



# Il cioccolato non è più solo

Uovo a forma di colomba (viceversa?), ricette ottocentesche, gelatine e coperture di zafferano: chef e pasticcerie reinventano i dolci pasquali

**G**li indecisi amano la creatività di Andrea Tortora, giovane pasticcere allievo di Norbert Niederkofker: una colomba a forma di uovo ricoperta di cioccolato.

Che siano uova o cioccolato, ecco una selezione di dolci pasquali da comprare per sé oppure da regalare, con la dovuta premessa: la qualità ha

sempre un prezzo, anzi un valore, si tratti di cioccolato o di canditi (devono essere corposi) e burro (ingrediente che dona giusta umidità).

### Le più chic

Le uova decorate a mano di Diego Crosara, pasticcere di Marchesi 1824: naturali, dipinte o con fini decori in alto-rilievo in ghiaccia reale e pasta di zucchero con effetto rinascimentale. Il nostro preferito è il mandorlato:

cioccolato fondente al 61%, interno al latte e gianduia con mix di mandorle, pistacchi e nocciole.

L'azienda torinese Leone, celebre per le pasticche, ha creato un uovo ispirato ad Alice nel Paese delle Meraviglie. Di cioccolato con gelatine di frutta, fatto a mano in edizione limitata. Leone propone anche la colomba con gelatine di frutta, ricetta in collaborazione con la pasticceria torinese Racca.

Da Romanengo 1780, storica confetteria genovese approdata a Milano, tra colombe e uova si trovano il mandarino candito e i quaresimali, preziosi dolcetti ottocenteschi: la preparazione è ricer-

cata e a base di pasta di mandorle.

### **Sapori inattesi**

Di Fabrizio Galla ci piace la versione con agrumi di Amalfi e uvette, cioccolato extra fondente 70% e vaniglia di Tahiti o la pere e cioccolato. Il pasticcere piemontese pluripremiato ha appena aperto in corso Matteotti. C'è poi l'Uovo

dell'Enzo, al caramello salato, di Pasticceria Martesana dal 1966 che inaugura la quinta insegna in Porta Romana. Enzo è Santoro, pasticcere fondatore. Da provare le colombe classiche di Alvin's, pasticceria regina nei lievitati. Superba anche la colomba Di Stefano, con uva passa e zibibbo di Pantelleria, quintessenza di sicilianità.

### **Stellate**

Lavoratti (fabbrica di Varazze rilevata da Fabio Fazio) ha reclutato il fuoriclasse Carlo Cracco. Ed ecco l'uovo di cioccolato fondente Ecuador monorigine con pesca di Volpedo o mandorle croccanti, o cremino e granella di pistacchio di Bronte o con scorzette di limone delle Cinque Terre. Abbiamo provato anche la co-

lomba gianduia di Antonino Cannavacciuolo: tristellare.

### **Meneghina**

Da Peck la novità tra la tante è «Uovo alla Milanese», realizzato in via Spadari. Giallo, di cioccolato bianco, cosperso internamente di riso soffiato, zafferano e sale Maldon, è racchiuso in un guscio di cioccolato fondente che ri-

crea la sagoma del Duomo. La puntina d'oro sulla sommità evoca la Madonnina.

### **In famiglia**

La coppia Ernst e Alessandra Knam, ormai star della tv, è piena di inventiva. Lui ambientalista, con l'uovo Lumaca, Fungo e Ape con cioccolato fondente Perù Pachiza 70% e alveari in cioccolato bianco. Le piccole api in cacao giallo. Lei scintillante, per via delle

sorprese in argento 925 di Rue des Mille.

### **Globale**

Loison, brand vicentino che produce in compromesso tra artigianato e industria, manda in ogni angolo del pianeta colombe con canditi di cedro Diamante di Calabria, mandarino tardivo di Ciaculli, chinotto di Savona. Il packaging artistico è di Sonia, moglie del patron Dario. Incarti e scatole in latta perfetti per trasformarsi in origami e contenitori.

**Roberta Schira**

© RIPRODUZIONE RISERVATA