, cocktail, gin&spirits e kit ce n'è davvero per tutti i gusti. La sezione Lifestyle, invece, apre un mondo di possibilità e regali firmati 10 Corso Como, Acqua di Parma, Alessi, Culti, Dolce&Gabbana ed Etro Casa. I servizi di Cosaporto Tutti i clienti possono scegliere tra singoli prodotti o box già composte. Ma è semplice e divertente creare confezioni regalo personalizzate per amici e familiari, dipendenti e collaboratori. Cosaporto ha una specifica linea di servizio, denominata Cosaporto4Business, dedicata alle aziende per la gestione di servizi di catering e per lo sviluppo della regalistica. E ancora, per il mondo B2B c'è il servizio Click&Gift con cui le aziende possono scegliere i prodotti da inserire nella propria lista regalo, anche col supporto di un personal shopper dedicato. Ecco come funziona: Cosaporto crea una pagina web con grafica personalizzata e l'elenco dei prodotti selezionati. Il link generato può così essere inviato ai destinatari via e-mail o Whatsapp e ai dipendenti non resta che scegliere il regalo che preferiscono, insieme al luogo e al giorno della consegna. Grazie all'Intelligenza Artificiale (AI), il servizio Click&Gift si adatta a tutte le esigenze. Gli algoritmi analizzano le preferenze dell'utente, le informazioni sul destinatario e le caratteristiche dell'occasione e suggeriscono le opzioni di regalo più adatte. Personalizzata, green e affidata a personale qualificato è la consegna: ogni pacco può essere accompagnato da un biglietto, scritto a mano o customizzato con il logo aziendale, e confezionato con packaging riciclabile. Stefano Manili, founder di Cosaporto A proposito di sostenibilità e ambiente. L'impegno di Cosaporto-Società benefit per l'ambiente è confermato da numeri e fatti. L'82% delle consegne viene effettuato con mezzi elettrici, ma l'obiettivo è di raggiungere il 100% entro fine 2024. La fascia di consegna minima è di un'ora e il cliente ha la possibilità di scegliere la fascia oraria in cui preferisce ricevere l'ordine. Per limitare un'ottimizzazione dei percorsi e quindi limitare l'impatto ambientale, il team Cosaporto incentiva a selezionare fasce orarie più larghe. In fase di onboarding di un nuovo negozio partner, la gift tech valuta il packaging e, quando serve, fornisce consulenza nella selezione di soluzioni ecosostenibili Per i suoi catering Cosaporto utilizza solo materiali di consumo riciclati e riciclabili. Stessa cosa per i packaging ecofriendly, che possono essere restituiti semplicemente imbuendo il pacco nella più vicina cassetta postale, pronto per essere igienizzato e riutilizzato. L'impegno social&charity di Cosaporto Cosaporto è il primo sito di delivery con una sezione dedicata alle iniziative benefiche dove il cliente può donare a una delle no profit individuate. Con il supporto dei negozi partner il marketplace organizza almeno dieci eventi di beneficenza l'anno. Tra le altre, collabora da anni con realtà come Lilt, Associazione Vidas, Fondazione Umberto Veronesi, Istituto Mario Negri, CADMI, Fondazione Floriani, Fondazione Francesca Rava, Intersos. Contro lo spreco di

cibo, a ogni catering la società fornisce una box dedicata al doggy bag service e dona i prodotti invenduti dopo le principali ricorrenze ad associazioni benefiche presenti sul territorio . In questo modo sia i clienti che si rivolgono a Cosaporto sia le persone meno fortunate sono soddisfatte. I contenuti di questo post sono sponsorizzati da Cosaporto
© Riproduzione riservata.

Uova di Pasqua, difficile scegliere? Eccone 11 per non sbagliare

di Giulia Mancini Da quelle di alta pasticceria a quelle della grande distribuzione, una selezione dei prodotti adatti a ogni gusto Gioia per i bambini, piacere per i golosi. Se da una parte la sorpresa è lo stupore, il cioccolato la gola, è nella sostanza che l'uovo è emblema della Pasqua, simbolo di rinascita. Un'usanza che risale al Medioevo quella di regalare uova, decorate con foglie o fiori, per la festa della risurrezione cristiana, mutuando gli usi degli antichi egizi e di altre popolazioni che vedevano nelle uova la raffigurazione, e l'augurio, di una nuova vita. Si deve allo zar



Alessandro III il desiderio di elevare il simbolo a lusso, incaricando l'orafo Peter Carl Fabergé di realizzare un prezioso a forma di uovo. Il primo in platino smaltato al suo interno aveva la riproduzione della corona e un pulcino in oro. Era così nata la sorpresa dentro l'uovo di Pasqua, anche se già nel 700 nel torinese si usava aggiungere un piccolo regalo nelle uova di cioccolato, elemento di gola che aveva visto gli esordi alla corte di Luigi XIV per opera del suo maestro chocolatier. A distanza di secoli l'uso non è affatto scemato, anzi. Le uova di Pasqua in cioccolato esprimono l'estro dei cioccolatieri, la capacità dell'industria di adattarsi ai nuovi gusti richiesti dal mercato. Ecco una selezione, tra quelle di pasticceria decorate a mano con arte e sapienza a quelle che si trovano sugli scaffali della grande distribuzione. Lindt Uova, praline a forma di ovetto, ma anche il Gold Benny a forma di coniglietto; al latte, fondente, bianco, con nocciole tostate, pistacchio o lamponi e pure cioccolato al caramello salato. Sono tante e diverse le proposte dell'azienda nata dalle intuizioni di David Sprüngli e suo figlio Rudolf Sprüngli-Ammann che nel 1845 realizzarono la prima tavoletta di cioccolato solido della Svizzera tedesca e dal felice incontro con Lindt, ideatore del rivoluzionario concaggio che miscela burro e pasta di cacao con latte in polvere. Dalla versione più semplice, ma sempre apprezzata, al più particolare uovo Dondolino che deve il suo nome alla forma dondolante: metà uovo ripieno di crema gianduia con nocciole italiane intere. Si affiancano alla proposta pasquale anche colombe in cui non manca il cioccolato, nell'impasto o in barattolo di crema spalmabile. Domori Impegnata sin dalla nascita, nel 1977, nell'impiego di cacao fine e nel controllo della filiera, sin dalle piantagioni tanto da averne una di proprietà in cui si è puntato a recuperare in campo la biodiversità del pregiato Criollo, Domori fa del suo impegno etico un ingrediente di pregio in tutti i suoi prodotti. Spazia dalla colomba alla pinza dolce triestina la varietà pasquale, ma è nelle forme e nelle sfumature del cioccolato a irretire: ometti di quaglia pralinati al lampone, ometti ripieni o latte con assortimento di gusti fino alle classiche uova in cui il pregiato cioccolato diventa protagonista. Nel Quantum Pasqua è il fondente Criollo 75% a dominare la scena, mentre la varietà Apurimac costruisce il guscio aromatico del Rococo che si accorda al sale marino, al suo interno come sorpresa per i più appassionati si trovano tartufi al caramello salato. Venchi Coniglio, pulcino e chiozza sono le forme con cui Venchi celebra la Pasqua, insieme all'immane uovo di cioccolato e alle ovetto. Attenti alle preferenze di grandi e piccoli, una linea dedicata ai bambini ammalia con la doppia sorpresa mentre particolari uova senza sorpresa contribuiscono alla buona causa di AIRC, per la ricerca sul cancro. Ma la novità per questa Pasqua sta nella linea Taste the Surprise: l'iconico cioccolatino Chocaviar diventa grande e la sua particolare lavorazione, nonché gusto, riveste internamente il guscio dell'uovo. I più curiosi non mancheranno di apprezzare la versione gourmet al cioccolato bianco con granella di fave di cacao tostate e lamponi, così come i più appassionati troveranno la colomba curata dallo chef dell'Antica Corona Reale, due stelle Michelin, Gian Piero Vivalda. Witor's Pochi anni dopo la fondazione, nel 1962, Roberto Bonetti mise a punto nel suo piccolo laboratorio di Cremona il boero. Da allora quel guscio di cioccolato extra fondente che racchiude liquide e ciliegia è la cifra distintiva, per non dire il boccone gustoso, di Witor's. Negli anni la produzione si è ovviamente ampliata e diversificata, ma la cifra distintiva del cioccolato è rimasta e si conferma nella vasta proposta di ometti pasquali dal fondente cacao ai cremosi con ripieno alla nocciola, al latte, o anche con i cereali o pistacchio. In accordo alla tendenza dell'anno, Witor's propone anche i Sonetti, maxi ometti di cioccolato al latte con cuore al caramello. Ferrero Lega il suo nome al cioccolato quanto alle nocciole e anche per la Pasqua non potrebbe essere diversamente. Adatte a grandi e bambini, le uova di Ferrero si trovano nelle sfumature di gusto che spaziano dalla dolcezza del bianco al fondente extra, fino ad arrivare all'iconico cioccolatino dall'incarto dorato che diventa uova: il Ferrero Rocher, in cui il guscio è tempestato da granella di nocciola e contiene come sorpresa proprio i bonbon (la novità di questo anno è la versione al cioccolato bianco). Dalla Ferrero Collection le uova hanno un doppio strato, cacao interno ricoperto da uno strato di cioccolato al latte, fondente o extrafondente. Baratti & Milano Una lattina a forma di uovo



contiene gli ometti assortiti per sapore e composizione di Baratti & Milano, riuscendo a incontrare il gusto di più persone. Insieme alle uova cremine, classico o al pistacchio, in cui si riproduce il sapore del famoso cioccolatino, è senza dubbio il nocciolato 1858 a destare maggiore attenzione negli appassionati. In diverse dimensioni, fino anche alla magnum da 1,2kg, le nocciole italiane tonde e gentili rivestono generosamente tutta la parte interna del guscio. Knam Nella pasticceria di Milano del "Re del cioccolato", Ernst Knam, le fogge che assume il delizioso cioccolato variano dal Galletto Gigi, al Knam Coniglio fino al Pollo Pollock e non mancano di certo le uova nelle diverse sfumature che la massa di cacao riesce ad assumere sotto le sue mani. Ma anche nella grande distribuzione il nome Knam risuona nella gamma Dolci Preziosi by Ernst Knam con uova di cioccolato che ricalcano l'estro del pasticciere nelle versioni di cioccolato bianco con granella di pistacchio e arachidi, o quella di cioccolato al latte al caramello salato, fino alla versione al latte con Passion Fruit Peyrano. Le varianti di decorazione sono su richiesta, atto di estrema cura per il cliente che Peyrano non cessa mai di offrire. La storica cioccolateria torinese, guidata dal Maestro Cioccolatiere Marco Giovine, realizza in maniera artigianale uova e ovette capaci di affascinare anche i più esigenti appassionati. Al latte o fondente 72%, anche con mandorle caramellizzate, le uova sono disponibili anche online, non solo in negozio, in diverse grandezze. Per chi poi volesse farsi ingolosire dalla moltitudine di sapori che escono dalla cioccolateria torinese, è disponibile un'elegante confezione di ovette con sei creazioni dell'anno corrente. Gay Odin Una lunga storia lega Napoli e il cioccolato sotto il nome di gay Odin, e prende la forma delle sfoglie modellate artigianalmente a mò di corteccia nell'iconico cioccolato foresta. Ed è così che le voluttuose e friabili pieghe di fondente si ritrovano nell'uovo Foresta che ne è ricoperto. A questo simbolo della cioccolateria napoletana si accostano ovette e campanelle, ma anche uova in cioccolato fondente mandorlato o nocciolato, fino alla versione dolcemente piccante al peperoncino. Non mancano più dolci come l'uovo Giandua con nocciole Giffoni o l'uovo biondo al caramello, dove il sapore di mou incontra lievi note sapide. Caffarel Dal primo laboratorio nel 1826 il cognome di Pier Paul Caffarel è sinonimo di cioccolato, e dal 1852 l'unione con le nocciole delle Langhe diventa una cifra distintiva fino ad approdare al gianduiotto. In memoria di quella data, 1856 l'uovo giandua la riporta nel nome ed è disponibile sia nella versione classica sia fondente. Oltre alle uova con incarti e sorprese adatte a bambini e teenager, c'è anche l'uovo Cremi fondente (anche in versione classica) in cui il guscio è formato da uno strato interno di crema alle nocciole con granella e croccante alle nocciole e uno esterno di cioccolato alle nocciole giandua. Pasticceria Walter Musco Appassionato di arte moderna e contemporanea, Walter Musco ha fatto della pasticceria il suo lavoro e della passione la cifra stilistica, dalle torte alle praline. Nasce così una collezione di uova di Pasqua ogni anno diversa, questo anno dedicata a "Roma Città Aperta" Composta da una decina di pezzi in esemplari unici. Accanto ai pezzi da collezione, colombe e uova di cioccolato che riflettono l'estro e la cura nei dettagli, spaziando nei sapori dal caramello alla nocciola fino al cioccolato e fragola. Senza l'audacia di voler replicare la maestria dei cioccolatieri o la capacità industriale di modellare i gusci in cioccolata delle uova, e soprattutto per chi non ama questo sapore, ci si può ingegnare nella preparazione di biscotti o dolcetti che in qualche modo evocano il tema pasquale. Pulcini, coniglietti e ovetti sono le matrici tridimensionali che Tescoma propone per questa festa, nelle quali sarà possibile assemblare e sfornare biscotti, pasta di zucchero o di mandorla, o tutto quanto la fantasia casalinga può immaginare. Per i meno arditi, ma soprattutto per coinvolgere anche i più piccoli della famiglia, i timbri e i taglia biscotti sagomati a foglia di agnellino, fiore, farfalla e pulcino (disponibili in set) rimangono sempre una validissima alternativa per divertirsi con la pasta frolla.

Naviga

Cerca

ILGUSTO

[+ GUSTO A BOLOGNA](#) | [I PIACERI DEL GUSTO](#) | [VINI E SPIRITI](#) | [VIAGGI DI GUSTO](#) | [INGREDIENTI DI GUSTO](#) | [I VIDEO](#) | [CHI SIAMO](#)

Uova di Pasqua, difficile scegliere? Eccone 11 per non sbagliare

DI GIULIA MANCINI



Da quelle di alta pasticceria a quelle della grande distribuzione, una selezione dei prodotti adatti a ogni gusto

25 MARZO 2024 ALLE 07:43

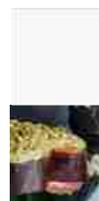
5 MINUTI DI LETTURA

Gioia per i bambini, piacere per i golosi. Se da una parte la sorpresa è lo stupore, il cioccolato la gola, è nella sostanza che l'uovo è emblema della Pasqua, simbolo di rinascita. Un'usanza che risale al Medioevo quella di regalare uova, decorate con foglie o fiori, per la festa della risurrezione cristiana, mutuando gli usi degli antichi egizi e di altre popolazioni che vedevano nelle uova la raffigurazione, e l'augurio, di una nuova vita. Si deve allo zar Alessandro III il desiderio di elevare il simbolo a lusso, incaricando l'orafo Peter Carl Fabergé di realizzare un prezioso a forma di uovo. Il primo in platino smaltato al suo interno aveva la riproduzione della corona e un pulcino in oro. Era così nata la sorpresa dentro l'uovo di Pasqua, anche se già nel '700 nel torinese si usava aggiungere un piccolo regalo nelle uova di cioccolato, elemento di gola che aveva visto gli esordi alla corte di Luigi XIV per opera del suo maestro chocolatier. A distanza di secoli l'uso non è affatto scemato, anzi. Le uova di Pasqua in cioccolato esprimono l'estro dei cioccolatieri, la capacità dell'industria di adattarsi ai nuovi gusti richiesti dal mercato. Ecco una selezione, tra quelle di pasticceria decorate a mano con arte e sapienza a quelle che si trovano sugli scaffali della grande distribuzione.

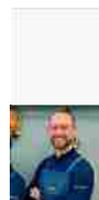
1) Lindt

Uova, praline a forma di ovetto, ma anche il Gold Benny a forma di coniglietto; al latte, fondente, bianco, con nocciole tostate, pistacchio o

Leggi anche



Colombe diverse dal solito? Ecco le 11 che trovate al supermercato (senza spendere una fortuna)



A Torino è derby della pasticceria: dopo l'addio al Cambio, Vitellozzi apre "Maicol"



"Sette volte 100": Mc Donald's festeggia i 700 ristoranti aperti in Italia

lamponi e pure cioccolato al caramello salato. Sono tante e diverse le proposte dell'azienda nata dalle intuizioni di David Sprüngli e suo figlio Rudolf Sprüngli-Amman che nel 1845 realizzarono la prima tavoletta di cioccolato solido della Svizzera tedesca e dal felice incontro con Lindt, ideatore del rivoluzionario concaggio che miscela burro e pasta di cacao con latte in polvere. Dalla versione più semplice, ma sempre apprezzata, al più particolare uovo **Dondolino** che deve il suo nome alla forma dondolante: metà uovo ripieno di crema gianduia con nocciole italiane intere. Si affiancano alla proposta pasquale anche colombe in cui non manca il cioccolato, nell'impasto o in barattolo di crema spalmabile.

2) Domori

Impegnata sin dalla nascita, nel 1977, nell'impiego di cacao fine e nel controllo della filiera, sin dalle piantagioni tanto da averne una di proprietà in cui si è puntato a recuperare in campo la biodiversità del pregiato Criollo, Domori fa del suo impegno etico un ingrediente di pregio in tutti i suoi prodotti. Spazia dalla colomba alla pinza dolce triestina la varietà pasquale, ma è nelle forme e nelle sfumature del cioccolato a irretire: ometti di quaglia pralinati al lampone, ometti ripieni o latte con assortimento di gusti fino alle classiche uova in cui il pregiato cioccolato diventa protagonista. Nel Quantum Pasqua è il fondente Criollo 75% a dominare la scena, mentre la varietà Apurimac costruisce il guscio aromatico del **Rococo** che si accorda al sale marino, al suo interno come sorpresa per i più appassionati si trovano tartufi al caramello salato.



3) Venchi

Coniglio, pulcino e chiocchia sono le forme con cui Venchi celebra la Pasqua, insieme all'immancabile uovo di cioccolato e alle ovette. Attenti alle preferenze di grandi e piccoli, una linea dedicata ai bambini ammalia con la doppia sorpresa mentre particolari uova senza sorpresa contribuiscono alla buona causa di AIRC, per la ricerca sul cancro. Ma la novità per questa Pasqua sta nella linea 'Taste the Surprise': l'iconico cioccolatino Chocaviar diventa grande e la sua particolare lavorazione, nonché gusto, riveste internamente il guscio dell'uovo. I più curiosi non mancheranno di apprezzare la versione gourmet al cioccolato bianco con granella di fave di cacao tostate e lamponi, così come i più appassionati troveranno la colomba curata dallo chef dell'Antica Corona Reale, due stelle Michelin, Gian Piero Vivalda.



4) Witor's

Pochi anni dopo la fondazione, nel 1962, Roberto Bonetti mise a punto nel suo piccolo laboratorio di Cremona il boero. Da allora quel guscio di cioccolato extra fondente che racchiude liquide e ciliegia è la cifra distintiva, per non dire il boccone gustoso, di Witor's. Negli anni la produzione si è ovviamente ampliata e diversificata, ma la cifra distintiva del cioccolato è rimasta e si conferma nella vasta proposta di ometti pasquali dal fondente cacao ai cremosi con ripieno alla nocciola, al latte, o anche con i cereali o pistacchio. In accordo alla tendenza dell'anno, Witor's propone anche i **Sonetti**, maxi ometti di cioccolato al latte con cuore al caramello.

5) Ferrero

Lega il suo nome al cioccolato quanto alle nocciole e anche per la Pasqua

non potrebbe essere diversamente. Adatte a grandi e bambini, le uova di Ferrero si trovano nelle sfumature di gusto che spaziano dalla dolcezza del bianco al fondente extra, fino ad arrivare all'iconico cioccolatino dall'incarto dorato che diventa uova: il **Ferrero Rocher**, in cui il guscio è tempestato da granella di nocciola e contiene come sorpresa proprio i bonbon (la novità di questo anno è la versione al cioccolato bianco). Dalla Ferrero Collection le uova hanno un doppio strato, cacao interno ricoperto da uno strato di cioccolato al latte, fondente o extrafondente.

6) **Baratti & Milano**

Una latta a forma di uovo contiene gli ometti assortiti per sapore e composizione di Baratti & Milano, riuscendo a incontrare il gusto di più persone. Insieme alle uova cremine, classico o al pistacchio, in cui si riproduce il sapore del famoso cioccolatino, è senza dubbio il nocciolato 1858 a destare maggiore attenzione negli appassionati. In diverse dimensioni, fino anche alla **magnum da 1,2kg**, le nocciole italiane tonde e gentili rivestono generosamente tutta la parte interna del guscio.



7) **Knam**

Nella pasticceria di Milano del "Re del cioccolato", Ernst Knam, le fogge

che assume il delizioso cioccolato variano dal Galletto Gigi, al Knam Coniglio fino al Pollo Pollock e non mancano di certo le uova nelle diverse sfumature che la massa di cacao riesce ad assumere sotto le sue mani. Ma anche nella grande distribuzione il nome Knam risuona nella gamma Dolci Preziosi by Ernst Knam con uova di cioccolato che ricalcano l'estro del pasticcere nelle versioni di **cioccolato bianco con granella di pistacchio e arachidi**, o quella di cioccolato al latte al caramello salato, fino alla versione al latte con Passion Fruit



8) **Peyrano**

Le varianti di decorazione sono su richiesta, atto di estrema cura per il cliente che Peyrano non cessa mai di offrire. La storica cioccolateria torinese, guidata dal Maestro Cioccolatiere Marco Giovine, realizza in maniera artigianale uova e ovette capaci di affascinare anche i più esigenti appassionati. Al latte o fondente 72%, anche con mandorle caramellate, le uova sono disponibili anche online, non solo in negozio, in diverse grandezze. Per chi poi volesse farsi ingolosire dalla moltitudini di sapori che escono dalla cioccolateria torinese, è disponibile un'elegante confezione di ovette con sei creazioni dell'anno corrente.

9) **Gay Odin**

Una lunga storia lega Napoli e il cioccolato sotto il nome di gay Odin, e prende la forma delle sfoglie modellate artigianalmente a mò di corteccia nell'iconico cioccolato foresta. Ed è così che le voluttuose e friabili pieghe di fondente si ritrovano nell'uovo Foresta che ne è ricoperto. A questo simbolo della cioccolateria napoletana si accostano ovette e campanelle, ma anche uova in cioccolato fondente mandorlato o nocciolato, fino alla versione dolcemente piccante al peperoncino. Non mancano più dolci come l'uovo Gianduia con nocciole Giffoni o l'uovo biondo al caramello, dove il sapore di mou incontra lievi note sapide.

10) **Caffarel**

Dal primo laboratorio nel 1826 il cognome di Pier Paul Caffarel è sinonimo di cioccolato, e dal 1852 l'unione con le nocciole delle Langhe diventa una cifra distintiva fino ad approdare al gianduiotto. In memoria

di quella data, 1856 l'uovo gianduia la riporta nel nome ed è disponibile sia nella versione classica sia fondente. Oltre alle uova con incarti e sorprese adatte a bambini e teenager, c'è anche l'uovo **Cremi fondente** (anche in versione classica) in cui il guscio è formato da uno strato interno di crema alle nocciole con granella e croccante alle nocciole e uno esterno di cioccolato alle nocciole gianduia.

11) Pasticceria Walter Musco

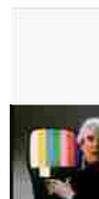
Appassionato di arte moderna e contemporanea, Walter Musco ha fatto della pasticceria il suo lavoro e della passione la cifra stilistica, dalle torte alle praline. Nasce così **una collezione di uova di Pasqua** ogni anno diversa, questo anno dedicata a "Roma Città Aperta" Composta da una decina di pezzi in esemplari unici. Accanto ai pezzi da collezione, colombe e uova di cioccolato che riflettono l'estro e la cura nei dettagli, spaziando nei sapori dal caramello alla nocciola fino al cioccolato e fragola.

Senza l'audacia di voler replicare la maestria dei cioccolatieri o la capacità industriale di modellare i gusci in cioccolata delle uova, e soprattutto per chi non ama questo sapore, ci si può ingegnare nella preparazione di biscotti o dolcetti che in qualche modo evocano il tema pasquale. Pulcini, coniglietti e ovetti sono le matrici tridimensionali che **Tescoma** propone per questa festa, nelle quali sarà possibile assemblare e sformare biscotti, pasta di zucchero o di mandorla, o tutto quanto la fantasia casalinga può immaginare. Per i meno arditi, ma soprattutto per coinvolgere anche i più piccoli della famiglia, i timbri e i taglia biscotti sagomati a foggia di agnellino, fiore, farfalla e pulcino (disponibili in set) rimangono sempre una validissima alternativa per divertirsi con la pasta frolla.

Argomenti

[Pasticceria](#)[Mercati e botteghe](#)

Raccomandati per te



La Pop Art e Andy Warhol: perché fu una rivoluzione del gusto



Le donne italiane? Si prendono cura degli altri ma non di loro

IL GUSTO

+ GUSTO A BOLOGNA

I PIACERI DEL GUSTO

VINI E SPIRITI

VIAGGI DI GUSTO

INGREDIENTI DI GUSTO

I VIDEO

CHI SIAMO

informazione pubblicitaria



Uova di Pasqua, difficile scegliere? Eccone 11 per non sbagliare

DI GIULIA MANCINI



Da quelle di alta pasticceria a quelle della grande distribuzione, una selezione dei prodotti adatti a ogni gusto

25 MARZO 2024 ALLE 07:43



Gioia per i bambini, piacere per i golosi. Se da una parte la sorpresa è lo stupore, il cioccolato la gola, è nella sostanza che l'uovo è emblema della Pasqua, simbolo di rinascita. Un'usanza che risale al Medioevo quella di regalare uova, decorate con foglie o fiori, per la festa della risurrezione cristiana, mutuando gli usi degli antichi egizi e di altre popolazioni che vedevano nelle uova la raffigurazione, e l'augurio, di una nuova vita. Si deve allo zar Alessandro III il desiderio di elevare il simbolo a lusso, incaricando l'orafo Peter Carl Fabergé di realizzare un prezioso a forma di uovo. Il primo in platino smaltato al suo interno aveva la riproduzione della corona e un pulcino in oro. Era così nata la sorpresa dentro l'uovo di Pasqua, anche se già nel '700 nel torinese si usava aggiungere un piccolo regalo nelle uova di cioccolato, elemento di gola che aveva visto gli esordi alla corte di Luigi XIV per opera del suo maestro chocolatier. A distanza di secoli l'uso non è affatto scemato, anzi. Le uova di Pasqua in cioccolato esprimono l'estro dei cioccolatieri, la capacità dell'industria di adattarsi ai nuovi gusti richiesti dal mercato. Ecco una selezione, tra quelle di pasticceria decorate a mano con arte e sapienza a quelle che si trovano sugli scaffali della grande distribuzione.

1) Lindt

Uova, praline a forma di ovetti, ma anche il Gold Benny a forma di coniglietto; al latte, fondente, bianco, con nocciole tostate, pistacchio o lamponi e pure cioccolato al caramello salato. Sono tante e diverse le proposte dell'azienda nata dalle intuizioni di David Sprüngli e suo figlio Rudolf Sprüngli-Ammann che nel 1845 realizzarono la prima tavoletta di cioccolato solido della Svizzera tedesca e dal felice incontro con Lindt, ideatore del rivoluzionario concaggio che miscela burro e pasta di cacao con latte in polvere. Dalla versione più semplice, ma sempre apprezzata, al più particolare uovo **Dondolino** che deve il suo nome alla forma dondolante: metà uovo ripieno di crema gianduia con nocciole italiane intere. Si affiancano alla proposta pasquale anche colombe in cui non manca il cioccolato, nell'impasto o in barattolo di crema spalmabile.

2) Domori

Impegnata sin dalla nascita, nel 1977, nell'impiego di cacao fine e nel controllo della filiera, sin dalle piantagioni tanto da averne una di proprietà in cui si è puntato a recuperare in campo la biodiversità del pregiato Criollo, Domori fa del suo impegno etico un ingrediente di pregio in tutti i suoi prodotti. Spazia dalla colomba alla pinza dolce triestina la varietà pasquale, ma è nelle forme e nelle sfumature del cioccolato a irretire: ometti di quaglia pralinati al lampone, ometti ripieni o latte con assortimento di gusti fino alle classiche uova in cui il pregiato cioccolato diventa protagonista. Nel Quantum Pasqua è il fondente Criollo 75% a dominare la scena, mentre la varietà Apurimac costruisce il guscio aromatico del **Rococo** che si accorda al sale marino, al suo interno come sorpresa per i più appassionati si trovano tartufi al caramello salato.



3) Venchi

Coniglio, pulcino e chiocchia sono le forme con cui Venchi celebra la Pasqua, insieme all'immane uovo di cioccolato e alle ovetto. Attenti alle preferenze di grandi e piccoli, una linea dedicata ai bambini ammalia con la doppia sorpresa mentre particolari uova senza sorpresa contribuiscono alla buona causa di AIRC, per la ricerca sul cancro. Ma la novità per questa Pasqua sta nella linea 'Taste the Surprise': l'iconico cioccolatino Chocaviar diventa grande e la sua particolare lavorazione, nonché gusto, riveste internamente il guscio dell'uovo. I più curiosi non mancheranno di apprezzare la versione gourmet al cioccolato bianco con granella di fave di cacao tostate e lamponi, così come i più appassionati troveranno la colomba curata dallo chef dell'Antica Corona Reale, due stelle Michelin, Gian Piero Vivalda.



4) Witor's

Pochi anni dopo la fondazione, nel 1962, Roberto Bonetti mise a punto nel suo piccolo laboratorio di Cremona il boero. Da allora quel guscio di cioccolato extra fondente che racchiude liquide e ciliegia è la cifra distintiva, per non dire il boccone gustoso, di Witor's. Negli anni la produzione si è ovviamente ampliata e diversificata, ma la cifra distintiva del cioccolato è rimasta e si conferma nella vasta proposta di ometti pasquali dal fondente cacao ai cremosi con ripieno alla nocciola, al latte, o anche con i cereali o pistacchio. In accordo alla tendenza dell'anno, Witor's propone anche i **Sonetti**, maxi ometti di cioccolato al latte con cuore al caramello.

5) Ferrero

Legare il suo nome al cioccolato quanto alle nocciole e anche per la Pasqua non potrebbe essere diversamente. Adatte a grandi e bambini, le uova di Ferrero si trovano nelle sfumature di gusto che spaziano dalla dolcezza del bianco al fondente extra, fino ad arrivare all'iconico cioccolatino dall'incarto dorato che diventa uova: il **Ferrero Rocher**, in cui il guscio è tempestato da granella di nocciola e contiene come sorpresa proprio i bonbon (la novità di questo anno è la versione al cioccolato bianco). Dalla Ferrero Collection le uova hanno un doppio strato, cacao interno ricoperto da uno strato di cioccolato al latte, fondente o extrafondente.

6) Baratti & Milano

Una latta a forma di uovo contiene gli ometti assortiti per sapore e composizione di Baratti & Milano, riuscendo a incontrare il gusto di più persone. Insieme alle uova cremine, classico o al pistacchio, in cui si riproduce il sapore del famoso cioccolatino, è senza dubbio il nocciolato 1858 a destare maggiore attenzione negli appassionati. In diverse dimensioni, fino anche alla **magnum da 1,2kg**, le nocciole italiane tonde e gentili rivestono generosamente tutta la parte interna del guscio.



7) **Knam**

Nella pasticceria di Milano del "Re del cioccolato", Ernst Knam, le fogge che assume il delizioso cioccolato variano dal Galletto Gigi, al Knam Coniglio fino al Pollo Pollock e non mancano di certo le uova nelle diverse sfumature che la massa di cacao riesce ad assumere sotto le sue mani. Ma anche nella grande distribuzione il nome Knam risuona nella gamma Dolci Preziosi by Ernst Knam con uova di cioccolato che ricalcano l'estro del pasticcere nelle versioni di **cioccolato bianco con granella di pistacchio e arachidi**, o quella di cioccolato al latte al caramello salato, fino alla versione al latte con Passion Fruit

8) **Peyrano**

Le varianti di decorazione sono su richiesta, atto di estrema cura per il cliente che Peyrano non cessa mai di offrire. La storica cioccolateria torinese, guidata dal Maestro Cioccolatiere Marco Giovine, realizza in maniera artigianale uova e ovette capaci di affascinare anche i più esigenti appassionati. Al latte o fondente 72%, anche con mandorle caramellizzate, le uova sono disponibili anche online, non solo in negozio, in diverse grandezze. Per chi poi volesse farsi ingolosire dalla moltitudini di sapori che escono dalla cioccolateria torinese, è disponibile un'elegante confezione di ovette con sei creazioni dell'anno corrente.

9) **Gay Odin**

Una lunga storia lega Napoli e il cioccolato sotto il nome di gay Odin, e prende la forma delle sfoglie modellate artigianalmente a mò di corteccia nell'iconico cioccolato foresta. Ed è così che le voluttuose e friabili pieghe di fondente si ritrovano nell'uovo Foresta che ne è ricoperto. A questo simbolo della cioccolateria napoletana si accostano ovette e campanelle, ma anche uova in cioccolato fondente mandorlato o nocciolato, fino alla versione dolcemente piccante al peperoncino. Non mancano più dolci come l'uovo Giandua con nocciole Giffoni o l'uovo biondo al caramello, dove il sapore di mou incontra lievi note sapide.

10) Caffarel

Dal primo laboratorio nel 1826 il cognome di Pier Paul Caffarel è sinonimo di cioccolato, e dal 1852 l'unione con le nocciole delle Langhe diventa una cifra distintiva fino ad approdare al gianduiotto. In memoria di quella data, 1856 l'uovo gianduaia la riporta nel nome ed è disponibile sia nella versione classica sia fondente. Oltre alle uova con incarti e sorprese adatte a bambini e teenager, c'è anche l'uovo **Cremì fondente** (anche in versione classica) in cui il guscio è formato da uno strato interno di crema alle nocciole con granella e croccante alle nocciole e uno esterno di cioccolato alle nocciole gianduaia.

11) Pasticceria Walter Musco

Appassionato di arte moderna e contemporanea, Walter Musco ha fatto della pasticceria il suo lavoro e della passione la cifra stilistica, dalle torte alle praline. Nasce così **una collezione di uova di Pasqua** ogni anno diversa, questo anno dedicata a "Roma Città Aperta" Composta da una decina di pezzi in esemplari unici. Accanto ai pezzi da collezione, colombe e uova di cioccolato che riflettono l'estro e la cura nei dettagli, spaziando nei sapori dal caramello alla nocciola fino al cioccolato e fragola.

Senza l'audacia di voler replicare la maestria dei cioccolatieri o la capacità industriale di modellare i gusci in cioccolata delle uova, e soprattutto per chi non ama questo sapore, ci si può ingegnare nella preparazione di biscotti o dolcetti che in qualche modo evocano il tema pasquale. Pulcini, coniglietti e ovetto sono le matrici tridimensionali che **Tescoma** propone per questa festa, nelle quali sarà possibile assemblare e sfornare biscotti, pasta di zucchero o di mandorla, o tutto quanto la fantasia casalinga può immaginare. Per i meno arditi, ma soprattutto per coinvolgere anche i più piccoli della famiglia, i timbri e i taglia biscotti sagomati a foggia di agnellino, fiore, farfalla e pulcino (disponibili in set) rimangono sempre una validissima alternativa per divertirsi con la pasta frolla.

Argomenti

Pasticceria Mercati E Botteghe

Uova di Pasqua, difficile scegliere? Eccone 11 per non sbagliare

Da quelle di alta pasticceria a quelle della grande distribuzione, una selezione dei prodotti adatti a ogni gusto Gioia per i bambini, piacere per i golosi. Se da una parte la sorpresa è lo stupore, il cioccolato la gola, è nella sostanza che l'ovo è emblema della Pasqua, simbolo di rinascita. Un'usanza che risale al Medioevo quella di regalare uova, decorate con foglie o fiori, per la festa della risurrezione cristiana, mutuando gli usi degli antichi egizi e di altre popolazioni che vedevano nelle uova la raffigurazione, e l'augurio, di una nuova vita. Si deve allo zar Alessandro III



il desiderio di elevare il simbolo a lusso, incaricando l'orafo Peter Carl Fabergé di realizzare un prezioso a forma di uovo. Il primo in platino smaltato al suo interno aveva la riproduzione della corona e un pulcino in oro. Era così nata la sorpresa dentro l'uovo di Pasqua, anche se già nel 700 nel torinese si usava aggiungere un piccolo regalo nelle uova di cioccolato, elemento di gola che aveva visto gli esordi alla corte di Luigi XIV per opera del suo maestro chocolatier. A distanza di secoli l'uso non è affatto scemato, anzi. Le uova di Pasqua in cioccolato esprimono l'estro dei cioccolatieri, la capacità dell'industria di adattarsi ai nuovi gusti richiesti dal mercato. Ecco una selezione, tra quelle di pasticceria decorate a mano con arte e sapienza a quelle che si trovano sugli scaffali della grande distribuzione. Lindt Uova, praline a forma di ovetto, ma anche il Gold Benny a forma di coniglietto; al latte, fondente, bianco, con nocciole tostate, pistacchio o lamponi e pure cioccolato al caramello salato. Sono tante e diverse le proposte dell'azienda nata dalle intuizioni di David Sprüngli e suo figlio Rudolf Sprüngli-Ammann che nel 1845 realizzarono la prima tavoletta di cioccolato solido della Svizzera tedesca e dal felice incontro con Lindt, ideatore del rivoluzionario concaggio che miscela burro e pasta di cacao con latte in polvere. Dalla versione più semplice, ma sempre apprezzata, al più particolare uovo Dondolino che deve il suo nome alla forma dondolante: metà uovo ripieno di crema gianduia con nocciole italiane intere. Si affiancano alla proposta pasquale anche colombe in cui non manca il cioccolato, nell'impasto o in barattolo di crema spalmabile. Domori Impegnata sin dalla nascita, nel 1977, nell'impiego di cacao fine e nel controllo della filiera, sin dalle piantagioni tanto da averne una di proprietà in cui si è puntato a recuperare in campo la biodiversità del pregiato Criollo, Domori fa del suo impegno etico un ingrediente di pregio in tutti i suoi prodotti. Spazia dalla colomba alla pinza dolce triestina la varietà pasquale, ma è nelle forme e nelle sfumature del cioccolato a irretire: ometti di quaglia pralinati al lampone, ometti ripieni o latte con assortimento di gusti fino alle classiche uova in cui il pregiato cioccolato diventa protagonista. Nel Quantum Pasqua è il fondente Criollo 75% a dominare la scena, mentre la varietà Apurimac costruisce il guscio aromatico del Rococo che si accorda al sale marino, al suo interno come sorpresa per i più appassionati si trovano tartufi al caramello salato. Venchi Coniglio, pulcino e chiochia sono le forme con cui Venchi celebra la Pasqua, insieme all'immane uovo di cioccolato e alle ovetto. Attenti alle preferenze di grandi e piccoli, una linea dedicata ai bambini ammalia con la doppia sorpresa mentre particolari uova senza sorpresa contribuiscono alla buona causa di AIRC, per la ricerca sul cancro. Ma la novità per questa Pasqua sta nella linea Taste the Surprise: l'iconico cioccolatino Chocaviar diventa grande e la sua particolare lavorazione, nonché gusto, riveste internamente il guscio dell'uovo. I più curiosi non mancheranno di apprezzare la versione gourmet al cioccolato bianco con granella di fave di cacao tostate e lamponi, così come i più appassionati troveranno la colomba curata dallo chef dell'Antica Corona Reale, due stelle Michelin, Gian Piero Vivalda. Witor's Pochi anni dopo la fondazione, nel 1962, Roberto Bonetti mise a punto nel suo piccolo laboratorio di Cremona il boero. Da allora quel guscio di cioccolato extra fondente che racchiude liquide e ciliegia è la cifra distintiva, per non dire il boccone gustoso, di Witor's. Negli anni la produzione si è ovviamente ampliata e diversificata, ma la cifra distintiva del cioccolato è rimasta e si conferma nella vasta proposta di ometti pasquali dal fondente cacao ai cremosi con ripieno alla nocciola, al latte, o anche con i cereali o pistacchio. In accordo alla tendenza dell'anno, Witor's propone anche i Sonetti, maxi ometti di cioccolato al latte con cuore al caramello. Ferrero Lega il suo nome al cioccolato quanto alle nocciole e anche per la Pasqua non potrebbe essere diversamente. Adatte a grandi e bambini, le uova di Ferrero si trovano nelle sfumature di gusto che spaziano dalla dolcezza del bianco al fondente extra, fino ad arrivare all'iconico cioccolatino dall'incarto dorato che diventa uovo: il Ferrero Rocher, in cui il guscio è tempestato da granella di nocciola e contiene come sorpresa proprio i bonbon (la novità di questo anno è la versione al cioccolato bianco). Dalla Ferrero Collection le uova hanno un doppio strato, cacao interno ricoperto da uno strato di cioccolato al latte, fondente o extrafondente. Baratti & Milano Una latta a forma di uovo contiene gli ometti assortiti per sapore e

composizione di Baratti & Milano, riuscendo a incontrare il gusto di più persone. Insieme alle uova cremine, classico o al pistacchio, in cui si riproduce il sapore del famoso cioccolatino, è senza dubbio il nocciolato 1858 a destare maggiore attenzione negli appassionati. In diverse dimensioni, fino anche alla magnum da 1,2kg, le nocciole italiane tonde e gentili rivestono generosamente tutta la parte interna del guscio. Knam Nella pasticceria di Milano del "Re del cioccolato", Ernst Knam, le fogge che assume il delizioso cioccolato variano dal Galletto Gigi, al Knam Coniglio fino al Pollo Pollock e non mancano di certo le uova nelle diverse sfumature che la massa di cacao riesce ad assumere sotto le sue mani. Ma anche nella grande distribuzione il nome Knam risuona nella gamma Dolci Preziosi by Ernst Knam con uova di cioccolato che ricalcano l'estro del pasticcere nelle versioni di cioccolato bianco con granella di pistacchio e arachidi, o quella di cioccolato al latte al caramello salato, fino alla versione al latte con Passion Fruit Peyrano. Le varianti di decorazione sono su richiesta, atto di estrema cura per il cliente che Peyrano non cessa mai di offrire. La storica cioccolateria torinese, guidata dal Maestro Cioccolatiere Marco Giovine, realizza in maniera artigianale uova e ovettole capaci di affascinare anche i più esigenti appassionati. Al latte o fondente 72%, anche con mandorle caramellate, le uova sono disponibili anche online, non solo in negozio, in diverse grandezze. Per chi poi volesse farsi ingolosire dalla moltitudine di sapori che escono dalla cioccolateria torinese, è disponibile un'elegante confezione di ovettole con sei creazioni dell'anno corrente. Gay Odin Una lunga storia lega Napoli e il cioccolato sotto il nome di Gay Odin, e prende la forma delle sfoglie modellate artigianalmente a mò di corteccia nell'iconico cioccolato foresta. Ed è così che le voluttuose e friabili pieghe di fondente si ritrovano nell'uovo Foresta che ne è ricoperto. A questo simbolo della cioccolateria napoletana si accostano ovettole e campanelle, ma anche uova in cioccolato fondente mandorlato o nocciolato, fino alla versione dolcemente piccante al peperoncino. Non mancano più dolci come l'uovo Gianduia con nocciole Giffoni o l'uovo biondo al caramello, dove il sapore di mou incontra lievi note sapide. Caffarel Dal primo laboratorio nel 1826 il cognome di Pier Paul Caffarel è sinonimo di cioccolato, e dal 1852 l'unione con le nocciole delle Langhe diventa una cifra distintiva fino ad approdare al gianduiotto. In memoria di quella data, 1856 l'uovo gianduia la riporta nel nome ed è disponibile sia nella versione classica sia fondente. Oltre alle uova con incarti e sorprese adatte a bambini e teenager, c'è anche l'uovo Cremi fondente (anche in versione classica) in cui il guscio è formato da uno strato interno di crema alle nocciole con granella e croccante alle nocciole e uno esterno di cioccolato alle nocciole gianduia. Pasticceria Walter Musco Appassionato di arte moderna e contemporanea, Walter Musco ha fatto della pasticceria il suo lavoro e della passione la cifra stilistica, dalle torte alle praline. Nasce così una collezione di uova di Pasqua ogni anno diversa, questo anno dedicata a "Roma Città Aperta" Composta da una decina di pezzi in esemplari unici. Accanto ai pezzi da collezione, colombe e uova di cioccolato che riflettono l'estro e la cura nei dettagli, spaziando nei sapori dal caramello alla nocciola fino al cioccolato e fragola. Senza l'audacia di voler replicare la maestria dei cioccolatieri o la capacità industriale di modellare i gusci in cioccolata delle uova, e soprattutto per chi non ama questo sapore, ci si può ingegnare nella preparazione di biscotti o dolcetti che in qualche modo evocano il tema pasquale. Pulcini, coniglietti e ovettole sono le matrici tridimensionali che Tescoma propone per questa festa, nelle quali sarà possibile assemblare e sformare biscotti, pasta di zucchero o di mandorla, o tutto quanto la fantasia casalinga può immaginare. Per i meno arditi, ma soprattutto per coinvolgere anche i più piccoli della famiglia, i timbri e i tagli biscotti sagomati a foglia di agnellino, fiore, farfalla e pulcino (disponibili in set) rimangono sempre una validissima alternativa per divertirsi con la pasta frolla.

Uova di Pasqua, difficile scegliere? Eccone 11 per non sbagliare

Da quelle di alta pasticceria a quelle della grande distribuzione, una selezione dei prodotti adatti a ogni gusto Gioia per i bambini, piacere per i golosi. Se da una parte la sorpresa è lo stupore, il cioccolato la gola, è nella sostanza che l'ovo è emblema della Pasqua, simbolo di rinascita. Un'usanza che risale al Medioevo quella di regalare uova, decorate con foglie o fiori, per la festa della risurrezione cristiana, mutuando gli usi degli antichi egizi e di altre popolazioni che vedevano nelle uova la raffigurazione, e l'augurio, di una nuova vita. Si deve allo zar Alessandro III



il desiderio di elevare il simbolo a lusso, incaricando l'orafo Peter Carl Fabergé di realizzare un prezioso a forma di uovo. Il primo in platino smaltato al suo interno aveva la riproduzione della corona e un pulcino in oro. Era così nata la sorpresa dentro l'uovo di Pasqua, anche se già nel 700 nel torinese si usava aggiungere un piccolo regalo nelle uova di cioccolato, elemento di gola che aveva visto gli esordi alla corte di Luigi XIV per opera del suo maestro chocolatier. A distanza di secoli l'uso non è affatto scemato, anzi. Le uova di Pasqua in cioccolato esprimono l'estro dei cioccolatieri, la capacità dell'industria di adattarsi ai nuovi gusti richiesti dal mercato. Ecco una selezione, tra quelle di pasticceria decorate a mano con arte e sapienza a quelle che si trovano sugli scaffali della grande distribuzione. Lindt Uova, praline a forma di ovetto, ma anche il Gold Benny a forma di coniglietto; al latte, fondente, bianco, con nocciole tostate, pistacchio o lamponi e pure cioccolato al caramello salato. Sono tante e diverse le proposte dell'azienda nata dalle intuizioni di David Sprüngli e suo figlio Rudolf Sprüngli-Ammann che nel 1845 realizzarono la prima tavoletta di cioccolato solido della Svizzera tedesca e dal felice incontro con Lindt, ideatore del rivoluzionario concaggio che miscela burro e pasta di cacao con latte in polvere. Dalla versione più semplice, ma sempre apprezzata, al più particolare uovo Dondolino che deve il suo nome alla forma dondolante: metà uovo ripieno di crema gianduia con nocciole italiane intere. Si affiancano alla proposta pasquale anche colombe in cui non manca il cioccolato, nell'impasto o in barattolo di crema spalmabile. Domori Impegnata sin dalla nascita, nel 1977, nell'impiego di cacao fine e nel controllo della filiera, sin dalle piantagioni tanto da averne una di proprietà in cui si è puntato a recuperare in campo la biodiversità del pregiato Criollo, Domori fa del suo impegno etico un ingrediente di pregio in tutti i suoi prodotti. Spazia dalla colomba alla pinza dolce triestina la varietà pasquale, ma è nelle forme e nelle sfumature del cioccolato a irretire: ometti di quaglia pralinati al lampone, ometti ripieni o latte con assortimento di gusti fino alle classiche uova in cui il pregiato cioccolato diventa protagonista. Nel Quantum Pasqua è il fondente Criollo 75% a dominare la scena, mentre la varietà Apurimac costruisce il guscio aromatico del Rococo che si accorda al sale marino, al suo interno come sorpresa per i più appassionati si trovano tartufi al caramello salato. Venchi Coniglio, pulcino e chiochia sono le forme con cui Venchi celebra la Pasqua, insieme all'immane uovo di cioccolato e alle ovetto. Attenti alle preferenze di grandi e piccoli, una linea dedicata ai bambini ammalia con la doppia sorpresa mentre particolari uova senza sorpresa contribuiscono alla buona causa di AIRC, per la ricerca sul cancro. Ma la novità per questa Pasqua sta nella linea Taste the Surprise: l'iconico cioccolatino Chocaviar diventa grande e la sua particolare lavorazione, nonché gusto, riveste internamente il guscio dell'uovo. I più curiosi non mancheranno di apprezzare la versione gourmet al cioccolato bianco con granella di fave di cacao tostate e lamponi, così come i più appassionati troveranno la colomba curata dallo chef dell'Antica Corona Reale, due stelle Michelin, Gian Piero Vivalda. Witor's Pochi anni dopo la fondazione, nel 1962, Roberto Bonetti mise a punto nel suo piccolo laboratorio di Cremona il boero. Da allora quel guscio di cioccolato extra fondente che racchiude liquide e ciliegia è la cifra distintiva, per non dire il boccone gustoso, di Witor's. Negli anni la produzione si è ovviamente ampliata e diversificata, ma la cifra distintiva del cioccolato è rimasta e si conferma nella vasta proposta di ometti pasquali dal fondente cacao ai cremosi con ripieno alla nocciola, al latte, o anche con i cereali o pistacchio. In accordo alla tendenza dell'anno, Witor's propone anche i Sonetti, maxi ometti di cioccolato al latte con cuore al caramello. Ferrero Lega il suo nome al cioccolato quanto alle nocciole e anche per la Pasqua non potrebbe essere diversamente. Adatte a grandi e bambini, le uova di Ferrero si trovano nelle sfumature di gusto che spaziano dalla dolcezza del bianco al fondente extra, fino ad arrivare all'iconico cioccolatino dall'incarto dorato che diventa uovo: il Ferrero Rocher, in cui il guscio è tempestato da granella di nocciola e contiene come sorpresa proprio i bonbon (la novità di questo anno è la versione al cioccolato bianco). Dalla Ferrero Collection le uova hanno un doppio strato, cacao interno ricoperto da uno strato di cioccolato al latte, fondente o extrafondente. Baratti & Milano Una latta a forma di uovo contiene gli ometti assortiti per sapore e



composizione di Baratti & Milano, riuscendo a incontrare il gusto di più persone. Insieme alle uova cremine, classico o al pistacchio, in cui si riproduce il sapore del famoso cioccolatino, è senza dubbio il nocciolato 1858 a destare maggiore attenzione negli appassionati. In diverse dimensioni, fino anche alla magnum da 1,2kg, le nocciole italiane tonde e gentili rivestono generosamente tutta la parte interna del guscio. Knam Nella pasticceria di Milano del "Re del cioccolato", Ernst Knam, le fogge che assume il delizioso cioccolato variano dal Galletto Gigi, al Knam Coniglio fino al Pollo Pollock e non mancano di certo le uova nelle diverse sfumature che la massa di cacao riesce ad assumere sotto le sue mani. Ma anche nella grande distribuzione il nome Knam risuona nella gamma Dolci Preziosi by Ernst Knam con uova di cioccolato che ricalcano l'estro del pasticcere nelle versioni di cioccolato bianco con granella di pistacchio e arachidi, o quella di cioccolato al latte al caramello salato, fino alla versione al latte con Passion Fruit Peyrano. Le varianti di decorazione sono su richiesta, atto di estrema cura per il cliente che Peyrano non cessa mai di offrire. La storica cioccolateria torinese, guidata dal Maestro Cioccolatiere Marco Giovine, realizza in maniera artigianale uova e ovettole capaci di affascinare anche i più esigenti appassionati. Al latte o fondente 72%, anche con mandorle caramellate, le uova sono disponibili anche online, non solo in negozio, in diverse grandezze. Per chi poi volesse farsi ingolosire dalla moltitudine di sapori che escono dalla cioccolateria torinese, è disponibile un'elegante confezione di ovettole con sei creazioni dell'anno corrente. Gay Odin Una lunga storia lega Napoli e il cioccolato sotto il nome di Gay Odin, e prende la forma delle sfoglie modellate artigianalmente a mò di corteccia nell'iconico cioccolato foresta. Ed è così che le lussuose e friabili pieghe di fondente si ritrovano nell'uovo Foresta che ne è ricoperto. A questo simbolo della cioccolateria napoletana si accostano ovettole e campanelle, ma anche uova in cioccolato fondente mandorlato o nocciolato, fino alla versione dolcemente piccante al peperoncino. Non mancano più dolci come l'uovo Gianduia con nocciole Giffoni o l'uovo biondo al caramello, dove il sapore di mou incontra lievi note sapide. Caffarel Dal primo laboratorio nel 1826 il cognome di Pier Paul Caffarel è sinonimo di cioccolato, e dal 1852 l'unione con le nocciole delle Langhe diventa una cifra distintiva fino ad approdare al gianduotto. In memoria di quella data, 1856 l'uovo gianduia la riporta nel nome ed è disponibile sia nella versione classica sia fondente. Oltre alle uova con incarti e sorprese adatte a bambini e teenager, c'è anche l'uovo Cremi fondente (anche in versione classica) in cui il guscio è formato da uno strato interno di crema alle nocciole con granella e croccante alle nocciole e uno esterno di cioccolato alle nocciole gianduia. Pasticceria Walter Musco Appassionato di arte moderna e contemporanea, Walter Musco ha fatto della pasticceria il suo lavoro e della passione la cifra stilistica, dalle torte alle praline. Nasce così una collezione di uova di Pasqua ogni anno diversa, questo anno dedicata a "Roma Città Aperta" Composta da una decina di pezzi in esemplari unici. Accanto ai pezzi da collezione, colombe e uova di cioccolato che riflettono l'estro e la cura nei dettagli, spaziando nei sapori dal caramello alla nocciola fino al cioccolato e fragola. Senza l'audacia di voler replicare la maestria dei cioccolatieri o la capacità industriale di modellare i gusci in cioccolata delle uova, e soprattutto per chi non ama questo sapore, ci si può ingegnare nella preparazione di biscotti o dolcetti che in qualche modo evocano il tema pasquale. Pulcini, coniglietti e ovettole sono le matrici tridimensionali che Tescoma propone per questa festa, nelle quali sarà possibile assemblare e sformare biscotti, pasta di zucchero o di mandorla, o tutto quanto la fantasia casalinga può immaginare. Per i meno arditi, ma soprattutto per coinvolgere anche i più piccoli della famiglia, i timbri e i tagli biscotti sagomati a foglia di agnellino, fiore, farfalla e pulcino (disponibili in set) rimangono sempre una validissima alternativa per divertirsi con la pasta frolla.

IL GUSTO

+ GUSTO A BOLOGNA

I PIACERI DEL GUSTO

VINI E SPIRITI

VIAGGI DI GUSTO

INGREDIENTI DI GUSTO

I VIDEO

CHI SIAMO

Uova di Pasqua, difficile scegliere? Eccone 11 per non sbagliare

di Giulia Mancini



Da quelle di alta pasticceria a quelle della grande distribuzione, una selezione dei prodotti adatti a ogni gusto

25 Marzo 2024 alle 15:46

5 minuti di lettura

Gioia per i bambini, piacere per i golosi. Se da una parte la sorpresa è lo stupore, il cioccolato la gola, è nella sostanza che l'uovo è emblema della Pasqua, simbolo di rinascita. Un'usanza che risale al Medioevo quella di regalare uova, decorate con foglie o fiori, per la festa della risurrezione cristiana, mutuando gli usi degli antichi egizi e di altre popolazioni che vedevano nelle uova la raffigurazione, e l'augurio, di una nuova vita. Si deve allo zar Alessandro III il desiderio di elevare il simbolo a lusso, incaricando l'orafo Peter Carl Fabergé di realizzare un prezioso a forma di uovo. Il primo in platino smaltato al suo interno aveva la riproduzione della corona e un pulcino in oro. Era così nata la sorpresa dentro l'uovo di Pasqua, anche se già nel '700 nel torinese si usava aggiungere un piccolo regalo nelle uova di cioccolato, elemento di gola che aveva visto gli esordi alla corte di Luigi XIV per opera del suo maestro chocolatier. A distanza di secoli l'uso non è affatto scemato, anzi. Le uova di Pasqua in cioccolato esprimono l'estro dei cioccolatieri, la capacità dell'industria di adattarsi ai nuovi gusti richiesti dal mercato. Ecco una selezione, tra quelle di pasticceria decorate a mano con arte e sapienza a

GREEN AND BLUE



Bonus infissi 2024: come funziona e quanto si risparmia

DI ANTONELLA DONATI



Leggi anche



Colombe diverse dal solito? Ecco le 11 che trovate al supermercato (senza

quelle che si trovano sugli scaffali della grande distribuzione.

1) Lindt

Uova, praline a forma di ovetto, ma anche il Gold Benny a forma di coniglietto; al latte, fondente, bianco, con nocciole tostate, pistacchio o lamponi e pure cioccolato al caramello salato. Sono tante e diverse le proposte dell'azienda nata dalle intuizioni di David Sprüngli e suo figlio Rudolf Sprüngli-Ammann che nel 1845 realizzarono la prima tavoletta di cioccolato solido della Svizzera tedesca e dal felice incontro con Lindt, ideatore del rivoluzionario concaggio che miscela burro e pasta di cacao con latte in polvere. Dalla versione più semplice, ma sempre apprezzata, al più particolare uovo **Dondolino** che deve il suo nome alla forma dondolante: metà uovo ripieno di crema gianduia con nocciole italiane intere. Si affiancano alla proposta pasquale anche colombe in cui non manca il cioccolato, nell'impasto o in barattolo di crema spalmabile.

2) Domori

Impegnata sin dalla nascita, nel 1977, nell'impiego di cacao fine e nel controllo della filiera, sin dalle piantagioni tanto da averne una di proprietà in cui si è puntato a recuperare in campo la biodiversità del pregiato Criollo, Domori fa del suo impegno etico un ingrediente di pregio in tutti i suoi prodotti. Spazia dalla colomba alla pinza dolce triestina la varietà pasquale, ma è nelle forme e nelle sfumature del cioccolato a irretire: ometti di quaglia pralinati al lampone, ometti ripieni o latte con assortimento di gusti fino alle classiche uova in cui il pregiato cioccolato diventa protagonista. Nel Quantum Pasqua è il fondente Criollo 75% a dominare la scena, mentre la varietà Apurimac costruisce il guscio aromatico del **Rococo** che si accorda al sale marino, al suo interno come sorpresa per i più appassionati si trovano tartufi al caramello salato.

spendere una fortuna)



A Torino è derby della pasticceria: dopo l'addio al Cambio, Vitellozzi apre "Maicol"



"Sette volte 100": Mc Donald's festeggia i 700 ristoranti aperti in Italia

IL GUSTO



Uova di Pasqua, difficile scegliere? Eccone 11 per non sbagliare

DI GIULIA MANCINI

Pizza e parmigiana, la sosta golosa degli Azzurri nella pizzeria di New York

DI VALERIA ROBECCO

Alla Reggia di Venaria premiati vini e vignaioli

DI REDAZIONE

Tra spumante e rossi, i vini virtuosi della Valle d'Aosta

DI HELMUTH KOCHER



3) Venchi

Coniglio, pulcino e chiocchia sono le forme con cui Venchi celebra la Pasqua, insieme all'immane uovo di cioccolato e alle ovetto. Attenti alle preferenze di grandi e piccoli, una linea dedicata ai bambini ammalia con la doppia sorpresa mentre particolari uova senza sorpresa contribuiscono alla buona causa di AIRC, per la ricerca sul cancro. Ma la novità per questa Pasqua sta nella linea 'Taste the Surprise': l'iconico cioccolatino Chocoviar diventa grande e la sua particolare lavorazione, nonché gusto, riveste internamente il guscio dell'uovo. I più curiosi non mancheranno di apprezzare la versione gourmet al cioccolato bianco con granella di fave di cacao tostate e lamponi, così come i più appassionati troveranno la colomba curata dallo chef dell'Antica Corona Reale, due stelle Michelin, Gian Piero Vivalda.



4) Witor's

Pochi anni dopo la fondazione, nel 1962, Roberto Bonetti mise a punto nel suo piccolo laboratorio di Cremona il boero. Da allora quel guscio di cioccolato extra fondente che racchiude liquide e ciliegia è la cifra distintiva, per non dire il boccone gustoso, di Witor's. Negli anni la produzione si è ovviamente ampliata e diversificata, ma la cifra distintiva del cioccolato è rimasta e si conferma nella vasta proposta di ometti pasquali dal fondente cacao ai cremosi con ripieno alla nocciola, al latte, o anche con i cereali o pistacchio. In accordo alla tendenza dell'anno, Witor's propone anche i **Sonetti**, maxi ometti di cioccolato al latte con cuore al caramello.

5) Ferrero

Legare il suo nome al cioccolato quanto alle nocciole e anche per la Pasqua non potrebbe essere diversamente. Adatte a grandi e bambini, le uova di Ferrero si trovano nelle sfumature di gusto che spaziano dalla dolcezza del bianco al fondente extra, fino ad arrivare all'iconico cioccolatino dall'incarto dorato che diventa uova: il **Ferrero Rocher**, in cui il guscio è tempestato da granella di nocciola e contiene come sorpresa proprio i bonbon (la novità di questo anno è la versione al cioccolato bianco). Dalla Ferrero Collection le uova hanno un doppio strato, cacao interno ricoperto da uno strato di cioccolato al latte, fondente o extrafondente.

6) Baratti & Milano

Una latta a forma di uovo contiene gli ometti assortiti per sapore e composizione di Baratti & Milano, riuscendo a incontrare il gusto di più persone. Insieme alle uova cremine, classico o al pistacchio, in cui si riproduce il sapore del famoso cioccolatino, è senza dubbio il nocciolato 1858 a destare maggiore attenzione negli appassionati. In diverse dimensioni, fino anche alla **magnum da 1,2kg**, le nocciole italiane tonde e gentili rivestono generosamente tutta la parte interna del guscio.

LA STAMPA



7) Knam

Nella pasticceria di Milano del "Re del cioccolato", Ernst Knam, le fogge che assume il delizioso cioccolato variano dal Galletto Gigi, al Knam Coniglio fino al Pollo Pollock e non mancano di certo le uova nelle diverse sfumature che la massa di cacao riesce ad assumere sotto le sue mani. Ma anche nella grande distribuzione il nome Knam risuona nella gamma Dolci Preziosi

by Ernst Knam con uova di cioccolato che ricalcano l'estro del pasticcere nelle versioni di **cioccolato bianco con granella di pistacchio e arachidi**, o quella di cioccolato al latte al caramello salato, fino alla versione al latte con Passion Fruit



8) **Peyrano**

Le varianti di decorazione sono su richiesta, atto di estrema cura per il cliente che Peyrano non cessa mai di offrire. La storica cioccolateria torinese, guidata dal Maestro Cioccolatiere Marco Giovine, realizza in maniera artigianale uova e ovette capaci di affascinare anche i più esigenti appassionati. Al latte o fondente 72%, anche con mandorle caramellizzate, le uova sono disponibili anche online, non solo in negozio, in diverse grandezze. Per chi poi volesse farsi ingolosire dalla moltitudini di sapori che escono dalla cioccolateria torinese, è disponibile un'elegante confezione di ovette con sei creazioni dell'anno corrente.

9) **Gay Odin**

Una lunga storia lega Napoli e il cioccolato sotto il nome di gay Odin, e prende la forma delle sfoglie modellate artigianalmente a mò di corteccia nell'iconico cioccolato foresta. Ed è così che le voluttuose e friabili pieghe di fondente si ritrovano nell'uovo Foresta che ne è ricoperto. A questo simbolo della cioccolateria napoletana si accostano ovette e campanelle, ma anche uova in cioccolato fondente mandorlato o nocciolato, fino alla versione dolcemente piccante al peperoncino. Non mancano più dolci come l'uovo Gianduja con nocciole Giffoni o l'uovo biondo al caramello, dove il sapore di mou incontra lievi note sapide.

10) **Caffarel**

Dal primo laboratorio nel 1826 il cognome di Pier Paul Caffarel è sinonimo di cioccolato, e dal 1852 l'unione con le nocciole delle



Langhe diventa una cifra distintiva fino ad approdare al gianduìotto. In memoria di quella data, 1856 l'uovo gianduia la riporta nel nome ed è disponibile sia nella versione classica sia fondente. Oltre alle uova con incarti e sorprese adatte a bambini e teenager, c'è anche l'uovo **Cremì fondente** (anche in versione classica) in cui il guscio è formato da uno strato interno di crema alle nocciole con granella e croccante alle nocciole e uno esterno di cioccolato alle nocciole gianduia.

11) Pasticceria Walter Musco

Appassionato di arte moderna e contemporanea, Walter Musco ha fatto della pasticceria il suo lavoro e della passione la cifra stilistica, dalle torte alle praline. Nasce così **una collezione di uova di Pasqua** ogni anno diversa, questo anno dedicata a "Roma Città Aperta" Composta da una decina di pezzi in esemplari unici. Accanto ai pezzi da collezione, colombe e uova di cioccolato che riflettono l'estro e la cura nei dettagli, spaziando nei sapori dal caramello alla nocciola fino al cioccolato e fragola.

Senza l'audacia di voler replicare la maestria dei cioccolatieri o la capacità industriale di modellare i gusci in cioccolata delle uova, e soprattutto per chi non ama questo sapore, ci si può ingegnare nella preparazione di biscotti o dolcetti che in qualche modo evocano il tema pasquale. Pulcini, coniglietti e oveti sono le matrici tridimensionali che **Tesco** propone per questa festa, nelle quali sarà possibile assemblare e sfornare biscotti, pasta di zucchero o di mandorla, o tutto quanto la fantasia casalinga può immaginare. Per i meno arditi, ma soprattutto per coinvolgere anche i più piccoli della famiglia, i timbri e i taglia biscotti sagomati a foggia di agnellino, fiore, farfalla e pulcino (disponibili in set) rimangono sempre una validissima alternativa per divertirsi con la pasta frolla.

Argomenti

[Pasticceria](#)[Mercati e botteghe](#)

Seguici su:

CERCA

+ GUSTO A BOLOGNA

I PIACERI DEL GUSTO

VINI E SPIRITI

VIAGGI DI GUSTO

INGREDIENTI DI GUSTO

I VIDEO

CHI SIAMO

adv



Uova di Pasqua, difficile scegliere? Eccone 11 per non sbagliare

di Giulia Mancini



Da quelle di alta pasticceria a quelle della grande distribuzione, una selezione dei prodotti adatti a ogni gusto

25 MARZO 2024 ALLE 07:43

5 MINUTI DI LETTURA

GB GREEN AND BLUE



Gioia per i bambini, piacere per i golosi. Se da una parte la sorpresa è lo stupore, il cioccolato la gola, è nella sostanza che

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

l'uovo è emblema della Pasqua, simbolo di rinascita. Un'usanza che risale al Medioevo quella di regalare uova, decorate con foglie o fiori, per la festa della risurrezione cristiana, mutuando gli usi degli antichi egizi e di altre popolazioni che vedevano nelle uova la raffigurazione, e l'augurio, di una nuova vita. Si deve allo zar Alessandro III il desiderio di elevare il simbolo a lusso, incaricando l'orafo Peter Carl Fabergé di realizzare un prezioso a forma di uovo. Il primo in platino smaltato al suo interno aveva la riproduzione della corona e un pulcino in oro. Era così nata la sorpresa dentro l'uovo di Pasqua, anche se già nel '700 nel torinese si usava aggiungere un piccolo regalo nelle uova di cioccolato, elemento di gola che aveva visto gli esordi alla corte di Luigi XIV per opera del suo maestro chocolatier. A distanza di secoli l'uso non è affatto scemato, anzi. Le uova di Pasqua in cioccolato esprimono l'estro dei cioccolatieri, la capacità dell'industria di adattarsi ai nuovi gusti richiesti dal mercato. Ecco una selezione, tra quelle di pasticceria decorate a mano con arte e sapienza a quelle che si trovano sugli scaffali della grande distribuzione.

1) Lindt

Uova, praline a forma di ovetto, ma anche il Gold Benny a forma di coniglietto; al latte, fondente, bianco, con nocciole tostate, pistacchio o lamponi e pure cioccolato al caramello salato. Sono tante e diverse le proposte dell'azienda nata dalle intuizioni di David Sprüngli e suo figlio Rudolf Sprüngli-Ammann che nel 1845 realizzarono la prima tavoletta di cioccolato solido della Svizzera tedesca e dal felice incontro con Lindt, ideatore del rivoluzionario concaggio che miscela burro e pasta di cacao con latte in polvere. Dalla versione più semplice, ma sempre apprezzata, al più particolare uovo **Dondolino** che deve il suo nome alla forma dondolante: metà uovo ripieno di crema gianduia con nocciole italiane intere. Si affiancano alla proposta pasquale anche colombe in cui non manca il cioccolato, nell'impasto o in barattolo di crema spalmabile.

2) Domori

Impegnata sin dalla nascita, nel 1977, nell'impiego di cacao fine e nel controllo della filiera, sin dalle piantagioni tanto da averne una di proprietà in cui si è puntato a recuperare in campo la biodiversità del pregiato Criollo, Domori fa del suo impegno etico un ingrediente di pregio in tutti i suoi prodotti. Spazia dalla

Come acquistare salmone sostenibile guardando l'etichetta

DI PAOLA AROSIO



Leggi anche

Colombe diverse dal solito? Ecco le 11 che trovate al supermercato (senza spendere una fortuna)

A Torino è derby della pasticceria: dopo l'addio al Cambio, Vitellozzi apre "Maicol"

"Sette volte 100": Mc Donald's festeggia i 700 ristoranti aperti in Italia

IL GUSTO



Tra spumante e rossi, i vini virtuosi della Valle d'Aosta

DI HELMUTH KOCHER

Una nuova esperienza? Mangiare in un teatro a Belgrado

DI DARIO SILVESTRI

Uova di Pasqua, difficile scegliere? Eccone 11 per non sbagliare

DI GIULIA MANCINI

Così i cremi piemontesi e i babà di Fiorani conquistano (anche) Mauritius

DI NICOLETTA MONCALERO

[leggi tutte le notizie di Il Gusto >](#)

colomba alla pinza dolce triestina la varietà pasquale, ma è nelle forme e nelle sfumature del cioccolato a irretire: ometti di quaglia pralinati al lampone, ometti ripieni o latte con assortimento di gusti fino alle classiche uova in cui il pregiato cioccolato diventa protagonista. Nel Quantum Pasqua è il fondente Criollo 75% a dominare la scena, mentre la varietà Apurimac costruisce il guscio aromatico del **Rococo** che si accorda al sale marino, al suo interno come sorpresa per i più appassionati si trovano tartufi al caramello salato.



3) Venchi

Coniglio, pulcino e chioccia sono le forme con cui Venchi celebra la Pasqua, insieme all'immane uovo di cioccolato e alle ovetto. Attenti alle preferenze di grandi e piccoli, una linea dedicata ai bambini ammalia con la doppia sorpresa mentre particolari uova senza sorpresa contribuiscono alla buona causa di AIRC, per la ricerca sul cancro. Ma la novità per questa Pasqua sta nella linea "Taste the Surprise": l'iconico cioccolatino Chocoviar diventa grande e la sua particolare lavorazione, nonché gusto, riveste internamente il guscio dell'uovo. I più curiosi non mancheranno di apprezzare la versione gourmet al cioccolato bianco con granella di fave di cacao tostate e lamponi, così come i più appassionati troveranno la colomba curata dallo chef dell'Antica Corona Reale, due stelle Michelin, Gian Piero Vivalda.



4) Witor's

Pochi anni dopo la fondazione, nel 1962, Roberto Bonetti mise a punto nel suo piccolo laboratorio di Cremona il boero. Da allora quel guscio di cioccolato extra fondente che racchiude liquide e ciliegia è la cifra distintiva, per non dire il boccone gustoso, di Witor's. Negli anni la produzione si è ovviamente ampliata e diversificata, ma la cifra distintiva del cioccolato è rimasta e si conferma nella vasta proposta di ometti pasquali dal fondente cacao ai cremosi con ripieno alla nocciola, al latte, o anche con i cereali o pistacchio. In accordo alla tendenza dell'anno, Witor's propone anche i **Sonetti**, maxi ometti di cioccolato al latte con cuore al caramello.

5) Ferrero

Legare il suo nome al cioccolato quanto alle nocciole e anche per la Pasqua non potrebbe essere diversamente. Adatte a grandi e bambini, le uova di Ferrero si trovano nelle sfumature di gusto che spaziano dalla dolcezza del bianco al fondente extra, fino ad arrivare all'iconico cioccolatino dall'incarto dorato che diventa uovo: il **Ferrero Rocher**, in cui il guscio è tempestato da granella di nocciola e contiene come sorpresa proprio il bonbon (la novità di questo anno è la versione al cioccolato bianco). Dalla Ferrero Collection le uova hanno un doppio strato, cacao interno ricoperto

da uno strato di cioccolato al latte, fondente o extrafondente.

6) Baratti & Milano

Una latta a forma di uovo contiene gli ometti assortiti per sapore e composizione di Baratti & Milano, riuscendo a incontrare il gusto di più persone. Insieme alle uova cremine, classico o al pistacchio, in cui si riproduce il sapore del famoso cioccolatino, è senza dubbio il nocciolato 1858 a destare maggiore attenzione negli appassionati. In diverse dimensioni, fino anche alla **magnum da 1,2kg**, le nocciole italiane tonde e gentili rivestono generosamente tutta la parte interna del guscio.



7) Knam

Nella pasticceria di Milano del "Re del cioccolato", Ernst Knam, le fogge che assume il delizioso cioccolato variano dal Galletto Gigi, al Knam Coniglio fino al Pollo Pollock e non mancano di certo le uova nelle diverse sfumature che la massa di cacao riesce ad

assumere sotto le sue mani. Ma anche nella grande distribuzione il nome Knam risuona nella gamma Dolci Preziosi by Ernst Knam con uova di cioccolato che ricalcano l'estro del pasticcere nelle versioni di **cioccolato bianco con granella di pistacchio e arachidi**, o quella di cioccolato al latte al caramello salato, fino alla versione al latte con Passion Fruit



8) Peyrano

Le varianti di decorazione sono su richiesta, atto di estrema cura per il cliente che Peyrano non cessa mai di offrire. La storica cioccolateria torinese, guidata dal Maestro Cioccolatiere Marco Giovine, realizza in maniera artigianale uova e ovette capaci di affascinare anche i più esigenti appassionati. Al latte o fondente 72%, anche con mandorle caramellizzate, le uova sono disponibili anche online, non solo in negozio, in diverse grandezze. Per chi poi volesse farsi ingolosire dalla moltitudine di sapori che escono dalla cioccolateria torinese, è disponibile un'elegante confezione di ovette con sei creazioni dell'anno corrente.

9) Gay Odin

Una lunga storia lega Napoli e il cioccolato sotto il nome di gay Odin, e prende la forma delle sfoglie modellate artigianalmente a mò di corteccia nell'iconico cioccolato foresta. Ed è così che le voluttuose e friabili pieghe di fondente si ritrovano nell'uovo Foresta che ne è ricoperto. A questo simbolo della cioccolateria napoletana si accostano ovette e campanelle, ma anche uova in cioccolato fondente mandorlato o nocciolato, fino alla versione dolcemente piccante al peperoncino. Non mancano più dolci come l'uovo Gianduja con nocciole Giffoni o l'uovo biondo al caramello, dove il sapore di mou incontra lievi note sapide.

10) Caffarel

Dal primo laboratorio nel 1826 il cognome di Pier Paul Caffarel è sinonimo di cioccolato, e dal 1852 l'unione con le nocciole delle Langhe diventa una cifra distintiva fino ad approdare al gianduiotto. In memoria di quella data, 1856 l'uovo gianduia la riporta nel nome ed è disponibile sia nella versione classica sia fondente. Oltre alle uova con incarti e sorprese adatte a bambini e teenager, c'è anche l'uovo **Cremi fondente** (anche in versione classica) in cui il guscio è formato da uno strato interno di crema alle nocciole con granella e croccante alle nocciole e uno esterno di cioccolato alle nocciole gianduia.

11) Pasticceria Walter Musco

Appassionato di arte moderna e contemporanea, Walter Musco ha fatto della pasticceria il suo lavoro e della passione la cifra stilistica, dalle torte alle praline. Nasce così **una collezione di uova di Pasqua** ogni anno diversa, questo anno dedicata a "Roma Città Aperta" Composta da una decina di pezzi in esemplari unici. Accanto ai pezzi da collezione, colombe e uova di cioccolato che riflettono l'estro e la cura nei dettagli, spaziando nei sapori dal caramello alla nocciola fino al cioccolato e fragola.

Senza l'audacia di voler replicare la maestria dei cioccolatieri o la capacità industriale di modellare i gusci in cioccolata delle uova, e soprattutto per chi non ama questo sapore, ci si può ingegnare nella preparazione di biscotti o dolcetti che in qualche modo evocano il tema pasquale. Pulcini, coniglietti e ovetto sono le matrici tridimensionali che **Tescoma** propone per questa festa, nelle quali sarà possibile assemblare e sformare biscotti, pasta di zucchero o di mandorla, o tutto quanto la fantasia casalinga può immaginare. Per i meno arditi, ma soprattutto per coinvolgere anche i più piccoli della famiglia, i timbri e i taglia biscotti sagomati a foggia di agnellino, fiore, farfalla e pulcino (disponibili in set) rimangono sempre una validissima alternativa per divertirsi con la pasta frolla.

Argomenti

[Pasticceria](#)[Mercati e botteghe](#)

Artigianale e al cioccolato, non è Pasqua senza l'uovo

Prodotti tradizionali che ogni anno si aggiornano con sorprendente creatività e diventano straordinarie opere d'arte

Non c'è Pasqua senza uovo, di cioccolato e soprattutto artigianale. Uova che ogni anno si aggiornano con creatività e diventano vere opere d'arte.

Gerla 1927 le propone sia in versione divertente — balena e pesce Bullo, omaggio alla giornata del pesce d'aprile che quest'anno cade il giorno di Pasquetta — sia in versione glamour — con l'uovo Gold tutto oro alle arachidi caramellate. La collezione Pfatisch è ispirata al Liberty: delicati temi floreali in perfetto stile Art Nouveau. Ma anche forme per i più piccoli, con l'uovo intrepido leone o buffo rospo. Leone 1857 ha realizzato Cri Cri, rivisitazione dell'iconica pralina: un uovo di cioccolato fondente con all'interno la mompariglia, le dolci palline di zucchero. Fabrizio Galla propone alcune declinazioni artistiche che interpretano i simboli della Pasqua: dal coniglietto ai fiori, ma anche uova ricoperte di granella di noccioline caramellate. Da Chiambretto, laboratorio artigianale aperto da qualche mese, uova primavera con doppia sorpresa: dentro l'uovo cioccolatini Chiambretto assortiti, e la seconda sorpresa è un omaggio a Torino, una cartolina da collezione di inizio '900. Domori propone uova al cioccolato bianco, tendenza 2024, e Castagna per contrasto l'uovo al cacao Honduras. E per una buona Pasqua in tutti i sensi, anche quest'anno la Fondazione Paideia mette in vendita uova pasquali per aiutare i bambini con disabilità; iniziativa analoga per i Magazzini Oz con le uova firmate Gobino. E poi ci sono le uova giganti: il pasticcere Pietrini di Susa ha realizzato un uovo di circa 5 chili decorato con fiori

e cuori bianchi e azzurri donato all'associazione Cuori Blu come premio della loro lotteria. Ed è un omaggio al bicentenario del Museo Egizio l'uovo aperto di Roberto Miranti: oltre 6 chili di cioccolato extra bitter Valrhona e all'interno un paesaggio egizio in miniatura con piramidi, statue, obelischi, tutti di cioccolato.

In fatto di colombe, oltre alle classiche — artigianali o quasi, da Galup a Stratta a Eataly — la tendenza più nuova è per le colombe salate. Davide Muro, pastry chef dell'Antica Pasticceria Castino di Pinero, ha vinto con la sua colomba ai funghi porcini, salame valsusino e prezzemolo il concorso Divina Colomba, primo su oltre 200 botteghe artigiane di tutta Italia (e l'anno precedente aveva trionfato con la colomba acciughe e bagnetto verde, riproposta anche per il 2024). Al terzo posto si è classificato Sergio Scovazzo di Grano-Fornai in fermento di Santena, con la colomba ai pomodori secchi, olive taggiasche, Parmigiano Reggiano, impasto al pomodoro e copertura di semi tostati. Scovazzo appartiene alla schiera dei lieviti-panettieri, in buona compagnia con Scarcella, Ficini, Perino-Vesco per citare solo qualche nome eccellente. Le colombe dei panificatori offrono sempre scoperte: oltre alla salata, Scovazzo propone colombe di ricetta classica, ma con tocchi insoliti, come la colomba allo zafferano, tutta striature gialle stile pop art. Anche gli chef preparano colombe: classiche, come quelle di Casa Vicina o della Farmacia del Cambio, o più insolite. Domenico Volgare di Fuzion di via Volta sforna colombe con tocchi orientali e le avvolge in foulard colorati secondo la tecnica giapponese del fu-

roshiki. Per esempio la colomba al tè macha con cioccolato bianco e glassa alle mandorle. Sempre che non preferiate una pastiera: la prepara in versione classica Fabrizio Galla e in versione 100% vegetale Soul Kitchen: da ordinare direttamente al ristorante di via Santa Giulia 2.

**Piera Genta
Rosalba Graglia**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

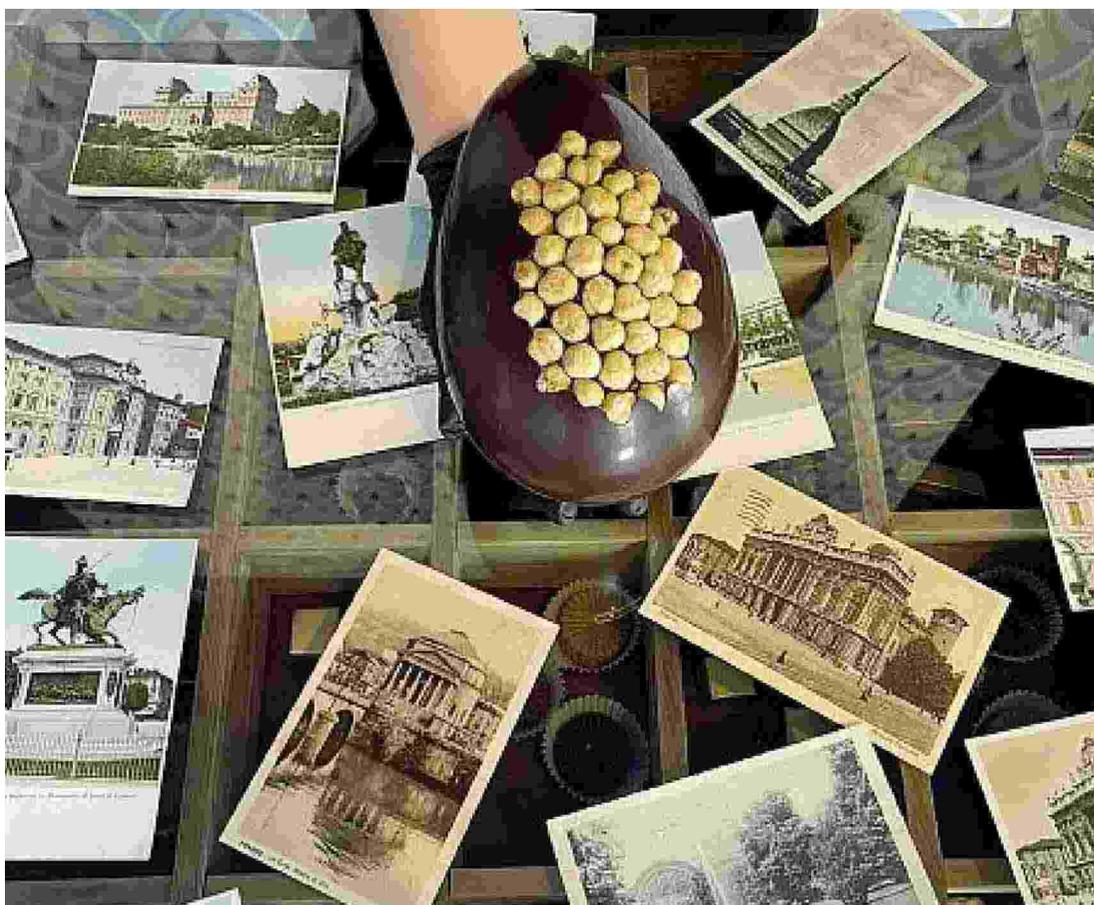
Fabrizio Galla propone declinazioni artistiche dei simboli della Pasqua: dal coniglietto ai fiori



Ci sono anche le uova giganti: Pietrini a Susa ha realizzato un uovo di 5 chili decorato con fiori e cuori



E per quanto riguarda le colombe, oltre a quelle classiche la tendenza più nuova è per le colombe salate



L'omaggio a Torino
 Da Chiambretto, laboratorio artigianale aperto da qualche mese, uova primavera con doppia sorpresa: dentro l'uovo, cioccolatini Chiambretto assortiti; e la seconda sorpresa è un omaggio a Torino, una cartolina da collezione di inizio '900



La collezione Pfatisch È ispirata al Liberty: temi floreali in stile Art Nouveau

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.





A FEATURE STORY

Sanremo 2024 i look di ospiti e cantanti

we magazine
FASHION / ART / LIFESTYLE



A FEATURE STORY

Pronti per i photocall e red carpet di primavera

HOME

FASHION

DESIGN

ART DISCOVER

ENTERTAINMENT

TRAVEL

TASTE

SPORT / ENGINE

TASTE

All News →

I dolci di Pasqua: Colomba e Uova nel segno del gusto e della convivialità

24 MARZO TASTE

Pasqua, simbolo di rinascita e festa di primavera, un momento speciale dove l'arte della pasticceria e della buona cucina si ritrovano insieme alla convivialità familiare e amicale.

Per scoprire alcune novità gourmand da portare in tavola oppure ritrovare ricette d'antica tradizione, ci siamo fatti ispirare dai dolci tipici, la colomba e le uova pasquali, quelli che ci piacciono di più e vi invitiamo ad assaggiare.

Il laboratorio di pasticceria di *10_11 Bar, Giardino, Ristorante* sito all'interno del complesso Portrait Milano, della catena Lungarno Collection, propone per la prima volta la sua Colomba pasquale, nata dalla selezione di ingredienti di altissima qualità, arricchita da arance candite, ottimo burro e vaniglia biologica. Abbinata a Uova artigianali in diverso formato e gusti: dai classici cioccolato fondente, bianco o al latte, ai ripieni di cremino alla nocciola, cremino al pistacchio o caramello salato e arachidi, fino a quelle impreziosite da margherite in pasta di zucchero.

Gli chef *Antonio e Vincenzo Lebano*, insieme al pastry chef Stefano Trovisi dell'Hotel Excelsior Gallia propongono sia la colomba classica sia l'uovo di cioccolato, da ordinare al Gallia Lounge & Bar oppure sul portale cosaporto.it.

Anche il laboratorio di alta pasticceria artigianale di chef *Antonino Cannavacciuolo*, insieme al pastri chef *Kabir Godi*, è all'opera per sfornare una nuova colomba ai frutti Rossi e sei proposte signature, al limoncello, alla melannurca Campana IGP, al gianduia, ad esempio. Altre due novità, l'uovo noccioolato al latte e l'uovo cremino al cioccolato fondente.

La Colomba alle Albicocche Arrosto è la proposta dello chef *Daniel Canzian* che si distingue per morbidezza e profumo dell'impasto, mentre Frau ed Ernst Knam portano da Coin una edizione limitata di colombe numerate e firmate, a base di cioccolato, limone e grue di cacao, da provare insieme alle loro creazioni iconiche nelle rispettive pasticcerie.

CERCA

Search...



ARCHIVI

Seleziona il mese



MOST POPULAR



Bijoux e Gioielli artigianali, nomi e indirizzi per pezzi unici artistici



La ricetta segreta dell'amaro Braulio di Bormio



22 Ottobre

SOCIALS LINKS





Il Rum Diplomático, che ha ricevuto al Gold Medal ai Rum & Cachaça Master Awards 2024 per la referenza Reserva Exclusiva, combina l'offerta con la colomba stellata di chef *Carlo Cracco*, dall'impasto soffice e profumato, arricchito con bacche di vaniglia del Madagascar, canditi di arancia, glassatura con le mandorle e lo zucchero.

Sul delivery Cosaporto.it si trovano anche pronte da ordinare la colomba del maestro pasticciere *Iginio Massari*, dalla complessa lavorazione che prevede quattro lievitazioni e due impasti; quella con il liquore all'amaretto ricetta del Ristorante Da Vittorio e il lievito delle feste di Sadler che raggiunge le cinque lievitazioni e un accurato raffreddamento a testa in giù. Altre protagoniste firmate si trovano nei kit di Dolce&Gabbana insieme alla pasticceria Fiasconaro e il vino siciliano Donnafugata.

A rendere unica la colomba Acetaia Giusti è proprio la presenza all'interno dell'impasto il vincitore di 3 Medaglie d'Oro Giusti, dal sentore tipico delle confetture di prugne e frutti rossi, miele e vaniglia, con uvette macerate nello stesso Aceto Balsamico di Modena IGP.

Armani/Dolci by Guido Gobino festeggia con una novità, quella dell'uovo di cioccolato in due gusti, metà fondente e metà con granella di mandorle di Sicilia e copertura di cioccolato al latte, da aggiungere alla serie di ovetti farciti e alla colomba della tradizione.

Fimata Davide Longoni è la versione del dolce con impasto leggero e digeribile, profumato con miele di agrumi, vaniglia bourbon, mandorle abruzzesi e zest di arancia.

Ricoperta da un pralinato di mandorla e zucchero grezzo, la colomba cremosa di *Niko Romito* prevede tre fasi di fermentazione e quattro lavorazioni dell'impasto, fatta fresca per durare al massimo 60 giorni. Disponibile in due varianti di gusto, classica o al cioccolato.

Nel mondo del cioccolato gourmet, T'a Milano celebra il mondo dei cocktail con Ciocoshaker, una serie di golose praline artigianali al Negroni, Mojito o Gin Tonic da shakerare per esaltarne le qualità, ed edita tre nuovi Diamond Egg croccanti nelle versioni Crunchy Diamond Milk Egg con arachidi caramellate, Crunchy Diamond Dark Egg con nocciole caramellate, Golden Diamond Egg al cioccolato bianco e caramello.

L'Uovo Fondente firmato da *Gianluca Franzoni* in Edizione Limitata per Domori si unisce alle altre specialità di ovetti, colombe al cioccolato (anche nelle varianti con Chinotto o Albicocca).

Bonfissuto per la Pasqua 2024 edita una speciale ricetta di uovo e colomba al caramello salato e una colomba con mela e limoncello che raccontano il territorio siciliano, spacialmente quello della Provincia di Agrigento, dove la passione per i dolci di *Giulio e Vincenzo Bonfissuto* ha guidato lo sviluppo del loro percorso gastronomico in cioccolati e creme.

Per Pasticceria Lorenzetti ci sono uova artistiche e colombe creative, sempre legate al territorio, realizzati rigorosamente con lievito madre e materia prime di qualità, senza conservanti, come il prodotto da forno al Vin Recioto DOCG, ristretto in glassa usata al posto dello zucchero.

A portare alla fama e al riconoscimento del grande pubblico la Pasticceria Tabiano è la Focaccia come prodotto di punta della pasticceria, con ingredienti peculiari come il farro candito al posto dei normali canditi, con l'olio evo al posto del burro, facendo della leggerezza e

della digeribilità i punti di forza insieme al gusto.

Altra etichetta siciliana, Tomarchio sforna le colombe solo tre settimane prima delle festività per mantenere la freschezza autentica degli ingredienti genuini. L'impasto morbido, fragrante e alveolato è sottoposto a una lievitazione lenta che supera le 30 ore. Anche le esclusive uova artigianali, realizzate con finissimo cioccolato belga di alta qualità e arricchite con mandorle e pistacchi e altra frutta, rigorosamente siciliani, sono vere e proprie opera d'arte, decorate a mano.

Vincente Delicacies propone nuove colombe artigianali realizzate sempre con ingredienti del territorio siciliano, dalle bacche di vaniglia al pistacchio DOP di Bronte, dalla frutta secca a quella fresca, dal cioccolato ai canditi.

Altre dolcezze da sperimentare si trovano nei cataloghi di Cortilia e di Viaggiator Goloso, le prime composte da farine unite al germe di grano macinato a pietra (al gusto pere e cioccolato o nocciole e cacao ad esempio), le seconde vantano proposte soffici, magari senza glutine, oppure più golose al pistacchio o ai tre cioccolati.

Non resta che brindare, stappando una bottiglia di Berlucchi *Cuvée Imperiale Max Rosé* o un Valdo *Paradise Rosé Brut*, entrambi molto versatili nell'esaltare i gusti più diversi.

Oppure regalarsi uno champagne non comune come *Rosé Des Riceys La Forêt 2018* e *La Forêt Champagne Rosa Di Saignee 2015*, o virare verso etichette conosciute come *Ruinart Brut Rosé 'Second Skin'* e *Krug Grande Cuvée o Brut Rosé champagne*.

<BT>

TAGS

chef, colomba, colomba di pasqua, dolci, dolci di pasqua, pasticceria, pastry chef, taste, uova cioccolato, uova di pasqua

RELATED POST



S.Pellegrino Young Chef Academy 2024, i giudici del contest italiano con la guida di Giancarlo Perbellini

WE MAGAZINE



Una costellazione di Stelle per Enrico Bartolini

WE MAGAZINE



La drink list magica di Oscar Quagliarini per 'Bar in Via Mercato'

WE MAGAZINE



SCATTI.DIG.GUSTO



Ristoranti ▾ Pizzerie Ricette ▾ **Notizie** Locali Cibo Drink ▾ Shopping

HOME | Notizie | **Uovo di Pasqua 2024: 14 novità per chi ama cioccolato e sorprese**



Uovo di Pasqua 2024: 14 novità per chi ama cioccolato e sorprese

Pasqua 2024: iniziano gli acquisti delle migliori uova di cioccolato. Strette tra Mare Fuori e Kinder Sorpresa, ecco 14 novità di quest'anno

Mercoledì, 20 Marzo 2024 di [Nico Cristiani](#)

Svinando
FINO A -50%
OLTRE 2000 ETICHETTE
SCOPRI

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Il 31 marzo 2024 è alle porte, la tentazione di acquistare l'uovo di Pasqua per fare un regalo ai bambini o agli adulti è troppo forte per resistere.

Che sia griffato "Mare Fuori", da colorare, artigianale, magari gigante, forse al pistacchio oppure, anche nel 2024, il "solito" uovo di Pasqua Kinder Gransopresa.

Nonostante, è bene ricordarlo, il prezzo del cacao abbia subito consistenti rincari rispetto al 2023, addirittura fino al 40%.

Vi inviteranno in tanti a leggere gli ingredienti del cioccolato prima di scegliere l'uovo di Pasqua 2024, per assicurarvi che siano di qualità. Per esempio, un cioccolato che contiene il suo burro di cacao senza che vengano aggiunti grassi vegetali, è un cioccolato affidabile.

Non lo faremo anche noi. Ma considerate che molto del cioccolato verrà mangiato dai bambini, e in appena due giorni, Pasqua e Pasquetta. Molti poi, più che al cioccolato, puntano alla sorpresa che l'uovo nasconde al suo interno.

Dal 1725 al 2024: storia e tradizione dell' uovo di Pasqua in Italia

Tralasciamo le lontanissime leggende. Anche re Sole, Luigi XIV, il primo che a inizio Settecento fece realizzare un uovo di crema di cacao al cioccolatiere di corte.

E sorvoliamo su Fabergé, creatore delle uova Matrioska, colui a cui dobbiamo l'idea di sorpresa nell'uovo di Pasqua.

Stiamo in Italia, precisamente nel centro di Torino, dove nel 1725, per la sua cioccolateria, Madama Giambone crea le prime uova di cioccolato.

Il metodo è ingegnoso: due stampi metallici emisferici riempiti di cioccolato liquido e poi messi in vetrina. E per dare il necessario tocco di colore, una gallina vera, la sua.

Rimaniamo a Torino. Sarà la Casa Sartorio a inventare il metodo per modellare la forma delle uova di Pasqua, ancora attuale nel 2024.

In seguito l'uovo di cioccolato, simbolo religioso e di rinascita primaverile, diventerà il grande classico della tradizione pasquale di tutti gli italiani.

Uova di Pasqua 2024: novità originali da acquistare online



Ecco le novità da non perdere rispetto alle [rassegne del 2023](#) e del [2022](#) per estro, colori, valore estetico e gusto, insomma, le migliori uova di Pasqua 2024, belle e buone.

1 – Cioccolato fondente Ecuador monorigine al 60%, profumato dal limone delle Cinque Terre e dal rosmarino. Abbinamento sorprendente nella collaborazione per Pasqua 2024 tra [Lavoratti 1938](#) e [Gucci Osteria di Massimo Bottura](#).

Prezzo 60 € – 500 g

2 – Collaborano tre diverse vaniglie – Madagascar, Tahiti e Pompona – a insaporire il cioccolato fondente 62% dell'uovo di Domori in edizione limitata "Ricetta dell'anno di Gianluca Franzoni".

Le uova artigianali della Selezione Frutti, edizione limitata della [cioccolateria Amedei](#) di Pontedera, abbinano il cioccolato bianco con pistacchi di Bronte dop, il cioccolato toscano con le nocciole Piemonte Igp e il cioccolato fondente extra 70% con fragola, lamponi e ciliegie.

La collezione di Charlotte Dusart



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Prezzo: 26 € – 3 uova da 80 grammi l'una

3 – Divertente l'uovo Gallina, fondente (cioccolato del Madagascar 71%) o al latte, con cresta di marzapane rosso per respirare l'atmosfera di una fattoria. Appartiene alla **collezione di uova per la Pasqua 2024 di Charlotte Dusart**, maestra cioccolatiere belga che ha trovato casa in Italia. Le consegne dello shop online sono solo su Milano.

Prezzo: 48 €

4 – Eleganti le pigne siciliane a forma di uovo messe a punto per **Pasqua 2024 dall'Antica Dolceria Bonajuto di Modica**. Disponibili

in 4 versioni sono il fiore all'occhiello della collezione Belle Époque.

Prezzo: 30 € – 310 grammi

Etica e sostenibilità

Al momento di scegliere l'uovo della Pasqua 2024 potrete prendere in considerazione dolci ecologici, ecosostenibili o solidali.

Sono uova di cioccolato i cui ingredienti, in particolare cacao e zucchero, provengono da paesi del Sud del mondo nel rispetto del commercio equosolidale.

Oppure, parlando di sostenibilità, le uova sono confezionate usando fibre di scarto della seta o carta riciclata.

Ma si può cedere al peccato di gola anche facendo qualcosa di buono. Da qualche anno si trovano uova pasquali il cui ricavato viene devoluto alle associazioni di volontariato.

Differenze tra uova di Pasqua artigianali e industriali

Fate caso ai dettagli, quasi sempre poco definiti nelle uova industriali, perché così è più facile l'estrazione dallo stampo.

Noterete al contrario dettagli nitidi, con numerose scanalature nelle uova di Pasqua artigianali che richiedono mano ferma quando vengono estratte dagli stampi.

La stessa mano necessaria per inserire senza sbavature 2 o 3 tipi di cioccolato nello stesso stampo, come avviene nelle uova artigianali. Fermandosi per far raffreddare lo stampo tra un tipo di cioccolato e l'altro.

Lavorazione a parte, anche per Pasqua 2024, a fare la differenza tra uova artigianali e industriali saranno gli ingredienti.

In un uovo artigianale di buona fattura la lista degli ingredienti segnalerà un'elevata percentuale di cacao, l'assenza di oli o grassi vegetali e un contenuto di zucchero inferiore alla media.

Se invece ci sono oli o grassi vegetali diversi dal burro di cacao, e aromi o additivi aggiunti, il cioccolato non è di buona qualità.

Uovo di Pasqua 2024: guida all'acquisto tra cioccolato e sorprese



Novità: Mare Fuori in tutti i supermercati

Prezzo: da 12 a 20 euro – 240 grammi

5 – Non è una novità assoluta, l'uovo di Pasqua "Mare Fuori" era stato un bestseller anche nel 2023. Scartarle era diventato virale su TikTok.

Quest'anno il marchio Mare Fuori, la serie cult Made in Napoli che ha conquistato l'interesse dei giovani, fa parte della linea ufficiale di Bauli.

Ciò significa poter trovare l'uovo praticamente in ogni supermercato.

L'uovo di Pasqua Mare Fuori 2024 è fatto di cioccolato al latte finissimo (31% di cacao), pesa 240 grammi, contiene sorprese e merchandising legato ai personaggi della serie. Anche l'incarto dell'uovo, colorato di blu, presenta alcuni dei personaggi più amati.

Poco giustificabile il prezzo ufficiale – 19,90 € – se parametrato alla non esaltante lista ingredienti: zucchero, latte in polvere, burro di cacao, pasta di cacao, lecitina. Ma probabilmente costerà meno, si parla di un prezzo consigliato per i supermercati di 12,74 €.

Da Ferrero non il solito uovo di Pasqua Kinder Sorpresa



Prezzi: da 11,99 a 19,99 €

6 – Ferrero ha aperto per la prima volta all'uovo al cioccolato bianco con sberlucciante incarto oro. Il cioccolato è insaporito da una granella di nocciole, mentre la sorpresa consiste in 3 cioccolatini Ferrero Rocher.

Invece, il classicissimo "Kinder Gransorpesa", l'uovo al cioccolato più regalato d'Italia, schiera queste sorprese per la Pasqua 2024.

Nel formato gigante: Batman e Disney Princess. Nel formato Maxi le sorprese Marvel, Miraculous e Jurassic World. Il Classico, per finire, ha come protagonisti Frozen, Winx, Hot Wheels, Dragonball e Mickey&Friends.

Ci sono poi le uova Ferrero Collection, disponibili anche nella versione extra fondente con cacao al 65%, si distinguono per la doppia copertura: strato di cacao all'interno e cioccolato extra fondente fuori.

Uovo di Pasqua Ernst Knam Dolci Preziosi al caffè



Prezzo: da 12,90 a 16,90 euro – 250/280 grammi

7 – Era stato un gran successo l'anno scorso l'uovo di Pasqua al caramello salato di Ernst Knam per Dolci Preziosi.

A Pasqua 2024 la gamma griffata dal cioccolatiere giudice di Bake Off Italia, disponibile in tutti i supermercati, si è arricchita di una novità.

Alle varianti già presenti si è unita la novità dell'uovo di cioccolato al caffè. Le sorprese custodite all'interno sono dragees di nocciole avvolte da una copertura di cioccolato al latte

Uova di Pasqua 2024 al pistacchio: Bronte Store



Prezzo: 25,77 € – 350 grammi

8 – Da un popolare shop online che si chiama Bronte Store ti aspetti l'utilizzo del pregiato pistacchio di Bronte. Sorprende, in negativo, la presenza del generico "pistacchio UE" nel **bestseller di Pasqua 2024, l'uovo al pistacchio da 350 g.**

Confezionato dentro una scatola eco-friendly di cartone vegetale, l'uovo nasconde all'interno una sorpresa e un QR code da scansionare per scoprire una seconda sorpresa.

Questa è la lista completa degli ingredienti: zucchero, pistacchio UE (30%), burro di cacao, latte intero in polvere, lecitina di soia, aroma naturale di vaniglia, colorante: E140.

Uova di Pasqua 2024 artigianali e senza glutine: Shockino



Prezzo: 18 € – 220 grammi

9 – Shockino è un laboratorio di Ferrazzano (CB) che produce creme spalmabili, ricoperti, tavolette e uova di Pasqua, nato da due ex professionisti del design. Non è un caso, insomma, se ha ottenuto una menzione d'onore al Compasso d'oro, il premio più autorevole in quell'ambito.

Nello shop online i prezzi delle 7 diverse uova di Pasqua artigianali disponibili si mantengono concorrenziali, nonostante la natura artigianale degli ingredienti.

Per esempio, l'uovo di Pasqua gourmet al cioccolato bianco ricoperto da una granella al pistacchio, senza glutine, **costa nello shop online 18 euro**. Il formato è da 220 grammi, mentre la sorpresa ha un risvolto ambientalista, essendo un piccolo pacchetto di semi da piantare in giardino.

Uova di Pasqua 2024 personalizzato: Plusia



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Prezzo: 38,50 € – 38,50 €

10 – Qui lo shop di riferimento per l'acquisto online è [Plusia](#).

L'uovo di Pasqua al cioccolato può essere personalizzato con una foto, una frase o un disegno. La confezione in cellophane trasparente rende visibili le personalizzazioni e le decorazioni a 360°.

Tutte le uova sono fatte a mano pertanto ogni decorazione può essere personalizzata e completata da un biglietto con il messaggio augurale. La sorpresa è una figura al cioccolato.

Uovo di Pasqua 2024 gigante: Walcor





Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Prezzo: 119 € – 5 kg

11 – L'uovo di Pasqua gigante Walcor pesa 5 chili, è alto circa 80 cm, oltre ad avere la sorpresa è disponibile in doppia versione: cioccolato al latte o fondente. È ideale come regalo o, eventualmente, come premio per lotterie pasquali.

Si acquista nello shop online di Zeus Party, la consegna è prevista entro 3 giorni dall'ordine, il prezzo parte da 119 €.

Cioccolato fondente: Perugina



Prezzo: da 11 a 14 € – 245 grammi

12 – Fa parte delle **specialità di Perugia per la Pasqua 2024**. È al cioccolato fondente extra (51% di cacao), prende il nome da Luisa Spagnoli, fondatrice dell'azienda di Perugia e poi della casa di moda omonima.

Il guscio di cioccolato fondente, in formato da 245 g, racchiude al suo interno come sorpresa 3 cioccolatini, uno al latte, un bacio, e una pralina fondente. Costa tra 11 e 14 €.

Uovo di Pasqua 2024 Lindt

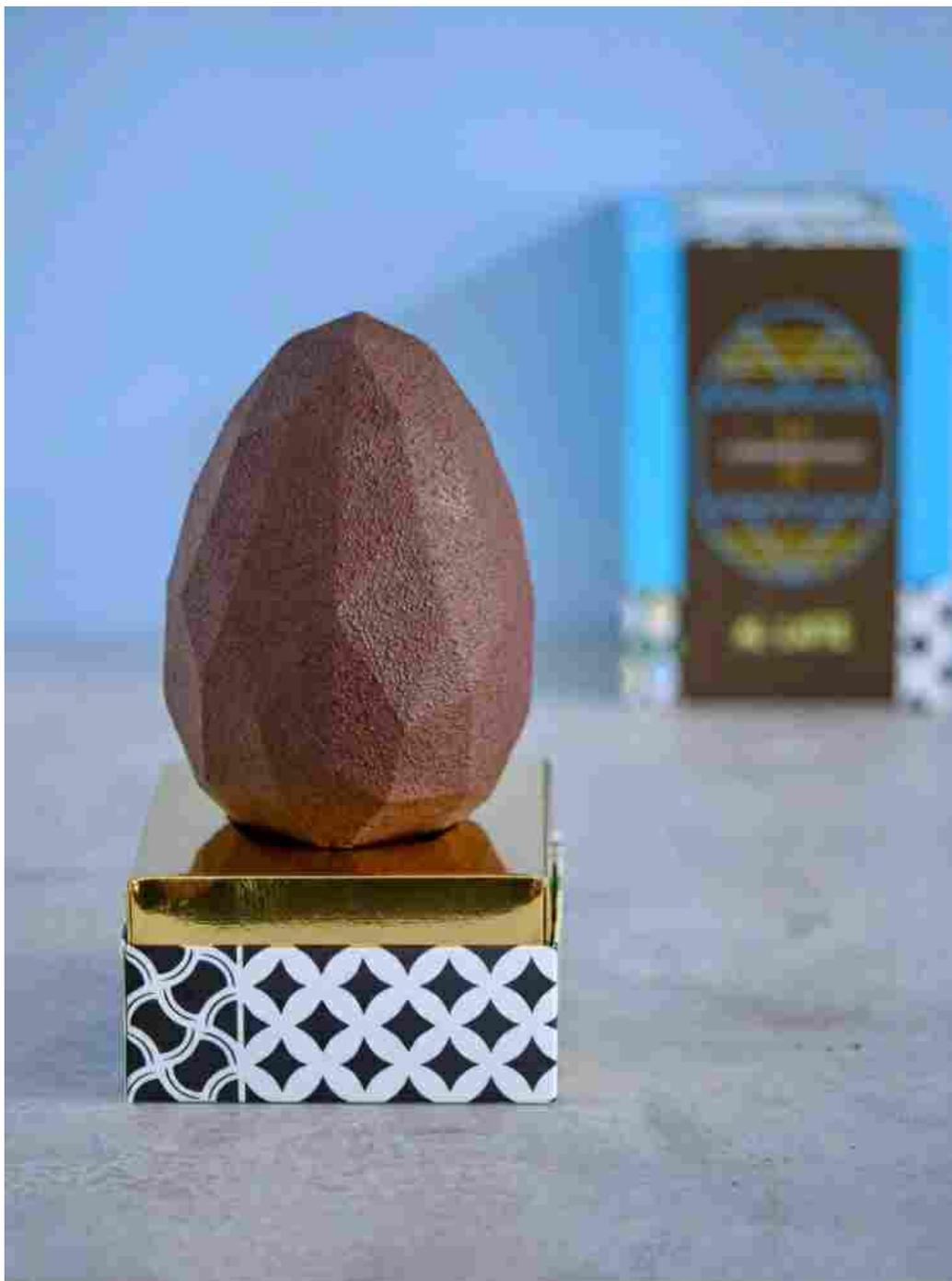


Prezzo: 30 € circa – 360 grammi

13 – Lindor, uova al cioccolato fondente della Lindt da 450 g è un classico delle festività pasquali. Composto da uno strato esterno cioccolato fondente extra al 70% e uno interno stavolta morbido, ancora di cioccolato fondente. Iconico incarto oro e sorpresa elegante.

Lunga la lista ingredienti: pasta di cacao, zucchero, grasso vegetale (cocco, palmisti), burro di cacao, cacao magro, burro, Latte intero in polvere, lecitina, lattosio, bacche di vaniglia, aromi, estratto di malto d'orzo.

Cioccolato al latte: Antonino Cannavacciuolo



Prezzo: 39 € – 300 grammi

14 – Confezionato nel laboratorio di Antonino Cannavacciuolo, l'uovo di cioccolato al latte con il 39% di cacao contiene una sorpresa dolcissima, i dragées alla nocciola dello stesso chef giudice di MasterChef.

Oltre all'aspetto elegante e sagomato dell'uovo di Pasqua 2024, la lista degli ingredienti evidenzia la combinazione del cioccolato con due succhi esotici: yuzu e frutto della passione.

Packaging raffinato che richiama il decoro in stile ottomano di Villa Crespi, hotel-castello con ristorante annesso sulle rive del lago d'Orta. Il prezzo nello shop online di Cannavacciuolo è di 39 € per un uovo di Pasqua da 300 grammi.

Uovo di Pasqua 2024: disegni da colorare

Anche nel 2024, come ogni anno quando si avvicina la data fatidica, va forte l'uovo di Pasqua da colorare.

Sono **disegni condivisi, in particolare su Pinterest**, da persone fantasiose e capaci. Di questi disegni si può stampare un versione in PDF che va poi colorata. **Per bambini** ma non solo.

Ricetta: uovo di Pasqua fatto in casa con il Baileys



La rassegna dedicata al miglior nuovo di Pasqua 2024 non poteva concludersi senza una ricetta per chi l'irrinunciabile dolce al cioccolato ama prepararlo in casa. con l'aggiunta, in questo caso di una gettonata crema al whisky.

Ingredienti x 4 persone

- 50 ml di Baileys per ogni uovo
- 340 g o 780 g di cioccolato bianco, al latte o fondente (dipende dai tentativi)
- 50 ml di vodka
- Glitter edibili colorati o polvere di lucentezza al cioccolato

Preparazione

1 – Per temperare il cioccolato, metti 340/780 g di cioccolato in una ciotola di plastica e cuoci nel microonde alla massima potenza per 30 secondi. In seguito, mescola, riscalda di nuovo per altri 30 secondi, mescola per 15 secondi, attendi 10 secondi e poi mescola di nuovo. Assicurati che la temperatura non superi mai i 32°C per il cioccolato fondente, i 30°C per il cioccolato al latte e i 29°C per il cioccolato bianco. Fidati di noi, sii paziente, non avere fretta.

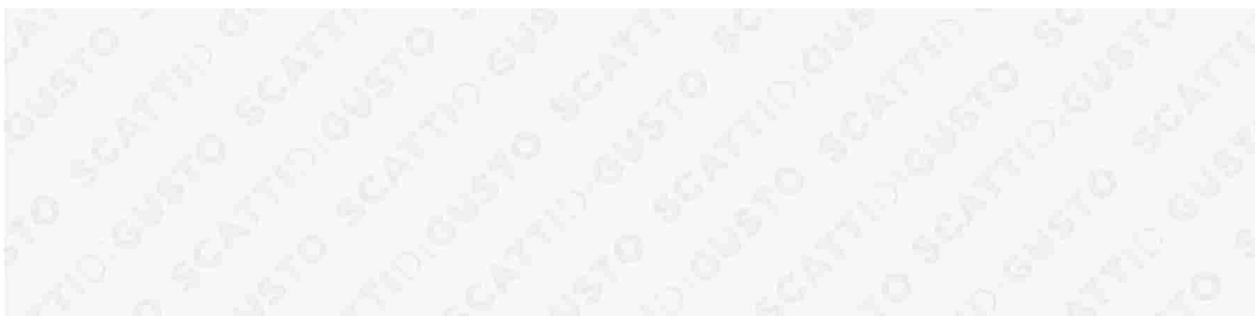
2 – Versa il cioccolato negli stampini, riempiendoli fino all'orlo. Lascia riposare per 2-5 minuti fino a quando non inizia a rapprendersi sui bordi, dopo inclina gli stampini per versare l'eccesso in una ciotola. Togli il cioccolato in eccesso con una spatola e lascialo rassodare a temperatura ambiente.

3 – Quando il cioccolato si sarà solidificato, toglilo dallo stampino battendo leggermente sulla superficie. Scalda una spatola in una brocca d'acqua bollente e asciugala con carta da cucina. Metti mezzo uovo sulla spatola, con il lato cavo rivolto verso il basso, affinché si scioglia appena il bordo dell'uovo. Unisci l'altra metà dell'uovo, premendo delicatamente fino ad unire le due metà.

4 – Sciogli di nuovo il cioccolato come sopra e versa piccole gocce su una teglia ricoperta con carta da forno. Metti un uovo al centro di ogni goccia di cioccolato, tenendo premuto per alcuni secondi finché non sta in piedi da solo. Lascia che si rapprendano completamente.

5 – Quando sono pronte, decora le uova con la vernice edibile dorata o mescola la polvere di lucentezza al cioccolato con un po' di vodka per creare una pasta e poi spennella le uova e cospargile di glitter edibili colorati.

6 – Una volta decorate, apri con delicatezza la parte superiore delle uova e versaci dentro il Baileys.



Di Nico Cristiani

[Visualizza tutti gli articoli di Nico Cristiani. >](#)

Tags: [dolci di pasqua](#) [pasqua](#) [pranzo di pasqua](#) [ricette di pasqua](#) [uova di pasqua](#) [uovo al cioccolato](#) [uovo di pasqua](#)

Articoli Correlati



classifiche 18 Marzo 2024

Colombe di Pasqua 2024, le 10 migliori artigianali volano più i...



classifiche 07 Marzo 2024

Le migliori colombe artigianali di Pasqua 2024 per Divina...



beneficenza 09 Gennaio 2024

Chiara Ferragni: tutti i casi di beneficenza opaca secondo...

VANITY FAIR

Italia  **Newsletter**  People Show News Beauty & Health Fashion Lifestyle Food & Travel Next Video Podcast Vanity Scelti Per Te Festival di Sanremo

FOOD NEWS

Uova da maestro: le più belle e buone dell'anno

La Pasqua italiana riscopre le uova (per adulti) di altissima qualità. Ecco le più belle

DI MARGO SCHACHTER

20 MARZO 2024

Le uova di Pasqua di cioccolato nascono alla corte del Re Sole nella Francia del Settecento, e dopo aver attraversato più di tre secoli di storia si riconfermano un classico della Pasqua, per gli adulti più sofisticati. Se l'uovo di Pasqua di cioccolato nasce ricco, destinato a celebrazioni reali, si era trasformato oramai in un affair da bambini. Negli anni Novanta qualche produttore cercava di farli largo nella moltitudine di uova al latte e sorpresine per lui e per lei, con uova fondenti e regali più o meno alla moda, ma le uova di cioccolato restavano un regalo da nonne a nipotini. Oggi invece è un **profluvio di uova di Pasqua VM 18 di cioccolato finissimo, decorazioni elaboratissime, packaging di design**. Vere e proprie sculture in cui la ricerca estetica e di materie prime si allinea a quella di tanti altri prodotti dolciari – panettone e colomba inclusi.

Le uova di Pasqua si sono trasformate, di nuovo, in oggetti scenografici da regalare, da offrire a fine pranzo, da assaporare per apprezzare le qualità della materia prima e dalla sua lavorazione. Piacciono sempre di più e il numero di pasticciere e laboratori dolciari che negli ultimi anni hanno avviato la loro produzione, lo dimostra. I gusti, cambiano, tanto che arrivano anche colombe (e formaggi) a forma di uova.

C'è chi punta molto sulla maestria di chi le dipinge a mano, chi ha raggiunto livelli come quello di Loretta Fanella, una delle più famose pasticciere d'Italia che ha presentato l'uovo **Roses** con tanto di QR Code per verificare la provenienza del cacao utilizzato, che viene poi lavorato con una tecnica rubata al mondo dei profumi per imprimergli l'essenza di rosa. **Ultimo trend del 2024, la moltiplicazioni di uova ricche di granella di frutta secca per un effetto 3D** pronunciato e una bella struttura tutta da mordere. Ecco le uova da maestro.



Roses, l'uovo nato in pianta di Loretta Fanella

Aromatizzato con i boccioli di rosa con la tecnica di enfleurage da cui si ottengono le essenze floreali. Attraverso il Qr code presente sull'uovo è possibile risalire all'albero di cacao e al contadino della valle del Guaviare, dove viene coltivata la varietà Yuripari con un profilo aromatico floreale, carnoso, su cui spiccano i fiori blu, caratteristica dei cacao coltivati nei territori amazzonici. L'uovo tracciato in blockchain dalla parcella di produzione in Colombia di Cacao Disidente e ideato con Andrea Mecozzi di Chocofair, è un inno alla ricerca della materia prima, all'innovazione, allo spirito di avanguardia che hanno caratterizzato quegli anni in cui ElBulli è stato universalmente riconosciuto come miglior ristorante al mondo.

35 € - [Compra su Loretta Fanella](#)

Cacio Uovo di Cortilia

Per questa Pasqua Cortilia porta a tavola un uovo per chi preferisce il salato al dolce: l'**uovo di cacio emigrante**, meglio noto come **Cacio Uovo**. Con una deliziosa sorpresa al suo interno - una farcitura di soppressata - quest'uovo originale di caciocavallo creato da latte 100% italiano. Accanto a un buon bicchiere di vino rosso, l'uovo di cacio emigrante proposto da Cortilia a 33€

28 € - Compralo su Cortilia

Uovo doppio gusto Iginio Massari Alta Pasticceria

Uova "Doppio Gusto": cioccolato al latte 38% e fondente al 64% insieme al nuovo Uovo cioccolato fondente 64% e lampone in edizione limitata. Disponibili in quantità limitata in prenotazione sullo shop online IginioMassari.it, nelle Pasticcerie di Brescia, Milano, Torino, Verona, Firenze e nei Pop-Up Store in tutta Italia.

89 € - Compra su Iginio Massari

Uovo di cioccolato nolatte vegano di Fratelli Sicilia

Per tutti coloro che amano il cioccolato al latte, un'alternativa totalmente vegan grazie a la Chufa : un rivoluzionario tubero dalla caratteristiche naturali ricche di proprietà benefiche che rendono il sapore dolce dal gusto di latte. Anche senza glutine.

22,50 € - Compra su Fratelli sicilia

Le uova decorate di Peck

Alle tradizionali uova da Peck si aggiunge un universo di personaggi di cioccolato ispirate al mondo della fattoria che reinterpretano con ironia l'iconografia pasquale. Un'ape alla ricerca del nettare per la più dolce delle abbuffate: ecco uno dei soggetti realizzati in occasione della Pasqua da portare in tavola. Realizzate con una prevalenza di cioccolato Caraibe che si distingue al palato per le sue note equilibrate e raffinate. 65 € in negozio.

Uovo di Pasqua cioccolato bianco Tomarchio

Realizzate in numero limitato completamente in modo artigianale e disponibili nel formato da 190g e 680g. Cioccolato bianco 100% belga, presentano una delicata decorazione con inclusioni di frutta secca, pistacchi, mandorle, nocciole e frutta disidratata (albicocche e fragoline), senza l'aggiunta di conservanti.

19,50 € - Compra su Tomarchio

Art Uovo - L'uovo inaspettato di Denis Dianin

Una chicca del Maestro **Dianin** che ha racchiuso un uovo di cioccolato al latte in una camicia di cioccolato bianco sulla quale spicca un "graffio rosso". I prodotti sono acquistabili direttamente presso la pasticceria di Selvazzano Dentro, a pochi minuti dal centro di Padova.

ARTICOLI PIÙ LETTI

Simona Ventura e la sua eleganza di fronte alle dichiarazioni di Stefano Bettarini

DI MARIO MANCA

Rose Hanbury rompe il silenzio sulla presunta relazione con il principe William: «Tutto falso»

DI ANTONELLA ROSSI

Ma le principesse e le regine pagano i vestiti che indossano?

DI GIORGIA OLIVIERI

Uovo rinascita al Lampone di Enrico Rizzi

Un uovo doppio, uno dentro l'altro... Profumatissimo cioccolato al lampone emerge da un guscio di cioccolato fondente. Contiene doppia sorpresa: un piccolo dolce assaggio e un buono sconto per gli acquisti online e in boutique a Milano.

95 € - Compra su Enrico Rizzi

Crunchy Diamond Milk Egg

Diamond Egg diventa croccante nelle nuove versioni **Crunchy Diamond Milk Egg**, al cioccolato al latte con arachidi caramellate, e **Crunchy Diamond Dark Egg**, al cioccolato fondente 55% con nocciole caramellate. Le superfici sfaccettate e punteggiate di frammenti di arachidi o di nocciole caramellate crepitano a ogni morso.

25 € - Compra su Cioccolato Gourmet

L'uovo mediterraneo Lavoratti per Gucci Osteria by Massimo Bottura

L'uovo al cioccolato fondente 60%, Limone delle Cinque Terre e Rosmarino è un'edizione limitata di soli 300 pezzi, nasce dalla collaborazione con Gucci Osteria da Massimo Bottura. Una creazione realizzata da Lavoratti 1938 con i due Co-Executive Chefs di Gucci Osteria, Karime Lopez e Takahiko Kondo. Gli agrumi del limone e la nota aromatica del rosmarino si fondono con il nostro cioccolato Ecuador monorigine per creare un sapore unico.

70 € - Compra su Lavoratti

ARTICOLI PIÙ LETTI

Simona Ventura e la sua eleganza di fronte alle dichiarazioni di Stefano Bettarini

DI MARIO MANCA

Rose Hanbury rompe il silenzio sulla presunta relazione con il principe William: «Tutto falso»

DI ANTONELLA ROSSI

Ma le principesse e le regine pagano i vestiti che indossano?

DI GIORGIA OLIVIERI

Uovo di cioccolato decorato a mano di Pasticceria Marchesi 1824

Alla **Pasticceria Marchesi 1824** di Milano le uova partono dai 60 € ma arrivano ai 1300€ nel caso delle uova decorate in ottimo cioccolato, in una elegante confezione. Questa versione da 2 kg, realizzata con cioccolato al latte di alta qualità, è interamente decorata a mano dai maestri pasticceri attraverso fini decori in pasta di zucchero e ghiaccia reale.

60 € - Compra su Pasticceria Marchesi

Uovo di Tortora Chocolate edition di Andrea Tortora

Nel gioco di un nome e di una forma, si svela l'essenza della tradizione pasquale del **pastry chef Andrea Tortora**. Un uovo nella forma, con impasto di una colomba. Il croccante guscio glassato, ricco di cacao e nocciole, impreziosito da nocciole del Piemonte spaccate, in un impasto leggero in cui il protagonista è il Cioccolato, declinato in tutte le sue forme. Il cacao a sublimare l'impasto lievitato, i Tre Cioccolati ad impreziosirlo: il Cioccolato Fondente del Madagascar, il cremoso Gianduia del Piemonte e il Cioccolato al Latte con dolci note di Caramello.

45 € - [Compra su Andrea Tortora](#)

Tulip Choc di chef Paolo Griffa

Dall'amicizia e collaborazione con **Hilde Soliani** nasce il primo uovo di cioccolato fondente al profumo di **"Il Tuo Tulipano"**, un'essenza storica della creatrice di profumi di fama internazionale. Nell'uovo di Griffa il profumo ideato da Hilde si fonde nel cioccolato fondente 72% Venezuela di Domori, conferendogli un profumo delicatissimo e freschissimo. TulipChoc è disponibile in un'unica taglia dal peso di 300 grammi, altezza 21 cm e racchiude una sorpresa. Nella scatola, oltre all'uovo di cioccolato, 30 ml della fragranza di Hilde Soliani "Il Tuo Tulipano" per la persona (non ad utilizzo alimentare) per immergersi appieno nella fragranza.

110 € - [Compra su Paolo Griffa](#)

ARTICOLI PIÙ LETTI

Simona Ventura e la sua eleganza di fronte alle dichiarazioni di Stefano Bettarini

DI MARIO MANCA

Rose Hanbury rompe il silenzio sulla presunta relazione con il principe William: «Tutto falso»

DI ANTONELLA ROSSI

Ma le principesse e le regine pagano i vestiti che indossano?

DI GIORGIA OLIVIERI

GAIA MENCHICCHI

Uova di Pasqua firmate da chef Cannavacciuolo

I puristi possono contare sulle versioni tradizionali: cioccolato al latte o fondente e poi, novità, l'*uovo cremino al cioccolato fondente* con copertura esterna di cioccolato fondente che nasconde un dolce strato di cremino alla nocciola cosperso di granella.

39 € - [Compra su Antonino Cannavacciuolo](#)

Le uova della Fabbrica del Cioccolato Gay-Odin

Uovo di Pasqua fondente di alta qualità e 100% naturale, lavorato senza l'impiego di conservanti e aromi artificiali decorato a mano con glassa di zucchero. Da 10€ sul sito [gay-odin.it](#) e spedite in tutta Italia ed Europa.

L'Ovo di Pasqua Follador

Antonio Follador reinterpreta l'uovo come un lievitato, utilizzando l'impasto della colomba e scegliendo la forma della metà di un uovo. In due proposte: la prima è il Pistacchio e Amarene, farcito con la pasta di pistacchio di Bronte DOP pura al 100% lavorata a cremino e con le amarene candite; poi ricoperto da una glassa di cioccolato bianco al pistacchio e granella di pistacchi; la seconda è il Glacé e Albicocca, con cioccolato al latte e albicocche Tonde di Costigliole all'interno e un guscio croccante di cioccolato e mandorle a bastoncino all'esterno.

40 € - [Compra su Panificio Follador](#)

ARTICOLI PIÙ LETTI

Simona Ventura e la sua eleganza di fronte alle dichiarazioni di Stefano Bettarini

DI MARIO MANCA

Rose Hanbury rompe il silenzio sulla presunta relazione con il principe William: «Tutto falso»

DI ANTONELLA ROSSI

Ma le principesse e le regine pagano i vestiti che indossano?

DI GIORGIA OLIVIERI

Ovette Assortite Romanengo

Fondata a Genova nel 1780, propone per la festività più dolce dell'anno Uova di Pasqua di finissimo cioccolato al latte e fondente ripiene di un assortimento di specialità artigianali, così come la Gallina e il Coniglio di cioccolato fondente e gli ovetti al cioccolato fondente 64% e al latte, ovette pasta di mandorla aromatizzate alla vaniglia, al maraschino e al rhum e ovette di zucchero dal gusto punch, banana, curaçao, fragola e vaniglia.

44 € - [Compra su Romanengo](#)

Uovo Limited edition "Lunare" Giraudi

Un guscio di cioccolato fondente al 61% accoglie tante preziose Nocciole Tonde Gentili Trilobate, tostate e ricoperte di cremino pralinato. La sorpresa all'interno è una selezione di golosi ovetti.

59 € - [Compra su Giraudi](#)

Uovo Cri Cri di Leone

Un uovo di cioccolato fondente con all'interno una croccante copertura di granelli di zucchero e pesto di nocciole, nella confezione in latta della collezione di **Leone** dedicata alla Pasqua e ispirata alla fiaba di Alice delle Meraviglie.

29,90 € - [Compra su Pastiglie Leone](#)

ARTICOLI PIÙ LETTI

Simona Ventura e la sua eleganza di fronte alle dichiarazioni di Stefano Bettarini

DI MARIO MANCA

Rose Hanbury rompe il silenzio sulla

presunta relazione con il principe William:

«Tutto falso»

DI ANTONELLA ROSSI

Ma le principesse e le regine pagano i vestiti che indossano?

DI GIORGIA OLIVIERI

Uovo Caramello Salato e Arachidi di Pasticceria Martesana

Bottega Storica dal 1966 e Tre Torte Gambero Rosso, Martesana è riconosciuta per la qualità dei suoi prodotti e per l'uso dei cioccolati più pregiati al mondo. Qui la novità, l'Uovo caramello, arachidi e sale: un guscio di cioccolato al caramello ricoperto da arachidi tostate e sale. Questo inedito della Pasqua 2024 rappresenta la capacità di modernizzare la storicità della tradizione del cioccolato della bottega meneghina.

Da 36 € - [Compra su Pasticceria Martesana](#)

Le uova della Pasticceria Fabrizio Galla

Nelle versioni al cioccolato fondente 70% monorigine Santo Domingo oppure al cioccolato al latte 41%. Una meraviglia per gli occhi sono le "declinazioni" artistiche, con le interpretazioni dei simboli della Pasqua, ma anche quelle pralinate, ricoperte di granella di nocchie caramellate. Immaneabili le scatole di **ovetti assortiti**: fondente con cremino croccante, al latte con cremino al pistacchio, cioccolato bianco con pralinato alla nocciola.

Nocciolato 40 € - [Compra su Fabrizio Galla](#)

Uovo di Cioccolato Fondente di Carlo Cracco

Creato con passione e maestria, questo uovo è il sogno di ogni amante del cioccolato più intenso. Al suo interno una super sorpresa!

60 € - [Compra su Carlo Cracco](#)

Simona Ventura e la sua eleganza di fronte alle dichiarazioni di Stefano Bettarini

DI MARIO MANCA

Rose Hanbury rompe il silenzio sulla presunta relazione con il principe William: «Tutto falso»

DI ANTONELLA ROSSI

Ma le principesse e le regine pagano i vestiti che indossano?

DI GIORGIA OLIVIERI

Uovo Boero di Bodrato

L' uovo fondente viene ricoperto a mano con un impasto di cioccolato e deliziosa ciliegia candita. All' interno una sorpresa: i boeri della nota bottega artigianale di cioccolato di Novi Ligure, nota nel mondo intero per l'altissima qualità.

39,50 € - [Compra su Bodrato](#)

Biscotti uovo di Pasqua di Frau Knam

Biscotti in pasta frolla alla vaniglia, con decorazioni in ghiaccia reale, una delle tante idee insieme alle classiche uova in vendita nella pasticceria di Frau Knam.

5 € - [Compra su Farau Knam](#)

Uovo delle Favole di Streglio

Il guscio di cioccolato fondente o di cioccolato al latte nasconde una sorpresa: fuori, delicato cioccolato al latte, la dolce crema con granella di nocciola e un cuore magico di dragées.

49 € - [Compra su Streglio](#)

ARTICOLI PIÙ LETTI

Simona Ventura e la sua eleganza di fronte alle dichiarazioni di Stefano Bettarini

DI MARIO MANCA

Rose Hanbury rompe il silenzio sulla presunta relazione con il principe William: «Tutto falso»

DI ANTONELLA ROSSI

Ma le principesse e le regine pagano i vestiti che indossano?

DI GIORGIA OLIVIERI

Uovo di Pasqua Gallup

Al latte, fondente, con granella di fave di cacao o di nocciole.

Da 12,70 € - [Compra su Gallup](#)

Uovo al pistacchio di Gruè

L'uovo al pistacchio di Gruè è ricoperto da uno strato di cioccolato e tanta granella di pistacchio. Disponibile nelle tre versioni: cioccolato fondente, cioccolato al latte e cioccolato bianco, sia S che M.

Da 52 € - [Compra su Gruè](#)

Uovo Made in Rinascente by Galup

Il progetto De Gusto nella sua speciale edizione dedicata alle dolcezze della Pasqua è un'offerta speciale di prodotti, un assortimento gourmet di uova di cioccolato e colombe artigianali prodotte dalle più celebri pasticcerie italiane. Qui l'uovo al cioccolato fondente by Galup per Rinascente.

30 € - [Compra su Rinascente](#)

ARTICOLI PIÙ LETTI

Simona Ventura e la sua eleganza di fronte alle dichiarazioni di Stefano Bettarini

DI MARIO MANCA

Rose Hanbury rompe il silenzio sulla presunta relazione con il principe William: «Tutto falso»

DI ANTONELLA ROSSI

Ma le principesse e le regine pagano i vestiti che indossano?

DI GIORGIA OLIVIERI

Uovo al cioccolato bigusto di Fabio Tuccillo Bakery

Sei un pistacchio lover, ma non sai rinunciare al cioccolato? Con questo uovo non rinunci a nulla! Metà è realizzata con finissimo cioccolato al latte, mentre l'altra è al pistacchio. Cosa unisce le due parti? Il granello di nocciole tostate, che ricopre il primo guscio prima di essere sommerso di altro cioccolato. Particolarmente spesso, ricco di frutta secca, consistente, esiste anche in versione bigusto con cioccolato bianco.

35 e 45 € - [Compra su Tuccillo](#)

I cesti pasquali di Achilli al Parlamento

Ristorante Fine dining all'interno di una delle migliori enoteche in Italia. Achilli, forte della sua esperienza nella ricerca di prodotti di altissima qualità, ha selezionato per la Pasqua **Colombe e Uova di cioccolato artigianali** per i suoi clienti. I prodotti selezionati vengono venduti all'interno di confezioni regalo fatte a mano e per clienti c'è la possibilità di creare confezioni personalizzate aggiungendo una o più **bottiglie di vino** dalla prestigiosa cantina di Achilli.

L'uovo balena del Lutetia Palace di Parigi

Il **Lutetia Palace** è un indirizzo iconico della Rive Gauche. Qui, il **Pastry Chef Nicolas Guercio** presenta la sua idea: un uovo di Pasqua dalla forma simbolica. La balena è infatti simbolo dell'impegno di Lutetia per un futuro più sostenibile e per la tutela delle specie in via di estinzione. Una collezione di uova di Pasqua a forma di piccole balenottere in tre gusti. A 42 €, al Lutetia Palace a Parigi

ARTICOLI PIÙ LETTI

Simona Ventura e la sua eleganza di fronte alle dichiarazioni di Stefano Bettarini

DI MARIO MANCA

Rose Hanbury rompe il silenzio sulla presunta relazione con il principe William: «Tutto falso»

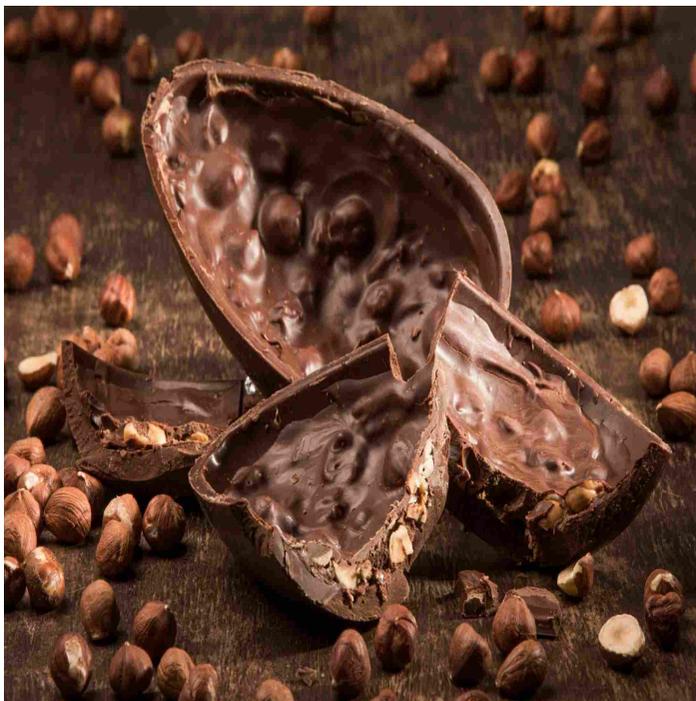
DI ANTONELLA ROSSI

Ma le principesse e le regine pagano i vestiti che indossano?

DI GIORGIA OLIVIERI

Le uova triplo strato di Casa Manfredi

Giorgia Proia, la pasticcera di Casa Manfredi, dopo l'uovo al gin e quello 'alla Pollock' degli anni passati, per questa Pasqua 2024 presenta le uova di cioccolato con 'triplo strato': due strati (esterno ed interno) di cioccolato (fondente, al latte e bianco) che racchiudono uno strato goloso e cremoso al cremino. Il gusto del cremino si può scegliere tra pistacchio, nocciola o cocco. Ci sono anche le uova classiche, disponibili nei gusti cioccolato al latte, bianco o fondente.



FOOD & DRINK 19/03/2024 09:17

Le Uova di Pasqua 2024 da non perdere, tra collezioni d'autore e partnership stellate



Fabiola Fiorentino

Contributor

Come ogni anno, anche il 2024 si trova a dover fare i conti con l'immane appuntamento stagionale a base di colombe o uova di cioccolato. Un dualismo gastronomico, quello pasquale, che puntuale come il periodo natalizio spinge i consumatori a dover scegliere il gioiello ideale da gustare o regalare ai propri amici. La selezione di Uova Pasquali che vi proponiamo quest'anno riassume in toto una tendenza che vede sempre più protagonista della scena culinaria: la *ricerca dell'inconfondibilità*.

L'unione di pregiato cioccolato fondente con spezie ed erbe aromatiche risulta essere l'obiettivo primario di tale ricerca. Senza dimenticare la frutta e i distillati impiegati per donare freschezza e intensità ai prodotti offerti. Ma non è tutto. Perché le uova approdano anche sulla schiera dei finger food e dei primi piatti gourmet con incredibili rivisitazioni che uniscono l'innovazione tecnologica alla tradizione italiana.

Ecco, la nostra selezione per Pasqua 2024:

Lavoratti 1938 & Gucci Osteria

Dalla partnership per la Pasqua 2024 tra Lavoratti 1938 e Gucci Osteria di Massimo Bottura nasce l'uovo di Pasqua realizzato con pregiato cioccolato fondente Ecuador monorigine al 60%, impreziosito con limone delle Cinque Terre e rosmarino. Frutto del lavoro tra i maestri cioccolatieri di Lavoratti 1938 e i due co-executive chef di Gucci Osteria, Karime Lopez e Takahiko Kondo, l'essenza agrumata del limone e la nota aromatica del rosmarino si fondono con il cioccolato Ecuador monorigine per creare un sapore sorprendente.

Blu Rhapsody

Impastato rigorosamente a mano e stampato in 3D, **OVO** Blu Rhapsody è sinonimo di un incontro tra tradizione e innovazione per bocconi eleganti e divertenti. Ovo si sposa alla perfezione con ingredienti sia salati sia dolci capaci di spiazzare i commensali. I coniglietti con polvere di cacao sono, invece, uno spunto per creare goduriosi dessert pasquali o finger food salati. In foto: i **Choco Bunny** Blu Rhapsody sono stati cotti in acqua zuccherata e farciti con mousse di cioccolato ruby, lamponi e foglioline di menta. Puoi, infatti, giocare con le consistenze, creare mousse salate o creme pasticcere, inserire piccole sorprese come zuccherini colorati o perle di caviale.

La Perla di Torino

Una novità che rivoluziona la proposta di Pasqua del marchio torinese, che per primo lancia sul mercato un **uovo di cioccolato che racchiude un goloso strato di tartufo di cioccolato**. Quattro le sfumature di gusto proposte per la Pasqua 2024 che si ispirano ad altrettanti tartufi di cioccolato: dal fondente **Triple Chocolate** al vegano *latte senza latte*, passando per l'irresistibile freschezza di **Limoncello e Meringa** e l'esplosione di gusto di **Pistacchio e Lamponi**. Il pack richiama l'incarto originale dei diversi tartufi di cioccolato, elemento distintivo di ogni creazione del marchio torinese, ed è confezionato a mano.

Domori

La collezione 2024 comprende nove deliziose varianti di uova di cioccolato, cui si aggiungono quattro golose ricette di ovetti – fondente crema di cacao, latte ripieno gianduia, latte ripieno pistacchi e sale, latte ripieno cremino. Vero gioiello della collezione è l'**Uovo a Edizione Limitata** “Ricetta dell’anno di **Gianluca Franzoni**”, che abbina un prezioso cioccolato fondente 62% al profumo delle tre vaniglie del Madagascar, Tahiti e Pompona. Una ricetta da intenditori per un’esperienza sensoriale unica. Per gli amanti del cioccolato fondente, ci sono poi le versioni Uovo di cioccolato fondente al 60%, con cacao pregiato dalla Costa D’Avorio, e l'**Uovo di Cioccolato Fondente e Gruè**, la granella di fave di cacao, che aggiunge intensità aromatica e croccantezza.

Chef Fabio Tuccillo

Per la Pasqua 2024, **Fabio Tuccillo** ha giocato su forme, dimensioni e colori del cioccolato, per realizzare le sue famose creazioni artigianali, in grado di appagare il palato, così come la vista, suscitando emozioni anche solo a guardarle. È da questa idea di partenza che nascono i **Granellati**, i più richiesti di ogni anno, un mix sensoriale realizzato in cioccolato a latte e cioccolato al pistacchio con granella di nocciole, ma anche, in un contrasto di colori e sapori, bi-gusto, cioccolato al latte/bianco e cioccolato al latte/pistacchio.

Frau Knam

Creativa, ricercata e soprattutto buonissima, la linea di prodotti per la Pasqua 2024 targata Frau Knam. Anche in questa occasione ha portato tutto il suo estro in cucina per realizzare delle creazioni dal gusto unico e sorprendente, che ricalcano appieno il suo stile raffinato, ma sempre alla portata di tutti. L'**Uovo Zefiro**, in cioccolato fondente 58%, pennellato con burro di cacao oro e ocra; l'**Uovo Nudo Pennellato**, special edition anche in formato “travel”, realizzato in cioccolato fondente 58% pennellato con burro di cacao oro e ocra, su quattro sfere grattate effetto legno e base effetto legno in cioccolato fondente.

Enrico Rizzi

Le uova di cioccolato realizzate da **Enrico Rizzi** per questa Pasqua 2024 sono un vero e proprio connubio tra artigianalità, estro e impiego di cioccolati rari di primissima qualità (come il cioccolato alla vaniglia del Madagascar, o il cioccolato fondente creato con fave di cacao della Tanzania e del Ghana): vengono realizzate completamente a mano, senza l'impiego di stampi sagomati e utilizzando come tecnica di finitura – per renderle opache – quella dello spazzolamento a mano. La collezione di uova artistiche per il 2024 di Enrico Rizzi si divide in tre categorie: “**Le Novità**”, “**Le Rivisitazioni**” e “**Le Intramontabili**”. In foto: l'**Uovo foglia d'oro**, realizzato con cioccolato fondente ricoperto con foglie d'oro puro.

Follador

Antonio Follador reinterpreta l'uovo di cioccolato come un lievitato, utilizza l'impasto della colomba e sceglie la forma della metà di un uovo. È così che è nato l'**Ovo**, in due proposte golose: la prima al **Pistacchio e Amarene**, farcito con la pasta di pistacchio di Bronte DOP pura al 100% lavorata a cremino e con le amarene candite; poi ricoperto da una glassa di cioccolato bianco al pistacchio e granella di pistacchi; la seconda è il **Glacé e Albicocca**, con cioccolato al latte e albicocche Tonde di Costigliole all'interno e un guscio croccante di cioccolato e mandorle a bastoncino all'esterno.

LEGGI ANCHE: [Itinerario gastronomico in Giappone: 5 ristoranti dove gustare i piatti della tradizione](#)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Per altri contenuti iscriviti alla newsletter di Forbes.it [CLICCANDO QUI](#)

Forbes.it è anche su WhatsApp: puoi iscriverti al canale [CLICCANDO QUI](#)

TAG: [PASQUA 2024](#) [UOVA DI CIOCCOLATO](#) [UOVA STELLATE](#)

CONDIVIDI

Taboola Feed



Investendo 200€ in Amazon CFDs potresti ottenere un secondo stipendio

globmedianews | Sponsorizzato

Clicca qui



Il trading è una truffa? Campione rivela la verità

4 volte campione del mondo di trading svela la realtà su questo mondo

Trading News | Sponsorizzato

Scopri di più



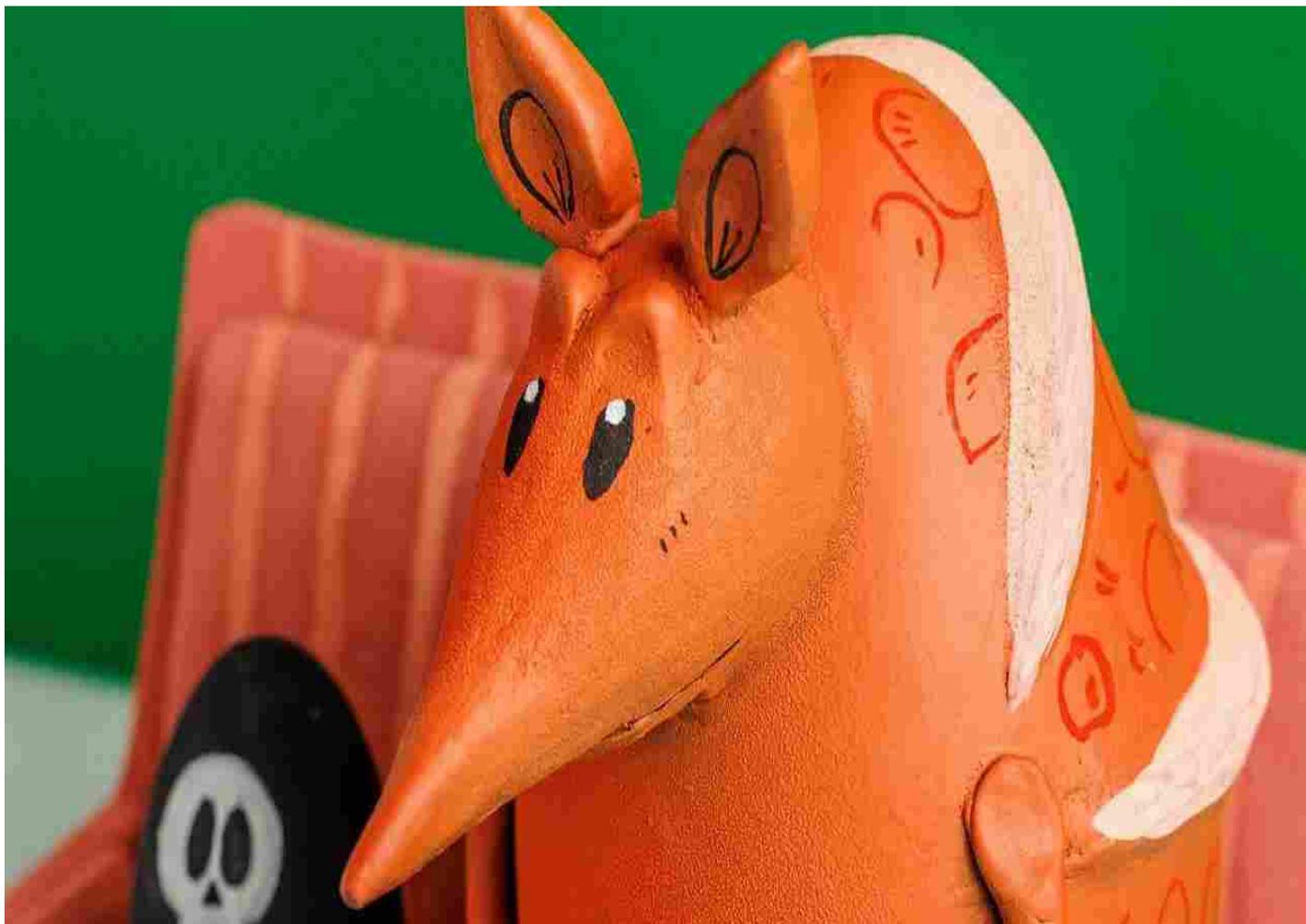
La gente dice che è come un nuovo paio di ginocchia!

Consigli per la salute | Sponsorizzato

Quali sono le uova di Pasqua migliori del 2024? La nostra selezione

La nostra selezione di uova di Pasqua per questo 2024, tra grandi maestri della pasticceria all'opera con grandi colature di cioccolato e novità assolute.

[DissaporeSpesa](#)



di [Caterina Vianello](#) / 14 Marzo 2024



Sostenibilità, inclusione, dialogo tra culture, tracciabilità: sono molti i fili conduttori che hanno ispirato pasticciere e cioccolatieri nella realizzazione delle loro creazioni per la **Pasqua 2024**: abbiamo cercato di raccontarne la maggior parte, in una selezione di **uova di cioccolato** che quest'anno è particolarmente ragguardevole.

Gobino



E' una Pasqua all'insegna della sostenibilità quella di Guido Gobino, che propone una collezione coloratissima, con una grafica interamente disegnata a mano ma che soprattutto testimonia l'impegno a migliorare l'impatto delle confezioni limitando l'uso della plastica e ampliando le collaborazioni con realtà artigianali e cooperative del territorio, che operano nel sociale, per la creazione di oggetti rispettosi di ambiente e persone. Dalla nuova collezione, abbiamo scelto N'uovo junior bistrato fondente e lampone: decorato a mano, è composto da due strati con l'interno di cioccolato al lampone e l'esterno di cioccolato fondente 63%.

PUBBLICITÀ

Prezzo: 60 euro, per 300 grammi.

Paolo Griffa



Si chiama TulipChoc e nasce dalla collaborazione fra Paolo Griffa, executive chef dello stellato Al Caffè Nazionale di Aosta, e l'artista dei profumi Hilde Soliani. E' un uovo di cioccolato fondente al "profumo concettuale" di tulipani, con l'essenza "il Tuo Tulipano" che porta la firma della creatrice di fama internazionale. Dopo la Easter Bomb e la Dynamite, una nuova creazione "con la volontà di trasmettere il sogno, la poesia, la dolcezza del profumo dei fiori freschi".

Prezzo: Uovo singolo, 40 euro. Uovo con flacone di eau de parfum "il Tuo Tulipano" 30 ml, 110 euro

Slitti



Si chiama Uovo Golosone e gioca sui contrasti di sapori – metà cioccolato al latte e metà fondente – e consistenze – qui entra in scena la granella di nocciole, varietà Tonda Gentile Trilobata, caramellate. Vale la pena, per una volta, deviare dal fondente di cui il marchio toscano rappresenta un'eccellenza artigianale? Decisamente sì.

Prezzo: 55 euro (450 gr)

Brave Egg



Chi conosce il marchio Chocolate for family, ed in particolare la linea Brave beans, sa che la lavorazione bean to bar è portata ai massimi livelli, valorizzando coltivatori in tutto il mondo. Ben rappresenta questa filosofia Brave Egg, non solo un semplice uovo, per dirla seguendo il claim che lo accompagna. Doppio godimento che vede all'interno un guscio di cioccolato fondente 70% e all'esterno un secondo strato di cioccolato fondente con aggiunta di wafer croccante e granella di cacao.

Prezzo: 38 euro (300 gr)

Bodrato



Della nuova collezione del marchio di Novi Ligure, la scelta è caduta su Petali, un uovo che è un omaggio alla primavera, vero e proprio tributo ai colori e alla freschezza dei fiori, con una decorazione che richiama la delicatezza e la finezza.

Prezzi: Small 16,90 euro, medium 29,90 euro; large 39 euro

Pasticceria Martesana



E' l'uovo caramello, arachidi e sale la novità dello storico marchio milanese: un guscio di cioccolato al caramello ricoperto da arachidi tostate e sale. Un passo della bottega meneghina verso un gusto ricercato, seguendo trend di sapori e consistenze a contrasto.

Prezzi: 36 euro e 46 euro, rispettivamente per l'uovo da 300 grammi e 400 grammi.

Amedei



Perché scegliere un uovo solo quando se ne possono assaggiare tre? L'azienda toscana ha puntato per la Pasqua 2024 su un'edizione limitata, "Selezione frutti", che contiene 3 uova da 80g ciascuna: Pistacchio, con cioccolato bianco e pistacchio verde di Bronte Dop, Nocciola, con cioccolato al latte e nocciola Piemonte Igp e Frutti Rossi, con cioccolato fondente extra 66% e una curata selezione di fragole, ciliegie e lamponi. Come dire, cioccolato, frutta e il meglio delle materie prime italiane.

Prezzo: 26 euro (80 grammi)

Charlotte Dusart



Le uova di Pasqua della Capsule Collection 2024 della pasticceria belga sono pensate per chi ama le geometrie e i riferimenti artistici: decorate a mano con un dripping alla Pollock di colori rosa, oro, arancione e verde, vedono un cioccolato fondente monorigine Madagascar 71% oppure un cioccolato al latte. Quattro misure diverse, ma il dettaglio interessante è che dalla misura media in poi sono ripiene di pezzi di cioccolato al latte, fondente e bianco, un misto di dragées e alcuni tartufi ripieni.

Prezzi: uovo piccolo 90 g, 15 euro; medio, 200 g, 24 euro; large 350 g, 42 euro; XL 590 g, 60 euro

Giraudi



Tra i prodotti del marchio di Castellazzo Bormida, abbiamo scelto l'uovo che rende omaggio alle paladine della biodiversità, le api. Cioccolato fondente 61%, decorazione fatta esclusivamente a mano con colori naturali di origine vegetale e all'interno del "nido", che richiama nella forma la cella di un alveare, due golosissime apette in cioccolato bianco e fondente. La sorpresa all'interno è una selezione di golosi ovetti.

Prezzo: 38 euro (250 grammi)

Loretta Fanella



E' una rivoluzione e un omaggio quello di Loretta Fanella: il suo uovo si chiama Roses, ed è una *special edition* per celebrare 20 anni dalla rivoluzione gastronomica de ElBulli. Il nome è quello della città del ristorante che ha segnato un discrimine nella cucina contemporanea e in cui la pasticcera livornese ha lavorato. Ma il nome riprende anche la lavorazione: il guscio di cioccolato è infatti stato utilizzato come scrigno per l'enfleurage, tecnica di estrazione utilizzata in profumeria per catturare la fragranza dei fiori tramite il naturale assorbimento dei lipidi e che in questo caso restituisce un uovo profumato di rose. Di fatto Roses, realizzato con Andrea Mecozzi, è il primo uovo ad essere completamente tracciato in blockchain. Scansionando con lo smartphone il QRcode di cialda edibile apposto sull'uovo è possibile ripercorrere a ritroso la storia del prodotto, fino a risalire alla pianta e al

contadino, con l'obiettivo della trasparenza alimentare, di ridare centralità agli attori della filiera, alle tecniche di lavorazione, alla qualità degli ingredienti, al rispetto della materia prima. Le fave provengono dall'azienda colombiana Cacao Disidente.

Prezzo: 35 euro (300 grammi)

Eataly



Portano la mano di Golosi di salute le uova di Eataly: all'interno contengono una sorpresa che strizza l'occhio a quelle che negli anni Venti del '900 i maestri cioccolatieri torinesi erano soliti inserire dentro le forme vuote di cioccolato modellato ad arte. In passato erano animaletti in zucchero e successivamente di confetti, in onore dei quali oggi Eataly inserisce confetti, ma di cioccolato. Tra le quattro varianti, abbiamo scelto quello di cioccolato fondente con crema al cacao e fave di cacao, avvolto da due strati sottili e croccanti di cioccolato fondente con un ripieno ricco e goloso di crema di nocciole e cacao e granella di fave di cacao tostate.

Prezzo: 34,90 euro (400 grammi)

La Perla



Si chiama UOUO la collezione firmata da La Perla di Torino: in pratica un uovo di cioccolato doppio strato ripieno all'interno di un goloso strato di tartufo di cioccolato, inserito a mano con sac-a-poche. Quattro le sfumature di gusto, tra le quali abbiamo scelto l'accostamento Pistacchio e Lampone. La sorpresa? Ovviamente un tartufo di cioccolato all'interno del pack.

Prezzo: 9 euro (100 grammi)

Armani



La collaborazione tra Armani/Dolci e Gobino è solida da tempo: quest'anno la novità è un uovo in limited edition che nella confezione richiama una delle stampe della collezione Giorgio Armani donna P/E 2024 declinata nelle nuances del blu, azzurro e verde acqua, con motivi astratti di onde che si ispirano al segno della scrittura giapponese. Delle due versioni, abbiamo scelto quella metà fondente 63% e metà con granella di mandorle di Sicilia e copertura di cioccolato al latte.

Prezzo: 71 euro (410 grammi)

Domori



Il marchio piemontese punta su un uovo di cioccolato Dark Milk, in cui l'alta percentuale di cacao – 42% – si unisce ai toni più morbidi e avvolgenti del cioccolato al latte. Per chi ai trend del momento preferisce un approfondimento gustativo nel mondo del cioccolato, nella sua veste più raffinata.

Prezzo: 27,90 euro (210 g)

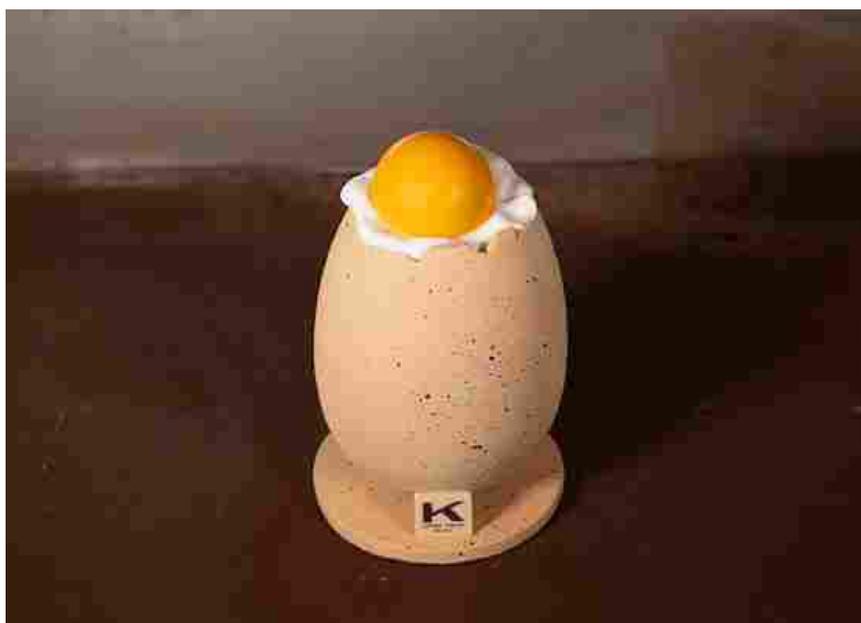
Bonajuto



La novità 2024 dell'Antica Dolceria Bonajuto è l'Uovo Pigna: punta di diamante della collezione pasquale Belle Époque, nella forma richiama quello che da sempre in Sicilia è un nobile auspicio di prosperità e salute. Nasce dopo un percorso di studio durato qualche anno ed è disponibile in 4 versioni: al cioccolato 65% alla cannella, in omaggio alla tavoletta iconica, al cioccolato Bianco Sud, con lo zucchero integrale panela, e nelle varianti colorate rossa e lilla.

Prezzo: 30 euro (310 grammi)

Knam



Ogni anno ci troviamo ad invidiare profondamente chi abita a Milano per la possibilità di poter acquistare tutte quelle uova del maestro Knam che, per la loro delicatezza, non possono essere spedite. Dal catalogo 2024 abbiamo scelto questo bellissimo uovo in cioccolato fondente decorato con sfumature rosate e con la tecnica del Pollock, sulla cui cima c'è un ovetto realizzato con una sfera con camicia in cioccolato bianco e ripieno al caramello salato.

Pezzatura unica, 60 euro

Maglio



Si chiama Uovo Violet e non ci sono dubbi sul fatto che il nome faccia riferimento al colore: la sorpresa tuttavia è il fatto che la tonalità non è data da colorante alimentare ma da un ingrediente decisamente insolito come la patata dolce di Okinawa: ecco quindi un uovo di cioccolato bianco con un tubero buono per la salute e molto versatile.

Prezzo: 18 euro (200 grammi)

Alajmo



Si chiama “Uovo duro”, prodotto nel laboratorio MammaRita, l’uovo “stellato” firmato Alajmo. Rimanda alla tradizione delle uova sode (“vovi duri” in dialetto veneto): l’albume è qui sostituito da un croccante di cioccolato al latte con scaglie di wafer croccanti mentre il tuorlo è un cremino proposto in tre versioni: con crema Favola, nocciole piemontesi e siciliane, con crema Eccezione, nocciole e cacao e con crema Ottimax, mandorle e pistacchio.

Prezzi: 60 gr – 200gr: 9 euro – 19 euro

Gardini



Premio Packaging innovativo per l'uovo al cioccolato fondente 70% blend di Gardini: le grafiche dai richiami orientaleggianti con motivi boteh e decorazioni che guardano al Marocco e in generale al mondo maghrebino, rendono quella di Gardini una Pasqua che ha il sapore dell'integrazione e del dialogo interculturale

250 gr, 29 euro

Venchi



La novità 2024 firmata Venchi riprende l'iconica linea Chocoviar, e trasforma il cioccolatino Stracciatella declinandolo in versione uovo: goloso al palato e alla vista. Guscio di cioccolato bianco, con granella di fave di cacao tostate e rivestimento interno con granella di cioccolato al latte.

390 gr, 42 euro

Solbiati



Dal laboratorio milanese della maître chocolatier Simona Solbiati e all'interno di una collezione molto ampia pensata per adulti e per bambini, abbiamo scelto un'opera d'arte artigianale che è un inno alla leggerezza e alla libertà: una mongolfiera realizzata con cioccolato fondente e ricoperta con piccoli cuori rossi di cioccolato bianco e sfere al fondente.

Prezzo: 300 euro (solo su ordinazione)

Walter Musco



Non solo un uovo, ma un'intera collezione di uova che diventa una mostra quella che Walter Musco ha realizzato nel suo laboratorio. Si chiama "Roma Città Aperta(?)" e il titolo vuole essere da un lato un rimando al film di Rossellini, dall'altro un riferimento ai conflitti e alle contraddizioni ma anche a tutte quelle persone e cose che manifestano il lato più vero e spontaneo della Capitale. Le uova esposte rappresentano i segni lasciati nella città da personaggi nati o vissuti a Roma in epoche diverse – tra cui Bernini, Caravaggio, Gadda, Fendi, Magnani, Valentino, Pasolini – e luoghi o simboli come San Pietro, Ara Pacis, Palazzo della Civiltà del Lavoro, ecc. La kermesse vedrà anche una serie di eventi anche dopo Pasqua legati alla Città Eterna. Una parte del ricavato della vendita delle uova sarà devoluto Save the Children.



WINECOUTURE

WINECOUTURE+ PROTAGONISTI COLLECTION CHAMPAGNE STORY EVENTI GUIDE
TRADE TREND SPIRITS 🔍



Homepage » Meets » **Domori** "Novità 2024 risposta a domanda crescente per prodotti d'alta qualità"

MEETS

WineCouture Meets **Gianluca Ferrauto**

Domori: "Novità 2024 risposta a domanda crescente per prodotti d'alta qualità"

DI MATTEO BORRÉ | 4 MARZO 2024



Dello stesso argomento



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

130142



2024, un nuovo inizio per Fine Wines & Spirits all'asta: parla il founder di iDealwine



Partesa: "Nel 2024, l'Horeca punti sempre di più sul prodotto italiano"

Sagna S.p.A.: "Fatturato oltre le previsioni, 2023 anno dei bianchi"



Philharmonica: "2023 in archivio con +9% di fatturato, completata l'offerta dello Champagne"

Sarzi Amadè: "2023 condizionato dalla mancanza di disponibilità di bottiglie importanti"



Ghilardi Selezioni: "Il 2024 sarà l'anno della concretezza"



Non soltanto vino. Quella di **Domori** è una realtà singolare all'interno del panorama della distribuzione italiana. Fondata nel 1997, è parte del Gruppo **illy** dal 2006 e oggi del **Polo del Gusto**, la sub-holding del Gruppo presieduta da **Riccardo Illy** che raggruppa tutte le attività extra caffè. Eccellenza nel mondo del cioccolato super premium, portavoce di una vera e propria nuova cultura del cacao, basata su un'instancabile ricerca per la qualità e la purezza della materia prima, **Domori** gestisce la distribuzione di tutti i prodotti del **Polo del Gusto**, forte di una squadra vendite distribuita sull'intero territorio nazionale e di un portfolio che include marchi di prestigio quali **Achillea** per i succhi di frutta, **Dammann Frères**, nel tè, oltre che eccellenze del vino come **Mura Mura**, **Mastrojanni** e Barons de Rothschild. A Gianluca Ferrauto, Chief Commercial

Alto Adige: il calendario degli appuntamenti del vino da non perdere

[CONTINUA A LEGGERE »](#)

sarzi
amadè

GRANDI VINI E DISTILLATI DAL 1968

Officer **Domori** S.p.A., abbiamo **domandato** come sono state le performance 2023 a livello distributivo a fronte di una domanda che premia sempre di più i prodotti di alta qualità e quali novità 2024 caratterizzeranno i mesi a venire per quel che riguarda il catalogo dei prodotti.



2024, un nuovo inizio per Fine Wines & Spirits all'asta: parla il founder di iDealwine

CONTINUA A LEGGERE »

Gianluca Ferrauto: “Cresce la domanda per prodotti di alta qualità”

“Nel 2023, il settore Horeca italiano ha mostrato segni di ripresa, con un aumento della frequentazione dei locali fuori casa, soprattutto ristoranti, wine bar, enoteche e alberghi”, esordisce Gianluca Ferrauto, Chief Commercial Officer **Domori** S.p.A. tratteggiando una panoramica sull'andamento degli ultimi 12 mesi. “Questo trend è stato favorito sia da importanti flussi turistici sia dall'appeal intrinseco dell'Italia come destinazione”.

Sempre più attenzione, evidenzia il manager, è riservata dal consumatore al vino. “Si è osservato un crescente interesse, soprattutto tra i giovani, nel conoscere la storia e il contesto di produzione dei prodotti, generando una maggiore curiosità e partecipazione a eventi legati al mondo del vino. Ciò ha positivamente influenzato le visite alle cantine e il consumo nei ristoranti, negli agriturismi e nelle zone di produzione”. Con un nota bene, legato alle nuove dinamiche che definiscono il contesto di mercato, in Italia ma non solo.

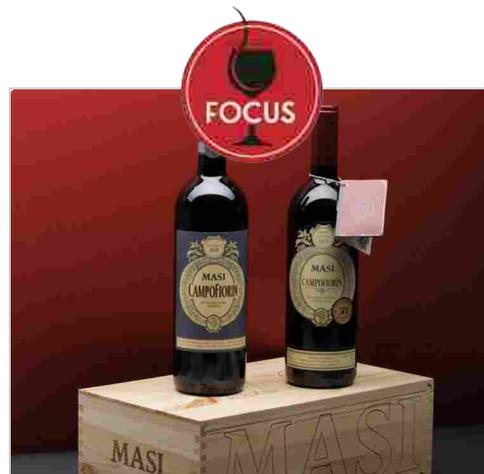
“Nonostante una tendenza generale alla riduzione dei volumi di consumo”, prosegue Gianluca Ferrauto, “si è registrata una crescente domanda per prodotti di alta qualità, evidenziando una preferenza per bevande di pregio e una maggiore attenzione alla sostenibilità e alla provenienza territoriale. In questo contesto, le etichette di qualità hanno mostrato performance migliori, mantenendo i loro prezzi o confermando la loro posizione sul mercato”.

In questo scenario, s'innesta la distribuzione parte del **Polo del Gusto**. “**Domori** ha saputo cavalcare questa tendenza positiva, consolidando la sua posizione come marchio di eccellenza nel settore grazie al rafforzamento dei suoi prodotti storici e all'introduzione di nuove proposte di successo”, evidenzia il Cco in merito al 2023 dell'azienda.

Domori: le novità 2024 a catalogo

12 mesi positivi, dunque, gli ultimi per **Domori**. E per i mesi a venire la realtà distributiva è pronta a rilanciare con tante novità sul fronte vino a catalogo.

“Nel catalogo 2024, ampliamo ulteriormente l'offerta con prodotti di altissima qualità e caratteristiche uniche”, spiega Gianluca Ferrauto. “Tra le prime novità più rilevanti, spiccano i vini Sori della Sorba dei viticoltori Carlo Mondavi e Giovanna Bagnasco e provenienti da Diano D'Alba (Cuneo), che includono Alta Langa, Nebbiolo e Langhe Rosso. Altre due importanti novità saranno annunciate prima dell'inizio della



Festa del Papà su Tannico con
l'edizione speciale di Campoforin
Masi

CONTINUA A LEGGERE »





stagione estiva 2024".



I racconti di TOP CHAMPAGNE



Distillati • Liquori • Amari LE NOVITA

Ma nel **portfolio** anche una nuova proposta alcol free, oltre alle referenze già note e consolidate che rappresentano le fondamenta della distribuzione. “La partnership continua anche con Barons de Rothschild, Champagne distribuito dal 2023, con **Mastrojanni** per la distribuzione dei vini di Montalcino e con **Mura Mura** per i vini piemontesi, come Barolo, Barbaresco, Monferrato, Timoroso e Grignolino. Infine, è stata recentemente introdotta la nuova bevanda analcolica sparkling, Mazzalù, realizzata a base di mosto ed aceto molto invecchiato, che offre un’alternativa raffinata per coloro che desiderano un’esperienza di gusto senza alcol”, conclude il manager.

“Tutti questi nuovi prodotti si integrano perfettamente con la filosofia di **Domori** di offrire un portfolio completo di eccellenze, che include anche il cioccolato, i tè **Dammann Frères**, i succhi **Achillea**, le confetture **Agrimontana** e i biscotti Pintaudi, pensato per soddisfare i palati più esigenti e offrire esperienze di gusto uniche ed eccellenti”.



Ultime news



STORY

Il calice da Barolo secondo Italesse: la novità T-made 75

4 MARZO 2024



TRADE

Conte Vistarino: in Oltrepò Pavese sbarca Lino Scaravonati come nuovo direttore generale

4 MARZO 2024



TRADE

La Sicilia del vino vola a Prowein 2024

4 MARZO 2024