

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

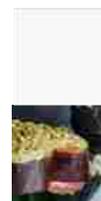
5 MINUTI DI LETTURA

**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.

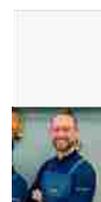
### 1) Lindt

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

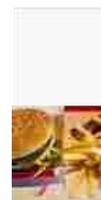
### Leggi anche



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

Legga 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 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

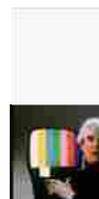
Appassionato di arte moderna e contemporanea, Walter Musco ha fatto della pasticceria il suo lavoro e della passione la cifra stilistica, dalle torte alle praline. Nasce così **una collezione di uova di Pasqua** ogni anno diversa, questo anno dedicata a "Roma Città Aperta" Composta da una decina di pezzi 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