



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



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



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.

130142



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

130142



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.

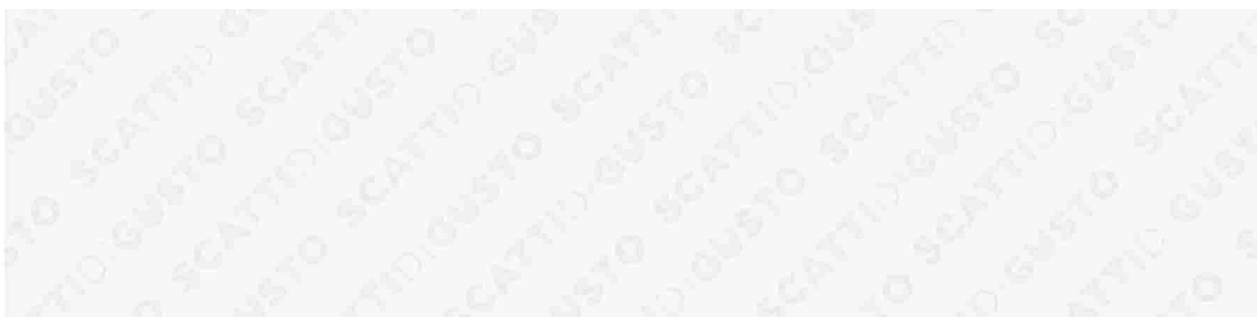
2 – Versa il cioccolato negli stampini, riempiendoli fino all'orlo. Lascia riposare per 2-5 minuti fino a quando non inizia a rapprendersi sui bordi, dopo inclina gli stampini per versare l'eccesso in una ciotola. Togli il cioccolato in eccesso con una spatola e lascialo rassodare a temperatura ambiente.

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...