



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

