

La tradizione

Lusso e caro-cacao e a Pasqua l'uovo diventa d'oro

di **Jacopo Fontaneto**
● a pagina 7



La tradizione

Scolpito e griffato o semplice da banco l'uovo è il re di Pasqua

I prezzi vanno da poche decine di euro fino al top da 1.300 euro per le opere d'arte firmate **Marchesi**

I costi sono in rialzo per la crisi climatica che ha colpito la

produzione di cacao

di **Jacopo Fontaneto**

Pochi euro al supermercato. Fino a 1.300, invece, per quelle di **Marchesi 1824**, che solo a guardarle si rischia di rimanere incollati alla vetrina: un capolavoro artistico da due chili di peso netto, con decori in ghiaccia reale e pasta di zucchero fatti a mano. Ricordano un po' gli stucchi barocchi di una cattedrale, effettivamente è un po' come portare in tavo-





la un pezzo da museo. In ogni caso, la Pasqua 2024 ha il sapore goloso del cioccolato: tutti, insistentemente ne specificano origine e qualità: è la chiave di volta dell'oggi gastronomico, in cui il cliente-consumatore non "subisce" più l'anonimato della materia prima ma, al contrario, ha scoperto la curiosità di conoscerne dettagli e narrazione. Vale per le uova di cioccolato come per la pasta o la carne: insomma, una "carta di identità" voluta e pretesa che si traduce, di conseguenza, in un valore aggiunto anche per chi produce e vende. Ma torniamo alle uova di cioccolato che, quest'anno, cercano di resistere alle quotazioni impazzite delle fave di cacao, schizzate alle stelle sui mercati internazionali fino a infrangere la barriera dei 10 mila dollari alla tonnellata (dai 2.600 dollari dell'anno scorso), a causa dei raccolti decimati dalla crisi climatica su alcuni areali-chiave come Ghana e Costa d'Avorio. Inevitabile una ripercussione sui prezzi, che però sembra colpire di più i prodotti di fascia media, mentre l'alta gamma di pasticceria riesce, per ora, ad assorbire il colpo. «Non abbiamo modificato il listino, salvo che per l'uovo di pezzatura più piccola che è passato da 13 a 15 euro» dice Charlotte Dusart, maître chocolatier belga (a Milano in via Eustachi 47). «Noi abbiamo iniziato la produzione pasquale a gennaio, quando i rincari c'erano ma senza raggiungere i record delle ultime settimane: per resistere è necessario diversificare le produzioni, e soprattutto fare attenzione alle altre voci di costo, non ultima quella relativa agli affitti. Credo che i maggiori effetti sui

rincari si vedranno nei prossimi mesi». La pezzatura media (245 grammi, latte o fondente) da Dusart costa 24 euro, fino ad arrivare ai 60 euro per l'oversize da 750. Al civico 10 di via Anfossi, per l'uovo di Ernst Knam si parte da 26 euro per 150 grammi per arrivare alla "misura 10" da 4 kg che costa 330 euro: il classico è in tre versioni, fondente, al latte o bianco. Da Eataty Milano, in piazza 25 Aprile, la Pasqua vede la disponibilità di 48 referenze, tra uova e ovetti: ci sono quelli di Bodrato, produttore di Novi Ligure, che si portano a casa con una quindicina di euro, decorate (110/120 grammi di pezzatura). Oppure quelle di Barati e Milano, di pezzatura maggiore e (250 grammi per 26,90 euro) arricchite da doppio strato di cioccolato e cremino, anche in versione pistacchio. Sulle fasce di prezzo più alte ci sono l'uovo scorza di Majani (160,89 euro/kg, in pezzatura da 284 grammi), l'uovo cannolo di Venchi (113,04 euro/kg, in pezzatura da 460 grammi) e l'uovo bacio di dama, sempre di Venchi, a 107,69 euro /kg per confezione di 390 grammi. Al supermercato, sullo shop di Esselunga, per un uovo classico, con pezzatura media di 230 grammi, si va dai 34 euro in su, con un range medio concentrato tra i 40 e i 50. Da Marchesi 1824 (via Santa Maria alla Porta 11/a e altri due in Galleria Vittorio e Manuele e via Montenapoleone) le super-uova sono anche di altre pezzature (e, di conseguenza, altri prezzi): 750 euro per quelle da 1 kg, 85 per quelle da 120 grammi: queste ultime decisamente più abbordabili per fare un bel colpo di scena sul fine pasto di Pasqua. Da non perdere anche quelle artistiche di Enrico Rizzi (via Cesare Correnti 5): decorate con mattoncini da costruzione, cuori o macarons, sono altri piccoli capolavori cromatici: ad esempio, il suo uovo Arlecchino costa 60 euro per una pezzatura da 750 grammi, ma il best seller è il "cuori fondente" che costa



5 euro in più. Cinquantacinque euro, invece, per quello decorato con i suoi leggendari macaron che pesa 700 grammi. «Rispetto allo scorso anno abbiamo diminuito le pezzature, che in passato erano di 9 etti. Ce lo hanno chiesto i clienti» dice Rizzi. «La crisi dei prezzi? Sì, a livello internazionale è così: noi al momento ci riforniamo di un cioccolato che facciamo produrre vicino a Parigi, con dei blend personalizzati, ma ci stiamo strutturando per poter gestire internamente tutte le fasi di produzione a partire dalla fava di cacao. Le vendite stanno andando bene, con un +30% rispetto al 2023. Calano, invece, le consegne delivery: la gente è giustamente curiosa di conoscere il prodotto e, magari, assaggiare il cioccolato con cui è fatto, quindi viene qui a trovarci in laboratorio e noi ne siamo felici». Da Solbiati, in via Ruggiero Settimo, ci sono tante uova di formato medio-grande: qui il best seller è l'uovo Calimero nella doppia pezzatura da 380 grammi (55 euro) e 1,1 kg (130 euro): l'uovo Pecorella da 2 kg costa 200 euro, per il Nido formato XL (5,6 kg) servono 500 euro. All'hotel Excelsior Gallia, in piazza Duca d'Aosta, hanno pensato a un uovo stratificato (il Gallia Chocolate Egg), con a fianco un coniglietto sempre di cioccolato: 48 euro per 700 grammi, indubbiamente un buon prezzo. Sempre in orbita chef, sullo shop online di Carlo Cracco, il fondente da 400 grammi si può ancora acquistare per 60 euro. E se parliamo di griffe, va citato il Portrait 10_11 di Ferragamo/Lungarno in corso Venezia: a seconda dei formati, qui le uova si vendono dai 45 ai 90 euro (nella fascia più alta anche le rice crispies da 750 grammi) Nulla di impossibile, insomma, sperando che le tensioni internazionali sui mercati mondiali si placino: intanto, almeno a Milano, la vera sorpresa di Pasqua sarà portare in tavola un uovo griffato. Bellissimo, a prescindere dal prezzo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA





📷 Inimitabili

Uova di cioccolato
che non temono rivali:
qui accanto quella di
Marchesi
da 1.300 euro, sopra
le uova Portrait
e a sinistra le carissime
fave di cacao

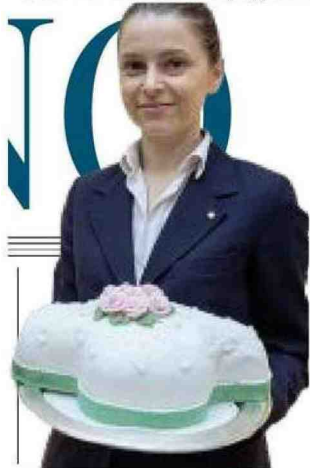




Cultura & Tempo libero
Che la colomba sia glacé

I dolci della tradizione sono pezzi d'arte

di **Roberta Schira** a pagina 13



E adesso chi osa rompere il guscio

Uova decorate a mano da mille euro
Colombe che paiono stucchi Rococò
Qui i dolci di Pasqua sono pezzi d'arte

I prezzi, soprattutto del cioccolato, sono cresciuti anche del 24% (Codacons), ma nessuno rinuncia a un dolce simbolo della Pasqua. Quest'anno arriva pure in versione salata, vedi la colomba

del pasticcere Dianin, e ritorna la pastiera napoletana. Resta d'obbligo l'uovo, anche piccolo: pezzi unici iperdeco-





rati quasi da collezione o minimalista e di design, come quello realizzato da Fusto per il brand Bulgari. Nelle pasticcerie Martesana, la novità è l'uovo di cioccolato al caramello, ricoperto da arachidi tostate. E un ritorno, la Colomba dell'Enzo, versione pasquale del Panetùn dell'Enzo (Santoro), il fondatore.

Da segnalare, la colomba superclassica del milanese Lorenzo Erasmì, pasticciere e bartender, titolare di Oro Nero, in via Lorenteggio. Il nome è ispirato al prezioso baccello di vaniglia, qui la carissima varietà Mananara del Madagascar. Il marchio Ciacco, di Stefano Guizzetti, è famoso per il gelato, ma nel suo laboratorio volano anche colombe. Con lamponi, semi canditi, cioccolato, crema al pistacchio di Bronte. La farcitura viene inserita nell'impasto prima dell'apertura per l'assaggio, grazie a una siringa-tubetto gourmet in dotazione.

Le vetrine più belle? Quelle di Marchesi 1824 in Galleria, che celebra il 200esimo anniversario. Le creazioni del pastry art director Diego Crosara sono così spettacolari che

tanti clienti le aprono solo dopo le feste, prima le tengono come centrotavola. Decorate a mano con pasta di zucchero, rappresentano scene bucoliche e ricordano le uova gioiello di Fabergé (1.300 euro per l'uovo da due chili). Tra le colombe Marchesi, notevole la versione con albicocca, zenzero e amaretti, gioco di contrasti tra dolce e piccante. Le uova sono di cioccolato al latte monorigine, da Santo Domingo, e fondente del-

l'Ecuador. Nessun affaccio su strada per Gianluca Fusto e la moglie Linda, ma un laboratorio, ormai nelle mappe dei

foodies. Incantevole la colomba albicocca e limone. Le uova sono vere sculture, il cioccolato ha un risvolto charity: proviene da una piantagione, la Millot del Madagascar, dove la selezione del cacao va di pari passo con l'attenzione alla qualità di vita delle coltivatrici. Pastificio Moscovia propone la colomba con il Mo-

scato nell'impasto: avrà il posto d'onore nel menu pasquale da asporto, con tortelli, pasqualine e altri manicaretti. Al Sant Ambroeus, ormai ristorante a tutto tondo (tra le proposte, asparagi, agnello o piatti veg), si festeggia con le colombe tradizionali o al cioccolato. La più richiesta è ricoperta di cioccolato bianco e decorata con pasta di zucchero a forma di farfalle e fiori dai colori pastello. Davide Longoni, che

ha rivoluzionato il mondo del pane, produce colombe con dietro un pensiero. Sotto lo slogan «Milano è di tutti», promuove l'inclusività, rappresentata dagli ingredienti artigianali dei prodotti. Il miele di agrumi di Thun, la vaniglia bourbon biologica, le mandorle abruzzesi, lo zest di arancia e bergamotto. E i canditi di arance calabresi, coltivate biologicamente dall'associazione Sos Rosarno, contro il caporalato. Iginio Mas-sari ne produce molte varianti. A noi è piaciuta quel-

la cocco e cannella. Le uova sono elegantemente autografate con la sua firma, diventata un'icona.

In media le colombe artigianali partono da 40 euro al chilo, le uova da 50 euro per mezzo chilo di cioccolato. Quindi, ben venga l'app anti-spreco Too Good To Go che dal 2 aprile ci aiuta a recuperare dolci pasquali a prezzi ridotti.

Roberta Schira

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Da sapere

● Pasticceria Marchesi 1824, Galleria Vittorio Emanuele II, tel. 02.94181810; via S. Maria alla Porta 11/1, tel. 02.86.27.70

● Martesana, via Cagliero 14, tel. 02.66.986.634

● Fusto, via Ponchielli 3, tel. 346.381.31.33

● Iginio Massari, via Marconi 4, tel. 02.496.96.962

● Oro Nero, via Lorenteggio 155, tel. 02.84.179.480

● Davide Longoni, via Tiraboschi 19, tel. 375.585.06.56

● Pasticceria S. Ambroeuus, corso Matteotti 7, tel. 02.760.00.540

● Antico Pastificio Moscovia, via Moscovia 27, tel. 02.65.99.498





► 29 marzo 2024 - Edizione Milano





Per foodies

Qui sopra, il laboratorio di Gianluca Fusto con la moglie e un aiutante nel suo laboratorio in via Ponchielli, a due passi da corso Buenos Aires. Nella foto grande, una vendeuse mostra una colomba glassata da

Marchesi in Galleria Vittorio Emanuele. In alto a sinistra e qui sopra, le uova decorate della pasticceria Sant'Ambroeus (foto Alessandro Cimma/Lapresse)



GOURMET *sweet*

TRA 2D E 3D

Meravigliose e dai gusti sorprendenti, le uova dei grandi pasticceri sono vere e proprie opere d'arte, dipinte come quadri o lavorate come sculture

di Anita Sciacca



4



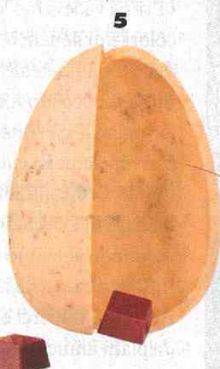
1



3



2



5



7

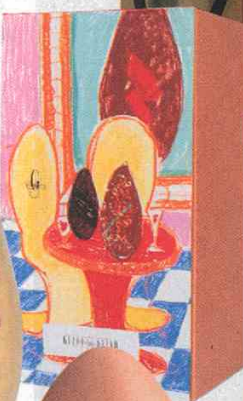


6

Figure piatte

1. Come pennellate, l'uovo di cioccolato fondente decorato con petali colorati, Boдрato Cioccolato (16,40 euro). **2.** Rainbow, di cioccolato bianco e vaniglia del Madagascar, Cioccolateria Banchini 1879 (da 20 euro). **3.** Sostenibile, fondente gianduia e, come sorpresa, un albero di cacao piantato a sostegno del progetto di riforestazione del dipartimento di Ucayali in Perù, Grow di Altromercato (22 euro). **4.** In latta, l'uovo di cioccolato fondente con all'interno una copertura di granelli di zucchero e nocchie, Leone 1857 (34,90 euro). **5.** Esplosione di gusto, al cioccolato bianco con pistacchio verde di Bronte Dop Amedei (49 euro). **6.** Artistico, l'uovo di cioccolato al latte rivestito di cioccolato bianco colorato, Giraudi (33 euro). **7.** Limited edition, cioccolato fondente con limone delle Cinque Terre e rosmarino prodotto in collaborazione con Gucci Osteria da Massimo Bottura, Lavoratti 1938 (70 euro). **8.** Decorato a mano, l'uovo al latte con un strato esterno alla pera, Guido Gobino (60 euro). **9.** Tradizionale, l'uovo di cioccolato al latte monorigine 46per cento Repubblica Dominicana, Marchesi 1824 (60 euro). **10.** Avvolgente, l'uovo di cioccolato al gusto tiramisù, La Perla (25 euro).

8



9



10



Pasqua 2024, le migliori colombe artigianali secondo la redazione di Cook

DI REDAZIONE COOK

Le colombe, oltre a essere un simbolo della Pasqua, sono un prodotto capace di far volare la fantasia dei grandi pasticceri. Ecco quali sono le migliori creazioni artigianali da acquistare quest'anno

Marchesi 1824

La colomba di **Marchesi 1824** nasce da una lenta e sapiente lavorazione grazie all'utilizzo esclusivo del lievito madre, amalgamato in un impasto realizzato con ingredienti di prima qualità. Questa versione da due chili, ricoperta da pasta di mandorle, è impreziosita da un paesaggio dipinto a mano e rifinito con decori in pasta di zucchero e ghiaccia reale (350 euro).





13 / 49



21 marzo 2024 | 00:00

(©) RIPRODUZIONE RISERVATA





Da Cracco a Marchesi, per Pasqua vanno le uova d'autore



Milano

Quest'anno tutte le pasticcerie storiche di Milano espongono i loro trofei dell'arte cioccolatiera in concorrenza con i divini della cucina stellata, compresi Knam, Massari e Gobino

Adriana Marmioli
27 Marzo 2024 alle 11:41

2 minuti di lettura

Torino è indiscussa capitale del cioccolato e quindi delle Uova di Pasqua. Tuttavia Milano, terra di cultura dei masterchef e di ChocoLove, "merita la deviazione", come direbbe Michelin quando segnala uno dei suoi meritori ristoranti. Arrivarci è facile. Gli acquisti online anche di più (ma attenzione ai tempi di consegna).

Sotto la Madonnina regna sovrano l'Uovo d'autore: premiate e storiche pasticcerie espongono dei veri e propri trofei dell'arte cioccolatiera in concorrenza con i divini della cucina stellata, Cracco, Knam, Massari (Cannavacciuolo no, lui presidia gagliardamente il Piemonte), fino ad Armani. Questa la nostra *short list* dell'Uovo di Pasqua meneghino.



La vetrina di Carlo Cracco in Galleria Vittorio Emanuele II



Le Uova d'Autore

Carlo Cracco ha uno shop in corso Italia 22 (shop.carlocracco.it): le sue Uova sono essenziali, quasi avveniristiche, il solo logo e una superficie scintillante. Li propone in tre versioni da 400 grammi: quello classico è al latte ma per questa Pasqua predilige il cioccolato fondente, nella doppia versione liscio o granellato alla nocciola (rigorosamente di Giffoni) con sale marino di Trapani Igp. Per chi voglia sbizzarrirsi, la novità sono i divertenti animalotti in cioccolato bianco, al latte, fondente e caramello, confezionati in una caddy blu la cui grafica riproduce la Galleria Vittorio Emanuele dove si affaccia il suo ristorante.

Per **Igino Massari** (iginimassari.it) basta il nome. Le sue uova sono iperclassiche e senza fronzoli, puro gusto: quelle più gettonate sono pralinate e rugose in tre varianti (fondente alle nocciole, al latte alle nocciole, bianco al pistacchio). Al massimo c'è la novità 2024: bicolore, al gusto fondente+al latte oppure fondente+lampone, molto chic: color testa di moro e rosso squillante. Si trovano in piazza Diaz o, se viaggiate, nei pop-up store nelle stazioni di Milano, Genova, Venezia, Roma, Napoli.

Ernst Knam (eknam.com) con le Uova ama giocare: le pensa per i bambini o chi è rimasto tale nello spirito. E allora le traveste da buffi coniglietti, pollastri, cactus, rane e pecorelle. La novità 2024 è l'"Uovo alla Knam": in cioccolato fondente, con esterno che simula un vero guscio dalle sfumature rosate in cima al quale c'è una sfera con camicia in cioccolato bianco ripiena al caramello salato. E poi c'è una linea "design": le "Multichocolate" dalla "camicia" bianca spennellata e le "Uova sedute" marmorizzate, disponibili entrambe in tre versioni. Però sono creazioni fragili e spesso non si possono spedire: bisogna andarle a prendere nel suo regno in via Anfossi. Però, per alcune più semplici come forma, è prevista una salvifica confezione in espanso nero: a prova di spedizioniere.



Le Uova dipinte di Ernst Knam

Sono ideate da **Guido Gobino** le uova a marchio Armani (armanidolci.com): in due gusti e di due tipi, metà fondente e metà con granella di mandorle di Sicilia e copertura di cioccolato al latte, oppure metà cioccolato al latte e metà dragées di gruè di cacao e copertura fondente. La confezione ha colori e disegni della collezione Armani donna primavera/estate 2024: colori marini e motivi astratti di onde. Il negozio in cui trovarle è nel palazzo di via Manzoni 31 dove sono concentrate le boutique, l'Emporio, il ristorante, l'hotel.

Le Pasticcerie

Anche la **Pasticceria Martesana** (martesanamilano.com) come Knam propone una vasta scelta di Uova: classiche, bigusto e pralinate (la più stuzzicavole è al caramello salato e arachidi) e per far felici i bimbi: e sono le giocose "Bianconiglio", "Pulcino" e



“Panda” (queste si trovano solo a Milano, nella sede storica di via Martesana).

La **Gastronomia Peck** (peck.it) interpreta la tradizione pasquale con vere e proprie sculture di cioccolato: il “Chocolate Surprise Egg” è uno scrigno di cioccolato fondente che racchiude un uovo di cioccolato bianco; molto eleganti sono “Circle” e “Square” dove cerchi e quadrati colorati ornano un Uovo per il resto molto classico; per i bimbi c’è un piccolo zoo di cioccolato, galline, conigli, api, pulcini. Si trovano nei negozi di via Spadari, a CityLife e a Porta Venezia (via Salvini 3) e nella “succursale” di Forte dei Marmi.

Ma le più belle sono quelle che la **Pasticceria Marchesi** (pasticceriamarchesi.com) propone nei negozi di via Santa Maria alla Porta, via Monte Napoleone e Galleria Vittorio Emanuele II: sembrano repliche quasi perfette delle uova Fabergé ma a tema pasquale, decorate a mano con disegni in alto-rilievo in ghiaccia reale e pasta di zucchero. Poi ci sono le uova ripiene al gusto gianduja, pistacchio, lampone o caramello salato con l’esterno più essenziale ma non meno chic. Un tripudio per gli occhi e per il palato: il cioccolato, monorigine, proviene dalla repubblica Dominicana quello al latte (46%) e dall’Equador quello fondente (74%).



VANITY FAIR



FOOD NEWS

Uova da maestro: le più belle e buone dell'anno

La Pasqua italiana riscopre le uova (per adulti) di altissima qualità. Ecco le più belle

DI [MARGO SCHACHTER](#)

20 MARZO 2024

Le [uova di Pasqua di cioccolato](#) nascono alla corte del Re Sole nella Francia del Settecento, e dopo aver attraversato più di tre secoli di storia si riconfermano un classico della Pasqua, per gli adulti più sofisticati. Se l'uovo di Pasqua di cioccolato nasce ricco, destinato a celebrazioni reali, si era trasformato oramai in un affair da bambini. Negli anni Novanta qualche produttore cercava di farli largo nella moltitudine di uova al latte e sorpresine per lui e per lei, con uova





fondenti e regali più o meno alla moda, ma le uova di cioccolato restavano un regalo da nonne a nipotini. Oggi invece è un **profluvio di uova di Pasqua VM 18 di cioccolato finissimo, decorazioni elaboratissime, packaging di design**. Vere e proprie sculture in cui la ricerca estetica e di materie prime si allinea a quella di tanti altri prodotti dolciari – panettone e colomba inclusi.

Le uova di Pasqua si sono trasformate, di nuovo, in oggetti scenografici da regalare, da offrire a fine pranzo, da assaporare per apprezzare le qualità della materia prima e dalla sua lavorazione. Piacciono sempre di più e il numero di pasticciere e laboratori dolciari che negli ultimi anni hanno avviato la loro produzione, lo dimostra. I gusti, cambiano, tanto che arrivano anche colombe (e formaggi) a forma di uova.

C'è chi punta molto sulla maestria di chi le dipinge a mano, chi ha raggiunto livelli come quello di Loretta Fanella, una delle più famose pasticciere d'Italia che ha presentato l'uovo **Roses** con tanto di QR Code per verificare la provenienza del cacao utilizzato, che viene poi lavorato con una tecnica rubata al mondo dei profumi per imprimergli l'essenza di rosa. **Ultimo trend del 2024, la moltiplicazioni di uova ricche di granella di frutta secca per un effetto 3D** pronunciato e una bella struttura tutta da mordere. Ecco le uova da maestro.





Uovo di cioccolato decorato a mano di Pasticceria Marchesi 1824

Alla **Pasticceria Marchesi 1824** di Milano le uova partono dai 60 € ma arrivano ai 1300€ nel caso delle uova decorate in ottimo cioccolato, in una elegante confezione. Questa versione da 2 kg, realizzata con cioccolato al latte di alta qualità, è interamente decorata a mano dai maestri pasticceri attraverso fini decori in pasta di zucchero e ghiaccia reale.

60 € - [Compra su Pasticceria Marchesi](#)



[lifestyle](#) > [what's on](#)

LE UOVA DI PASQUA PIÙ BELLE DEL 2024 SI MANGIANO (ANCHE) CON GLI OCCHI

Decorate con motivi floreali, tridimensionali, coloratissime e di ogni forma e dimensione, queste le più belle uova di cioccolato (e non solo) per festeggiare la Pasqua 2024

DI [MARTINA DI IORIO](#) PUBBLICATO: 20/03/2024

Pasticceria Marchesi 1824

[Marchesi 1824](#)

Tra le **più belle uova di Pasqua** compaiono ogni anno le creazioni di **Pasticceria Marchesi 1824**, che quest'anno compie proprio 200 anni di attività. Un traguardo che si legge anche nelle creazioni pasquali,





che celebrano la ricorrenza con motivi e decorazioni applicate nelle loro celebri uova di cioccolato. Oltre alle classiche uova arricchiscono la collezione di Pasticceria Marchesi quelle con elementi floreali e pulcini dipinti a mano con fini decori in alto-rilievo in ghiaccia reale e pasta di zucchero, su una base di finissimo cioccolato fondente, al latte o bianco. Delle opere d'arte che portano la firma del maestro Diego Crosara.





LA CUCINA
ITALIANA



Uova di Pasqua artigianali 2024





1/43

Marchesi 1824

Restano tra le più belle di Milano (e non solo) le uova di cioccolato decorate di Marchesi 1824: con fiori e pulcini dipinti a mano con fini decori in alto-rilievo in ghiaccia reale e pasta di zucchero, si scelgono al finissimo cioccolato fondente, al latte o bianco.

www.pasticceriamarchesi.com





LA CUCINA
ITALIANA



Colombe artigianali della Pasqua 2024





1/48

Marchesi 1824

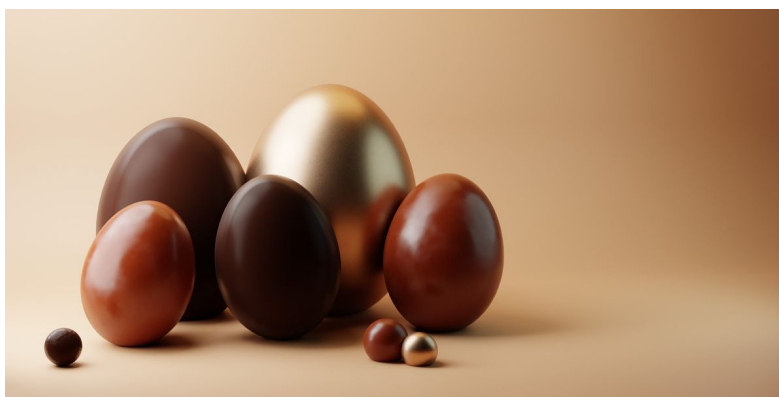
I dolci delle feste della Pasticceria Marchesi 1824 di Milano sono sempre una meravigliosa sorpresa, per il sapore e la bellezza. In particolare i lievitati, che ogni anno vengono impreziositi da decorazioni meravigliose. Quest'anno sulle colombe ci sono (anche) dei piccoli pulcini, protagonisti di un disegno tipicamente pasquale realizzato interamente a mano con pasta di mandorle, di zucchero e ghiaccia reale.

www.pasticceriamarchesi.com





Le uova di Pasqua gourmet da gustare quest'anno



Tra cioccolati pregiati e decorazioni d'autore, il periodo pasquale è ricco di proposte incredibili.

Di Francesco Damiano DesantisPubblicato: 20/03/2024

Mancano solo undici giorni a Pasqua: e come sempre succede in questo periodo dell'anno, quando la primavera dà il cambio all'inverno, inizia la corsa nelle pasticcerie per aggiudicarsi le colombe e i dolci migliori. Certo, quando si parla di festività pasquali e pranzi in compagnia, l'uovo di Pasqua è il protagonista assoluto della tavola, per i più piccoli quanto per gli adulti: una tradizione con radici profonde che è ben lontana da terminare, e anzi – decennio dopo decennio è sempre più forte e sentita. Perché non concedersi un uovo di Pasqua di lusso? *Harper's Bazaar* ha selezionato 6 tra le pasticcerie che per questo 2024 hanno creato uova di Pasqua gourmet, a tutti gli effetti opere d'arte culinaria.

Bellantoni Cioccolato

Un concentrato di bontà e di bellezza assoluta: le uova di Bellantoni Cioccolato sono un viaggio nel gusto ma anche nell'eleganza. Per questo 2024, la pasticceria propone una collezione che sembra davvero un sogno a occhi aperti; uova come il Perla Nera e il Futuristico, realizzati con cioccolato fondente al 70% direttamente dal Perù, meravigliano perché danno l'impressione di essere sculture di qualche grande artista, così come la capsule delle Uova Golose stupisce per le superfici, in tutto e per tutto somiglianti a quarzi, rubini e altre pietre d'eccezione.

Excelsior Hotel Gallia

Il laboratorio di pasticceria dell'Excelsior a Milano non si smentisce neanche quest'anno: l'Executive Pastry Chef Stefano Trovisi propone una Colomba che è un trionfo, ma soprattutto un uovo di Pasqua che farebbe un'ottima figura anche sugli scaffali di qualche spazio di design esclusivo. Il Gallia Chocolate Egg è scomposto su più livelli, quasi fosse tagliato a spicchi, in un gradiente di toni e qualità di cioccolato, da quello bianco in cima fino al fondente alla base; si tratta di pregiato cioccolato Vahrona lavorato a mano, e il risultato è uno spettacolo.

Da Vittorio Selection

Da Vittorio, il prestigioso hotel e ristorante a tre stelle Michelin nel bergamasco, porta avanti la collaborazione con Davide Comaschi, campione del mondo ai World Chocolate Masters nel 2013 - un sodalizio creativo di grande successo: per la Pasqua 2024 è nata una collezione di uova che s'ispira al mondo dei giocattoli per l'infanzia. Il sottomarino



Nautilus è un capolavoro di *haute patisserie* e immaginazione, allo stesso modo dell'Air Force Choco e dello Space Chocolate che sono rispettivamente un elicottero e un missile spaziale.

Enrico Rizzi

Uova pasquali belle e colorate, che mettono di buonumore perché sono una gioia per gli occhi e per il palato: la collezione che Enrico Rizzi presenta quest'anno è bella e varia, ce n'è davvero per tutti i gusti. Ecco allora che abbiamo uova dallo stile minimale come l'Uovo Kintsugi, il Cioccolati Rari e il Rinascita ai Lamponi e altre più estrose come l'Uovo Mattoncini, quasi fosse ricoperto di lego, e l'Uovo Sinfonia Rosé realizzato in cioccolato rigorosamente rosa, con tanto di petali - l'Uovo Sinfonia di Sicilia celebra invece i gelsomini, le mandorle e le arance della regione.

AT-Pâtissier

Andrea Tortora è da tempo considerato un pastry chef d'eccezione, nel panorama italiano e non solo: le sue proposte per Pasqua sono il fiore all'occhiello della sua attività. Obbligatorio provare almeno una volta i suoi Uovo di Tortora e PandUovo, un incontro riuscitissimo tra la forma tradizionale dell'uovo di Pasqua e la morbidezza dell'impasto della colomba, compresa l'irresistibile glassa con mandorle e nocciole. Per la cioccolata vera e propria, AT-Pâtissier propone uova al cioccolato al latte oppure fondente, la superficie del guscio che è graffiata e autentica.

Pasticceria **Marchesi** 1824

Impossibile non mettere in lista le creazioni di una delle pasticcerie più note di Milano: quelle di **Marchesi** uniscono tradizione e modernità, sapienza tramandata da generazioni e consapevolezza di guardare al futuro attraverso il presente, per trarne il meglio. Uova di Pasqua ricchissime di dettagli e decorazioni, quasi fossero ceramiche e porcellane del Settecento con ghirlande, cupidi e piccoli animali in rilievo e dipinti a mano con cura e amore; non resta che scegliere quello che più ci fa viaggiare con l'immaginazione e regalarselo, per una Pasqua speciale e di lusso.

4 MUST HAVE DA COMPRARE PER IL 2024



THE IMPRESSION

A Feast for the Senses: Fashion Houses Redefine Luxury Through Gastronomy

By Ty Gaskins



Text:

In the intricate tapestry of luxury brands, the convergence of heritage and gastronomy has become a powerful narrative for many, transcending traditional realms and strategically shaping brand identities across new verticles. As traditional markets experience a slowdown since Q3 of 2023, luxury brands strategically leverage food as a key asset to navigate the evolving landscape. For Iconic houses—Armani, Dior, and Alaïa— their foray into the world of food and beverage serves as a calculated move to not only diversify revenue streams but also elevate their appeal in an ever-evolving luxury market, especially against the backdrop of recent challenges faced by the industry.



Culinary offerings by Chef Anne-Sophie Pic for Dior

The careful curation of culinary offerings, reflective of each house’s unique heritage, has become a strategic move to captivate discerning consumers seeking more than just products. In a fashion industry increasingly defining itself through experiences, the intersection of food and luxury is a calculated strategy to engage consumers on a personal and indulgent level. This strategic use of food as an asset goes beyond revenue diversification; it establishes a brand’s relevance and resilience in a market where the definition of luxury is continuously redefined.



Gucci's 'Giardino 25' cocktail bar | Florence, Italy



Berluti pop-up with Pasticceria Cova Dessert Shop | photography by François-Xavier Watine

Armani's culinary odyssey, spanning two decades, commenced with the inauguration of the first Emporio Armani Caffè in Paris in 1981.

Despite the ongoing challenges faced by the luxury market, Armani's food and beverage empire has expanded to 20 outlets worldwide, seamlessly blending Italian sophistication and authenticity. Armani's commitment to delivering genuine Italian cuisine goes beyond culinary excellence; it is a strategic move to solidify the brand's identity. In the face of a market slowdown, Armani strategically positions its culinary offerings as an extension of the brand's timeless elegance, providing patrons with an immersive experience that resonates with their discerning tastes.

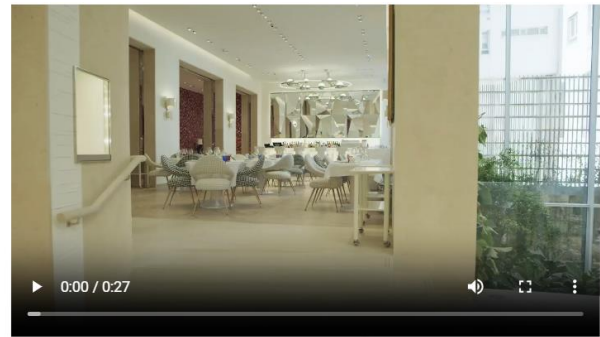


Armani/Ristorante

At the heart of 30 Montaigne, Dior's flagship address, the Monsieur Dior Restaurant, stands as a testament to the brand's dedication to the French art of living. In a period marked by challenges within the luxury market, including a recent dip in LVMH stock, which reached its lowest for 2023 during the Paris trading session according to Bloomberg—slipping to 675 euros following the company's disclosure of weaker-than-anticipated quarterly revenue growth—Dior strategically leverages its culinary offering to foster a deeper connection with its clientele. Chef Jean Imbert's leadership in this strategic culinary venture embodies Dior's commitment to excellence. The integration of exclusive Dior Maison collections dedicated to the arts of the table enhances the brand's narrative, creating a unique symphony of heritage and culinary excellence that resonates with business enthusiasts seeking a holistic luxury experience.



Culinary offerings by Chef Jean Imbert for Monsieur Dior Restaurant



Monsieur Dior Restaurant, Paris

For Alaïa, the intersection of fashion and gastronomy unfolds at Café Alaïa, strategically positioned in the maison's 4-story mansion, located at 5 rue de Marignan in the haute couture district in the heart of the 8th arrondissement of Paris. Inspired by the late Azzedine Alaïa's legendary dinners, which achieved a level of renown akin to his iconic fashion collections, the café serves as a haven for authenticity and quality where within the storied dining room-kitchen of the historical residence on rue de Moussy, friends, artists, including Naomi

Campbell and Kate Moss convene in an atmosphere characterized by conviviality, humility, open-mindedness, and freedom.

In a market where the definition of luxury is evolving and challenges persist, Maison Alaïa's culinary venture acts as a strategic asset, catering to a discerning clientele seeking an immersive lifestyle experience that pays homage to these extraordinary and rare moments. The recent challenges faced by LVMH and other luxury giants underscore the importance of diversifying revenue streams, a strategy Alaïa has embraced by carefully selecting the best products. Drawing inspiration from the gastronomic delights of Portugal, Spain, and Italy in partnership with Da Rosa delicatessen to create exceptional dishes.



Café Alaïa, Paris

The integration of food as a strategic asset in luxury houses like Armani, Dior, and Alaïa is not merely a response to market trends; it is a calculated move to shape and elevate brand narratives in times of uncertainty. As the luxury market grapples with challenges to stay relevant to a modern consumer, these brands strategically position themselves at the intersection of fashion and culinary arts. This nuanced approach serves as a compelling narrative for discerning enthusiasts and luxury connoisseurs alike, ensuring that these brands not only endure market fluctuations but also emerge as pioneers in the ever-evolving landscape of luxury.



Culinary offerings by Chef Maxime Frédéric for Louis Vuitton





Culinary offerings by Chef Mattia Agazzi for Gucci Osteria, Beverly Hills





Prada Caffè at Harrods, London



ANNIVERSARI

I 200 ANNI DELLA PASTICCERIA MARCHESI

La storia di Pasticceria Marchesi 1824 è intessuta di tradizione e creatività che si fondono in un'armonia tramandata in chiave contemporanea per due secoli. Simbolo milanese dell'artigianalità, Marchesi 1824 celebra quest'anno duecento anni di attività. Per celebrare l'anniversario dei 200 anni Marchesi ha creato un percorso che si sviluppa per tutto l'anno attraverso quattro ingredienti tematici che hanno fatto la storia della pasticceria: cioccolato, caffè, vaniglia e marron glacé.

Oggi come allora, Marchesi 1824 è fedele alle sue tradizioni grazie al lavoro svolto dal pastry creative director Diego Crosara e il suo team, basato sull'accurata selezione delle materie prime, l'alta maestria e l'attenzione ai dettagli. Ricerca e innovazione si bilanciano con il rispetto delle classiche preparazioni di alta pasticceria, riviste in chiave contemporanea.

pasticceriamarchesi.com





Marchesi compie due secoli: “Per l’occasione proponiamo un menu dolciario speciale”



La storica pasticceria milanese (ora di **Prada**) festeggia i 200 anni. Per tutto il 2024 una proposta tematica basata via via su cioccolato, caffè, vaniglia e marron glacé

Adriana Marmioli
29 Febbraio 2024 alle 15:01

2 minuti di lettura

È accreditata per essere la più antica di Milano, la pasticceria **Marchesi**: aperta 200 anni fa nella stessa sede che ancora la ospita in via Santa Maria alla Porta, un palazzetto del Settecento collocato già allora nel cuore della Milano medievale là dove finisce corso Magenta e inizia via Meravigli. Le boiserie, i vetri colmi di dolciumi, caramelle, praline e cioccolatini, il bar sempre ospitale, le belle vetrine con in mostra la produzione di pasticceria, quella tradizionale e quella stagionale, panettoni (decoratissimi, i milanesi se li contendono come pregiato regalo per le Feste) e le colombe, sono un ricordo immutabile che accompagna da sempre i milanesi golosi.

Da quel 1824 molte cose sono però cambiate: innanzitutto nel 2014 è stata rilevata dal Gruppo **Prada** e negli ultimi anni ha aperto altre due sedi ugualmente prestigiose, Galleria Vittorio Emanuele II e via Monte Napoleone 9 (poi ce n'è una quarta “internazionale” a Londra, nel lussuoso quartiere di Mayfair). In comune qualità e selezione delle materie prime, fedeltà alla tradizione seppure con una spinta verso l'innovazione e la ricerca per la rivisitazione in chiave contemporanea dei classici della casa.

A capo del laboratorio c'è il *pastry creative* Diego Crosara. A lui si deve il percorso scelto per celebrare i 200 anni, che si sviluppa lungo tutto l'anno attraverso quattro fasi ed altrettanti ingredienti tematici - cioccolato, caffè, vaniglia, marron glacé -, scelti in quanto simboli della storia di **Marchesi** dalla fondazione a oggi.

Il primo, declinato fino a marzo, è il cioccolato. Praline, cremini, gianduiotti, torte e pasticcini della produzione “corrente” saranno affiancati da tre torte fresche in edizione limitata, espressamente ideate per l'occasione dallo stesso Crosara: dopo la Meringata al cioccolato (torta di gennaio) e la Torta ai Tre Cioccolati (febbraio, proposta di San



Valentino), a marzo è proposto un grande classico **Marchesi** rivisitato, la Torta Aurora in versione cioccolato.

Nelle due sedi di Montenapoleone e Galleria Vittorio Emanuele, poi, da febbraio sono disponibili menù salati al cacao e una selezione di cioccolate calde in tazza: in Galleria lo chef Maurizio Sarigu propone agnolotti al cacao ripieni di zucca con nocciole sabbiate, ricotta salata e salvia frita e filetto di manzo con sfumature al cacao, carote al fieno e riduzione al Moscato; mentre in Monte Napoleone lo chef Emanuele Ruiu suggerisce ravioli di zucca, grue di cacao, radicchio tardivo e scampi o anatra profumata al whisky e salsa al cioccolato con carote e arancia.

Quanto al menù delle cioccolate calde, pensato per il pomeriggio e la merenda, si compone di sei proposte: cioccolata calda classica, cioccolata calda con arancio candito e cannella, cioccolata calda con panna montata e zenzero in polvere e candito, cioccolata calda con liquore al whisky, cioccolata calda con panna montata e scaglie di lampone, cioccolata calda con gelato alla crema.

Ad aprile si passa al secondo ingrediente (ed è ancora segreto il modo in cui verrà declinato): il caffè, simbolo di pasticceria **Marchesi** da quando, a inizio Novecento, la famiglia iniziò a servire il caffè a clienti, affiancando al banco dell'asporto un accogliente salottino. Con l'autunno in primo piano va la vaniglia: ingrediente fondamentale dell'arte dolciaria, per **Marchesi** simbolo della ricerca operata sulle materie prime. E per finire, i marron glacé, oggetto del desiderio e della gola, saranno utilizzati (anche) per decorare le torte e comporre le torte dei primi freddi.

