



Vanity Living

NEWS

Rompete le uova!

Colori primaverili, fiori, frutta, vaniglia, caramello: a Pasqua la sorpresa è anche nel gusto

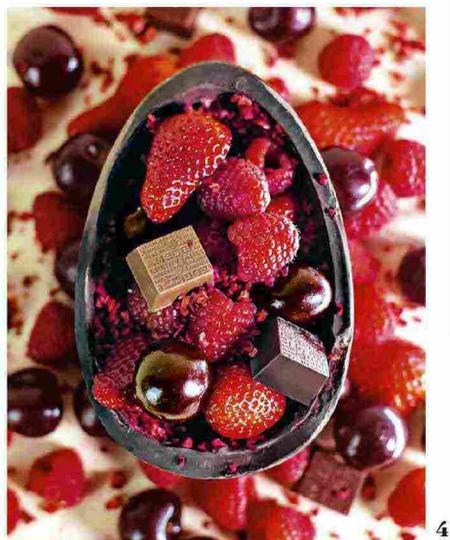
di ANNA MAZZOTTI



CIOCOCFANTASY

1. Le uova di **Sant Ambroeus Milano**, nei classici toni azzurro e rosa, e le nuove proposte decorate: cioccolato bianco, con farfalle e

fiorellini, fondente con margherite. **2.** Uovo al latte con granella di pistacchio, da **Eataly**. **3.** Di **Domori**, cioccolato fondente alle tre vaniglie. Per i più golosi, c'è la



versione cioccolato bianco, caramello e noci Pecan. **4.** Uovo Toscano, fondente e frutti rossi di **Amedei**. **5.** Colomba decorata di **Pasticceria Marchesi 1824**.



L'OSPITE FELICE

di Paola Trifirò Siniramed

COLOMBA DI PACE

Pasqua è alle porte, ci si prepara a una festa importante, con tanto di ritrovi familiari e di buoni cibi. Tipico piatto forte del pranzo di Pasqua è l'agnello al forno (o anche, squisito, come a Napoli, con uova e piselli, detto «alla pasqualina»). Non tutti però apprezzano queste carni, e aumenta sempre di più il numero dei vegetariani, che si orienteranno magari verso una lasagna, con béchamel e le verdure che la primavera porta con sé. A coronamento del pranzo, oltre all'uovo di cioccolato che fa felici i bambini di tutte le età, c'è anche la colomba, simbolo universale di pace. La leggenda racconta un'origine antica del dolce, preparato in questa forma da popoli invasivi nel VI secolo dal re longobardo Alboino, per ingraziarlo. Storia sicura è invece l'origine della colomba negli anni Trenta del Novecento, quando l'azienda milanese Motta, famosa già per i panettoni, in



base all'intuizione di un suo dirigente, Dino Villani, decise di continuare a utilizzare le linee di produzione anche per un dolce altrettanto tipico per la festa pasquale. Da lì al grande successo, ripreso poi da altre case dolciarie, il passo fu breve, tant'è che il dolce è entrato a tal punto nella nostra storia da poter essere oggi annoverato tra i più noti prodotti di tradizione italiana.

Avvocato, esperta di storia della cucina e di arte del ricevere, cuoca appassionata e collezionista di testi dedicati alla gastronomia. Ha scritto il libro *Dizionario irresistibile di storie in cucina* (2021, Cairo). @dizionarioirresistibile

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

130142