



3 TRADIZIONE

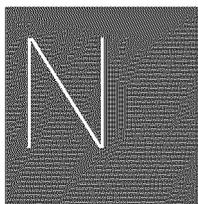
**Le uova di cioccolata
diventano sempre più
degli oggetti iconici**

TRADIZIONE E INNOVAZIONE

Uova, cioccolata e golosità piemontesi

Il dolce più iconico anche quest'anno sperimenta forme e abbinamenti per solleticare i palati più golosi

di VALENTINA DIRINDIN



Non c'è Pasqua senza uovo di cioccolato, preferibilmente buono e con una bella sorpresa all'interno. Meglio rivolgersi ai profes-

sionisti del mestiere, che ogni anno si ingegnano per modernizzare la tradizione più dolce dell'anno. Pastiglie Leone, per fare l'esempio più colorato e divertente della stagione, ha trasformato in un uovo di Pasqua il Cri Cri, che già da solo è capace di riportare tutti all'infanzia. L'uovo, che ha all'interno una croccante copertura di granelli di zucchero colorati

e pesto di nocciole, viene servito in una latta (con manici, per chi volesse trasformarla in una borsa) a tema Alice nel Paese delle Meraviglie. La novità 2024 di Guido Gobino, sono due nuove versioni del suo N'Uovo, l'uovo di design: bi-strato latte e pera e fondente e lampone. Guido Castagna ripropone invece il suo Bigiunott, uovo fondente ricoperto di gianduiotto; mentre La Perla ha il suo Uouo, con due strati di cioccolato (quello all'interno è cremoso, ispirato ai suoi tartufi, prodotto di punta del brand). Per le uova più simpatiche il posto giusto è Ziccat, con le sue creazioni a forma di maialino, cagnolino, funghetto, pulcino. Ci sono anche le uova di Streglio e di **Domori**: il primo propone "l'uovo delle favole", con guscio di cioccolato fondente e creme; mentre il secondo presenta una linea di uova classiche

(fondente e al latte), dove il protagonista assoluto è il cioccolato. L'"uovo di Colombo" di Davide Appendino è realizzato invece con cacao monorigine Ecuador e granella di nocciola all'esterno, mentre Antonino Cannavacciuolo propone sullo shop del suo laboratorio un uovo di forma diamantata (al latte o fondente), con all'interno dragées alla nocciola. Golosa l'idea di Fabrizio Galla: un uovo fondente ricoperto di nocciole caramellate; così come quelle di Chiambretto o quelle di Eataly. Da citare in Piemonte anche Graudi, con belle creazioni come l'uovo "nido d'ape", decorato a mano; e Bordato, che presenta idee artistiche come il colorato uovo "Avant Garde". Da non dimenticare anche le uova solidali di Magazzini Oz (con gli ovetti assortiti firmati Gobino) e Paideia, che aiuta-



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

130142



6 LA SPESA

**Le colombe ora
lievitano nei forni
delle pizzerie**

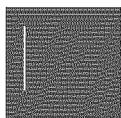
di LEO RIESER

LA SPESA

La colomba lievita nel forno delle pizze

Nella tradizione dolciaria pasquale i pizzaioli prendono sempre più spazio con i lievitati dolci e propongono alternative con cioccolato, pistacchio, ma anche innovative ricette salate

di LEO RIESER



dolci per le festività pasquali celebrano la biodiversità tra le regioni italiane come non mai.

Ma, così come il panettone, di cui è parente stretto, la colomba è divenuto simbolo nazionale di questa festa. La differenza più evidente naturalmente è nella forma, ma anche nella onnipresenza della classica glassa che, in molte declinazioni del panettone, può mancare. Oltre a pasticcerie, panetterie e ristoranti sono sempre più le pizzerie che propongono prodotti di alta qualità. Del resto, asserisce Massimiliano Prete, il celebre pizzaiolo di **Sesto Gusto**, «Il grande lievito è sempre la sfida più impegnativa, ma anche la più gratificante per chi con i processi di lievitazione e la precisione maniacale lavora tutti i giorni». Sesto Gusto propone una colomba classica con l'arancia candita del valdostano Mauro Mo-

randin e una al Gianduja di Guido Gobino. 36 ore di lievitazione, peso di 750gr e prezzi, rispettivamente di 30 e 34 euro. Altra pizzeria centrale che propone questo dolce è **Bricks**. Il patron Carlo Ricatto e il pizzaiolo Liviu Ceoflec propongono la loro "Unconventional Colomba" con una lievitazione di 36 ore e una lavorazione in tre fasi, in unico formato di 750gr farcita di cioccolato. 36 ore di lievitazione anche per Claudio Fusco dell'**Aforisma**, eccellente pizzeria a due passi dalle Molinette, utilizza un lievito madre di oltre 40 anni (lo stesso delle pizze) e propone in unica pezzatura da 1kg, a 40 euro, una colomba al passito di Erbaluce e nocciola delle Langhe. I più golosi potranno anche optare per le versioni cocco, rhum e fondente o pistacchio, cioccolato bianco e amarene o ancora caramello e arachide salata. Dopo il successo dei panettoni anche Domenico Volgare di **Fuzion** propone le sue colombe: mandarino tardivo di Ciaculli, thè verde matcha e cioccolato bianco, e caffè mono-origine vietnamita con cioccolato al latte. Il formato è quello da 750gr e il

prezzo di 30 euro. Sono tutte avvolte in un foulard, utilizzando la tecnica giapponese del Furoshiki. La pizzeria **Amici Miei** è stata la prima a credere nell'importanza dei dolci tradizionali, tanto da creare una pasticceria che, oltre a fornire i ristoranti del gruppo, è aperta tutto l'anno. La colomba nei formati 750gr e 1kg (33 euro la classica), è anche preparata in versioni al cioccolato, alla crema delle zeppole o in versione salata. Da assaggiare anche l'agnello pasquale con pasta di mandorle. Enrico Murdocco, uno dei più acclamati pizza chef di Torino e patron di **Tellia** e **Stonda** propone nel doppio formato 750gr e 1kg (a 33 e 40 euro) la colomba classica e la gianduja con una lievitazione che arriva a 48 ore. La cioccolato fondente di **Domori** con l'albicocca, nel formato di 750 gr costa invece 35 euro. Chiudiamo con **Grano**. Qui la pizzeria di Piero Mosso, grazie all'apporto di Sergio Scovazzo è un laboratorio di panificazione e le colombe in formato 750gr sono classica, Persi Pien, Mediterranea salata, lamponi e cioccolato bianco, e zafferano (da 28 a 38 euro).

© RIPRODUZIONE RISERVATA

DOVE

Bricks

Via S. Francesco da Paola

Aforisma

Via Tepice, 8

Fuzion

Via Alessandro Volta 4b



Sesto Gusto

Massimiliano Prete, il celebre pizzaiolo di Sesto Gusto (Foto Davide Dutto), presenta la colomba

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



130142