

Un tour per gli amanti del cioccolato

Quali sono le caratteristiche per riconoscere il cioccolato di qualità? La nostra guida per prenotare con un click le uova migliori

Il segreto per riconoscere un buon uovo pasquale è lapalissiano: che sia costituito da un buon cioccolato. Le variabili riguardano la lista degli ingredienti e, in particolare, le percentuali di cacao, grassi, zuccheri ed eventuali aromi o sostanze aggiunte che troviamo nella composizione. In generale, un elevato quantitativo di cacao e una lista di ingredienti relativamente ridotta indicano che il cioccolato dell'uovo in questione è pregiato e di alta qualità. L'attuale normativa dell'Unione Europea stabilisce che il cioccolato fondente per la dicitura fine, finissimo o extra, deve contenere almeno il 43 % di cacao, che si riduce al 25% nel caso di quello al latte e per il 14% da latte, panna o altri derivati del latte. Giusto poche regole per non farsi prendere in giro in questa Pasqua in cui si può solo ordinare online: "Si tratta di una evidente speculazione tesa a lucrare su chi, in questo periodo di emergenza, sceglie di acquistare sul web prodotti alimentari e beni tipici della Pasqua - afferma il presidente di Codacons Carlo Rienzi -. Chiediamo a Polizia Postale, Nas e Guardia di Finanza di tenere alta la guardia e di oscurare le pagine che realizzano speculazioni sulla pelle dei consumatori, indagando i responsabili e le piattaforme che ospitano le inserzioni". Paola e Fabio Bergaglio sono tra i



cioccolatieri piemontesi più conosciuti e dopo il progetto Bean to Bar con cui Bodrato ha portato a Novi Ligure il meglio delle fave di cacao del pianeta e diventa chocolate maker, nascono Uova Tropicò 70% e Uova Tropicò 90% realizzate dai



tre mono origine Tanzania, Perù e Repubblica Dominicana in due percentuali diverse oltre a due uova realizzate per i collezionisti: Astrazione è macchiato su tutta la superficie dai colori, rosso, blu, giallo, verde, rosa che si mescolano creando un effetto ottico onirico; Red&White, ispirato al design contemporaneo, è caratterizzato da due pennellate rosse decise, che macchiano lo sfondo bianco ottico. Opere d'arte che dalle mani del pastry chef di Peck Galileo Reposo arrivano a tutta Italia, realizzate con un blend di fave di cacao provenienti da piantagioni equatoriali, le "Artegg" sono quattro versioni ispirate a diversi tratti e stili di pittura, con figure geometriche e pennellate di colore dalla forte carica espressiva, dove il cioccolato diventa colore su tela. Enzo Santoro della Pastic-



ceria Martesana lancia l'"uovo fruttato" per la Pasqua: lamponi, fragola e yuzu, prima di essere essiccati e polverizzati, vengono poi amalgamati al cioccolato in modo omogeneo. Il guscio dell'uovo è pensato come un duo di sapori: una metà è fruttata, l'altra è fondente. Un'altra piccola rivoluzione della pasticceria è l'uovo "senza zucchero aggiunto", dolcificato solo con burro e massa di cacao, perfetto per chi deve ridurre gli zuccheri. Gennaro Bottone dal 1979 è una bottega storica partenopea che ha lanciato uova di Pasqua che puntano sulla lavorazione di cru di cioccolato dai sentori decisamente spiccati, come quelli della Tanzania e sulle uova decorate. La particolarità sono le uova di cioccolata bianche salate con pistacchi e mandorle e le uova fondenti con zenzero e cannella. Enrico Rizzi a Milano, storica boutique che lavora il cioccolato, consegna gratuitamente



nella città meneghina, tra le sue creazioni in stile da alta scuola francese, l'uovo marmorizzato in stile "oro antico", "l'arlecchino" fondente spazzolato, decorato con dischetti di allegro cioccolato



colorato e l'"uovo gelatina" decorato con gelatine di frutta e di agrumi. Per gli amanti della Sicilia è quello di Ammu, a base di cioccolato bianco e pasta di pistacchio. Ernst Knam, il re del cioccolato, dedica ogni anno un uovo a un personaggio delle fiabe, è la volta di pinocchio, fondente o al latte, può essere personalizzato a proprio piacimento con tre diversi nasi intercambiabili di diversa lunghezza e tipologia di cioccolato. Per gli inguaribili amanti del light, anche a Pasqua, la pasticceria Grezzo Raw Chocolate con sedi a Roma e Milano lancia l'unico uovo di cioccolato crudo biologico dolcificato con zucchero di cocco, un concentrato di nutrienti essenziali ed in particolare di flavonoidi

con il vantaggio di un indice glicemico molto basso: "cioccolato crudo e zucchero di cocco biologici, superfood amici della salute" come racconta Nicola Salvi, il fondatore. Da Marchesi 1824 le uova

tradizionali sono impreziosite da fini decori in alto-rilievo in ghiaccia reale e pasta di zucchero - eseguiti a mano - su una base di cioccolato fondente, al latte oppure bianco. Da Eataly Smeraldo un uovo "stratosferico" di nome e di fatto: cioccolato al latte e paste di Meliga, i tipici biscotti della tradizione piemontese a base di farina di mais. Tra due strati di cioccolato al latte un goloso strato di crema spalmabile arricchita da pezzetti di paste di Meliga di Golosi di salute. Tra i 100 giovani talenti italiani under 30 per Forbes, Nicolò Moschella nel suo laboratorio a Cornaredo utilizza solo il cacao Fino de Aroma di origine colombiana, tra i più pregiati al mondo. Il suo uovo al latte impreziosito con gemme di cioccolato, arancia candita, pistacchi e mandorle e da esposizione. Un'altra storica pasticceria partenopea, Gay odin, gioca tra uova rifinite con granella di nocciole, noci, mandorle o pistacchio e quelle di cioccolato Foresta, iconica scultura di cioccolato, tutte con spedizione gratuita. •