

IL TEMPIO DELLA GASTRONOMIA PECK

Gioielli dipinti a mano, tanta fantasia e - se sei fortunato - un regalo dal mondo dell'enologia

È il tempio assoluto dell'alta gastronomia. E Peck non poteva certo snobbare una delle icone della tradizione pasquale. Peraltro, con versioni davvero curiose. Spicca il «Chocolate Grape», un uovo che è un'opera d'arte: rappresenta un acino d'uva appena raccolto dal suo tralcio di vite e celebra il mondo dell'enologia, in qualche modo, anche il ruolo che l'enoteca continua ad avere nella maison di via Spadari. Dove ovvia-

3

mente c'è un'intera squadra di maestri pasticceri guidata dal pastry chef Galileo Reposo a realizzare le famose uova Peck selezionando materie prime e blend di cioccolato di differenti qualità. Decorato e dipinto a mano, il Chocolate Grape è realizzato prevalentemente con il Manjari dalle note acide e fruttate e per alcuni esemplari è prevista la sorpresa a tema enologico (prezzo: 52 euro per 300 grammi). Ma Peck firma anche le Happy Sheep in cioccolato Caraibe, con la peco-

rella che sorregge un ovetto (60 euro); le golose «Fruit Surprise», uovo arricchite di pepite di frutta; e lo «Space Egg» (75 euro) che rievoca un pianeta (in cioccolato Tainori) circondato da anelli (in cioccolato bianco). Star assoluta per simpatia e forma, il «Magic Rabbit», creazione pasquale con cioccolato Abinao di provenienza africana dal gusto forte e insieme elegante, che celebra il motto «tirare fuori un coniglio dal cilindro» (prezzo: 65 euro).



La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

