

SHOPPING

Ho dei gusti semplicissimi; mi accontento sempre del meglio.

(Oscar Wilde)

Da buffet aristocratico ad appuntamento fisso del weekend. Come melting pot culturale o come fuga creativa in tempi di forzato immobilismo. Il breakfast-lunch si racconta con una fantasia di sapori e di decori. Anche sulla tavola di casa.

DI **CAMILLA COLOMBO**

Brunch kit. Dall'alto, in senso orario, Olio Tao, extravergine da selezionati cultivar italiani, Guido 1860 (63 €, 3 bottiglie da 50ml, su www.guido1860.com); peonie Flamingo (da 50 € per 10 steli) e vaso in vetro (da 40 € la misura piccola), dal sito inglese Flowerbox, che spedisce gratuitamente anche in Italia (www.flowerbox.com/eu); bottiglia Mongiardino, in vetro dipinto con motivo floreale, Petra Palumbo x Cabana (188,80 €, su www.cabanamagazine.com); teiera in porcellana decorata effetto marmo, Coralla Maiuri (280 €, su www.artemest.com); tè verde Sencha e gelsomino, Armani Dolci (16.50€, la lattina da 20 filtri, su www.armani.dolci.com); set di tovagliette in canvas stampato, Lisa Corti (95 €, 4 pezzi, su www.artemest.com); canestrelli con cialda al cioccolato, crema di nocchie piemontesi e mandorle pugliesi, Pasticceria Jeantet (da 13,80 €, la scatola da 250 grammi, su www.jeantet.it); bacio al frutto della passione, uno dei gusti dei baci di Cracco interpretati dal pastry chef Marco Pedron, Carlo Cracco (14 € la confezione da sei pezzi, su www.shop.carlocracco.it); estratto antiossidante Tónico, pressato a freddo a base di succo di limone, sciroppo di agave e pepe di Cayenna, Babasucco (5 €, bottiglietta da 250 ml, su www.babasucco.com); marmellata di mandarini siciliani tardivi e zucchero di canna, Marchesi 1824 (15 €, barattolo da 300 gr, su www.store.pasticceriamarchesi.com); dolce di pasta lievitata Bossolà, Iginio Massari (22 €, 500 gr, su www.cosaporto.com); tostapane in acciaio con decoro smaltato, Dolce & Gabbana per Smeg (499 €, su www.it.sicilyismylove.com/smeg); tazzina da caffè in vetro colorato, Luisa Beccaria (240 € la coppia, su www.artemest.com).

L'origine risale al 1895, quando lo scrittore inglese Guy Beringer, rifacendosi ai tradizionali buffet, organizzati dall'aristocrazia terriera dopo una battuta di caccia, descrisse l'abbondante colazione domenicale come il modo migliore per riprendersi dagli eccessi – si suppone alcolici – del sabato sera. Il brunch nasce così, nella campagna inglese, in un panorama a metà strada fra un racconto di Jane Austen e una puntata di Downton Abbey, fondendo insieme la colazione (breakfast) e il pranzo (lunch). Da abitudine aristocratica, nel tempo il brunch si è diffuso in tutto il mondo anglosassone, con un particolare successo negli Usa, a partire dagli anni Trenta del secolo scorso. Ed è lì, nei locali borghesi di New York, che diventa un'abitudine mainstream, capace di coinvolgere le famiglie di tutti i ceti sociali.

Essendo un mix di colazione e pranzo, il brunch si gusta nella tarda mattinata, di solito fra le 11 e le 15 della domenica, il giorno del relax – meno frequente, ma comunque diffusa la pratica di farlo di sabato. Il menu guarda alla tradizione anglosassone con pancake, sciroppo d'acero, muffin, cupcake, bagel, bacon, uova alla Benedict, caffè americano, anche se oggi viene servito insieme ai prodotti freschi e locali di cucine differenti. Il brunch è l'esempio perfetto di un melting pot culturale a tavola: si organizza per respirare l'atmosfera della Fifth Avenue, ma non si disdegna di poter avere, come accompagnamento, una mozzarella di bufala fresca o un vero caffè ristretto.

A Milano, come a Roma, è diventato, insieme al sushi, uno degli appuntamenti fissi del weekend. Nel capoluogo lombardo, è stata l'italiana California Bakery a fare da apripista per il grande pubblico, stimolando l'apertura di nuovi locali o la riconversione, in formato newyorchese, di alcuni bar e ristoranti tradizionali. Oggi sconta una concorrenza agguerrita, accresciuta dalle numerose proposte delivery che non coprono solo il reparto food, ma si ampliano al tableware e al decor in cucina.

In questo periodo di rinnovato, e un po' forzato, amore per la cucina, dove il lievito di birra pare il bene più prezioso della tavola, potersi regalare un attimo sfizioso o fare della zona food la massima espressione del proprio stile, mixando decorativismo e funzionalità, è un gesto imprescindibile. Lo raccontano i baci di dama di Carlo Cracco, in una delicata palette di colori, o le delizie di Iginio Massari, che arrivano sulle tavole di torinesi, milanesi, romani e, persino, londinesi, grazie al delivery di alta qualità Cosaporto. Il pane appena sfornato da Égalité, la boulangerie di via Melzo 22 a Milano, che, tramite il servizio Égalité chez toi, consegna a casa, in tutta la città, sei diverse tipologie di pane, in cinque differenti tipi di baguette; poi croissant, pain au chocolate, madeleine, tartelette, tropézienne, éclair e, per gli amanti del salato, quiche in tre varianti: Lorraine, Poireaux e Chèvre tomates. Il tostapane fantasia di Smeg/Dolce & Gabbana, che non sfignerebbe come centro tavola alla corte di Maria Antonietta, e la teiera di Coralla Maiuri, che subito richiama alla mente la festa stralunata di "Buon Non-Compleanno" di Alice nel Paese delle Meraviglie.

Il bello della tavola, d'altronde, è proprio questo: la creatività, l'improvvisazione, il mescolare l'antico – il servizio da tè della nonna – con il digitale. Se per una ricetta la meticolosità è d'obbligo, pena un risultato squilibrato, nel décor a vincere è l'impronta creativa personale, soprattutto in questi tempi di chiusura domestica. Il brunch, infatti, si presta perfettamente a essere organizzato fra le mura di casa, in terrazzo o in giardino. È l'emblema della libera composizione di gusti e colori, purché si rispettino l'orario e una ricca proposta culinaria.

Mangiare è una necessità, mangiare intelligentemente è un'arte.

(François de La Rochefoucauld)





6/10

Prada Group/Marchesi 1824

Знаменитая миланская кондитерская Marchesi 1824, принадлежащая Prada Group с 2014 года, пожертвует традиционные пасхальные куличи Colomb, медицинскому персоналу, задействованному в борьбе с пандемией Covid-19 в больницах Милана.

Также кондитерская передаст часть этих пасхальных куличей, которые в ней не одно столетие пекут по старинному рецепту, миланской некоммерческой организации Pane Quotidiano, которая в первую очередь нацелена на ежедневное предоставление бесплатной еды и питья бедным слоям населения без каких-либо различий



Marchesi 1824 in sostegno all'emergenza Coronavirus

Milano, 8 aprile 2020 – **#marchesi1824**, rinomato marchio di alta pasticceria di proprietà del Gruppo **Prada**, sostiene il personale sanitario coinvolto nell'emergenza Covid-19 degli ospedali milanesi con una donazione della classica Colomba, il più celebre dolce di Pasqua, realizzata con un'antica ricetta tradizionale e una selezione di materie prime di eccellenza.

Marchesi 1824 sostiene, con un'ulteriore donazione del classico dolce pasquale, Pane Quotidiano, organizzazione milanese senza scopo di lucro, il cui obiettivo primario è quello di assicurare ogni giorno, e gratuitamente, cibo alle fasce più povere della popolazione, distribuendo generi alimentari e beni di conforto senza alcun tipo di distinzione.

VOGUE



LIFESTYLE

Cette pâtisserie milanaise offre l'un de ses gâteaux signature au personnel soignant italien

PAR AUGUSTIN BOUGRO
14 AVRIL 2020

Marchesi 1824 s'engage également à soutenir une association italienne
qui lutte contre la pauvreté dans son pays.



Il n'y a pas que [l'industrie de la mode](#) et de la cosmétique qui se mobilise dans la lutte contre le coronavirus. Preuve à l'appui :

l'incontournable [pâtisserie](#) milanaise **Marchesi 1824**, également membre du [Groupe Prada](#), décide de soutenir le personnel soignant mobilisé. Ainsi, elle fait don de son très connu Colomba aux hôpitaux italiens, un célèbre gâteau de [Pâques](#) qui suit une recette traditionnelle et un savoir-faire exceptionnel.

De multiples engagements

Ce n'est pas tout puisque **Marchesi 1824** s'engage aussi à soutenir **Pane Quotidiano**, une association milanaise à but non lucratif. Le but de cette

organisation italienne : distribuer gratuitement de la nourriture aux sections les plus pauvres de la population. *“Ses excellents produits, son cadre élégant et son service impeccable sont parfaits pour accompagner des moments de convivialité entourés de goût artisanal et de créativité raffinée. Marchesi 1824 reste fidèle à ses traditions et à sa production artisanale basée sur une sélection rigoureuse des matières premières, la plus fine maîtrise de la pâtisserie et le souci du détail”*, explique la marque dans un communiqué.

► 14 aprile 2020

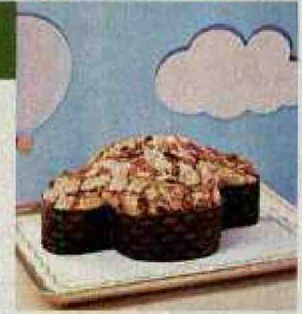
Prada送蛋糕為醫護打氣

復活節是西方一個重要節日，在
武肺打擊之下，慶祝節日的心情大打折
扣，時尚品牌有感一班醫護人員的無私付
出，希望在復活節為他們帶來一點心意。
Prada集團旗下的餅店Marchesi 1824就
向米蘭的醫院捐贈經典的意大利復活節
蛋糕（Colomba），支持參與緊急救援的
醫護人員，而當地專門協助貧窮人士的公

益組織Pane Quotidiano亦同時受惠。

LVMH集團為疫情出錢又出力，不但
加入成為醫療物資供應鏈，調配公司資源
製造口罩、消毒搓手液和保護衣物，旗
下的高級美食百貨店La Grande Epicerie
de Paris也趁着節日向法國醫護人員贈送
4,000隻朱古力復活蛋以示支持。

撰文：楊慧珊



■ Prada 旗下的餅店趁
節日向米蘭的醫院送上
蛋糕表心意。

PRODOTTI

TRA UOVA E COLOMBE

L'uovo come simbolo della resurrezione, la colomba come portatrice di pace. Eccoli, i due dolci pasquali per eccellenza, tradizionali ma sempre in grado di ingolosire e di stupire, tra ricette innovative e un packaging che li trasforma in prezioso regalo.



SPRING INSPIRATION

La Pasqua di **Marchesi 1824** è ispirata dalla primavera: cieli azzurri, mongolfiere all'orizzonte e pulcini. Le uova con sorprese personalizzabili sono impreziosite da decori in alto-rilievo, in ghiaccia reale e pasta di zucchero, eseguiti a mano.



LA FIRMA DEL MAESTRO

Come da tradizione, la colomba **Delice Hausbrandt** edizione 2020 ha la firma del Maestro pasticcere Iginio Massari. Packaging elegante con delicate note azzurro fiordaliso e la vivacità del rosa corallo, con il plus della stampa in oro.

UOVO TAVOLETTA

Domori ha realizzato in edizione limitata la sua tavoletta Quantum con lo speciale packaging pasquale. È un uovo, ma in versione tavoletta. Quantum è una mattonella di cioccolato finissimo, nelle tre varianti fondente, nocciole, pistacchio, ed è un classico del brand di gruppo Ily.



NERO SUBLIME

La colomba **Nero Sublime** di **Fiasconaro** prende il nome dal nero dei "grani" di cioccolato di Sicilia al suo interno e dal sublime nella doppia glassatura, con il cioccolato fondente ad avvolgere la delicata confettura di fragoline di bosco di Sicilia.



SWEET&COOL

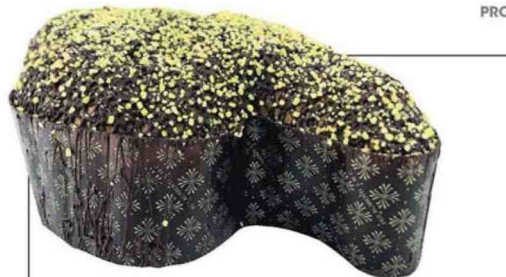
Con la consueta fantasia, **Forno Brisa** ha sfornato la sua Coolomba con packaging personalizzato e realizzato in collaborazione con writers e artisti di Bologna. L'edizione 2020 è firmata da Andrea Casciu e Kiki Skipi.



VINTAGE BOX

Quando si ha più di cent'anni, le idee in archivio non mancano. È il caso di **Motta**, che realizza la sua Colomba Regalo con un esclusivo metal box vintage, dando un tocco retrò e conservando il gusto inimitabile del dolce della tradizione per eccellenza.

PRODOTTI



VENETO CHIAMA CAMPANIA

La tradizione pasticceria veneta di **Borsari** si unisce ai sapori del sud, e il risultato è la colomba con crema al limoncello, canditi di scorza di limone e ricoperta di cioccolato fondente. Ideale con una Falanghina doc dei Campi Flegrei

COLLEZIONE HERMITAGE

Il packaging di Loison, curato da Sonia Pilla, questa volta si è ispirato all'opera di Peter Carl Fabergé esposta all'Hermitage di San Pietroburgo. Il risultato, nella colomba del pasticcere veneto, è un oggetto d'arte e d'arredo, oltreché buono.



AUGURI ALL'ARMA

La limited edition pasquale della colomba **Gran Galup Classica** è dedicata all'Arma dei Carabinieri. In primo piano, un Carabiniere donna e un Carabiniere uomo immersi dalle cartoline di alcuni dei simboli più importanti d'Italia. La ricetta è del 1922.



PRODOTTI



AROMA LUCANO

Non mancano mai nelle feste comandate. I fichi secchi, tradizione del sud e in questo caso arricchiti di mandorle tostate con scorze di limone e cannella, ora hanno il sapore di **Amaro Lucano Anniversario**. Cosa vuoi di più dalla vita?



FATELO VOI!

Non siete ancora stanchi di preparare torte, biscotti e pasta frolla? Quest'anno il dolce di Pasqua si può anche fare in casa, e per questo **Molino Pasini** ha la farina adatta: La Tua Farina, ideale per dolci e frolle. Per ottenere la perfetta friabilità.



PISTACCHIO DI BRONTE

Made in Bronte, **Pisti** realizza la crema spalmabile al pistacchio con materie prime selezionate, lavorate artigianalmente e secondo la tradizione pasticceria. Per degustarla, è sufficiente una fetta di pane, ma tenete lontani i cucchiaini altrimenti rischia di finire in fretta.

CHI LA SPALMA

Il cioccolato a Pasqua non è soltanto quello delle uova. **Babbi** lo propone nella sua ampia gamma di creme spalmabili Cremadelizia, gluten free e certificata Kosher, con quasi tutte le referenze adatte al consumatore vegano.





Colomba Marchesi per gli ospedali milanesi

Marchesi 1824, rinomato marchio di alta pasticceria di proprietà del Gruppo **Prada**, sostiene il personale sanitario coinvolto nell'emergenza Covid-19 degli ospedali milanesi con una donazione della classica Colomba, il più celebre dolce di Pasqua, realizzata con un'antica ricetta tradizionale e una selezione di materie prime di eccellenza.

Marchesi 1824 sostiene, con un'ulteriore donazione del classico dolce pasquale, Pane Quotidiano, organizzazione milanese senza scopo di lucro, il cui obiettivo primario è quello di assicurare ogni giorno, e gratuitamente, cibo alle fasce più povere della popolazione, distribuendo generi alimentari e beni di conforto senza alcun tipo di distinzione.





Buona Pasqua!

Siamo in lockdown ma le idee, l'informazione, la passione non si fermano. È una Pasqua speciale, questa, e ancora più sentita. Auguri a tutti e arrivederci su fashionmagazine.it martedì 14 aprile, per riprogettare insieme il futuro!

Nella foto, una colomba di **Marchesi 1824**: il marchio di pasticceria del Gruppo **Prada** ha dato il suo sostegno al personale sanitario in lotta contro il Covid-19 con una donazione della versione classica del tradizionale dolce pasquale

A cura della redazione



Covid-19, Marchesi 1824 dona colombe ai più bisognosi

Il marchio di alta pasticceria del gruppo Prada sostiene il personale sanitario, coinvolto nell'emergenza sanitaria degli ospedali milanesi, e l'organizzazione Pane quotidiano

di Angelo Ruggeri
09/04/2020

[HomeBackstage](#) Covid-19, Marchesi 1824 dona colombe ai più bisognosi

Condividi:



La colomba di Marchesi 1824

Un altro bel progetto per combattere il contagio di Coronavirus. **Marchesi 1824** sostiene il personale sanitario coinvolto nell'emergenza sanitaria degli ospedali milanesi con una donazione della classica colomba, il dolce di Pasqua, realizzata con un'antica ricetta tradizionale e una selezione di materie prime di eccellenza.


Non solo. Il marchio di alta pasticceria di proprietà del gruppo **Prada** sostiene, con un'ulteriore donazione del classico dolce pasquale, **Pane quotidiano**, organizzazione milanese senza scopo di lucro, il cui obiettivo primario è quello di assicurare ogni giorno, e gratuitamente, cibo alle fasce più povere della popolazione, distribuendo generi alimentari e beni di conforto senza alcun tipo di distinzione. (riproduzione riservata)

Covid-19, Marchesi 1824 dona colombe ai più bisognosi

Il marchio di alta pasticceria del gruppo Prada sostiene il personale sanitario, coinvolto nell'emergenza sanitaria degli ospedali milanesi, e l'organizzazione Pane quotidiano

di Angelo Ruggeri 09/04/2020 09:25



Un altro bel progetto  per combattere il contagio di Coronavirus. **Marchesi 1824** sostiene il personale sanitario coinvolto nell'emergenza sanitaria degli ospedali milanesi con una donazione della classica colomba, il dolce di Pasqua, realizzata con un'antica ricetta tradizionale e una

selezione di materie prime di eccellenza.

Non solo. Il marchio di alta pasticceria di proprietà del gruppo **Prada** sostiene, con un'ulteriore donazione del classico dolce pasquale, **Pane quotidiano**, organizzazione milanese senza scopo di lucro, il cui obiettivo primario è quello di assicurare ogni giorno, e gratuitamente, cibo alle fasce più povere della popolazione, distribuendo generi alimentari e beni di conforto senza alcun tipo di distinzione. (riproduzione riservata)

Coronavirus: l'alta pasticceria di Milano dona colombe agli ospedali

di AdnKronos

8 APRILE 2020



Milano, 8 apr. (Adnkronos) - Le antiche pasticcerie di Milano regaleranno colombe agli ospedali impegnati a gestire l'emergenza Covid19. La pasticceria Marchesi, il marchio di proprietà del Gruppo Prada con uno storico negozio in via Monte Napoleone, ha deciso di donare la sua Colomba classica agli ospedali, mentre donare altri dolci pasquali a Pane Quotidiano, organizzazione milanese senza scopo di lucro che assicura ogni giorno cibo gratis e generi di conforto alle fasce più povere della popolazione.

Anche l'alta pasticceria di Giovanni Cova donerà colombe a tutti gli ospedali del Gruppo San Donato, e quindi all'ospedale San Raffaele: i dolci, oltre mille colombe, saranno consegnati ai policlinici e agli istituti del gruppo in tutta la regione.



Buona Pasqua!

Siamo in lockdown ma le idee, l'informazione, la passione non si fermano. È una Pasqua speciale, questa, e ancora più sentita. Auguri a tutti e arrivederci su fashionmagazine.it martedì 14 aprile, per riprogettare insieme il futuro!

Nella foto, una colomba di **Marchesi 1824**: il marchio di pasticceria del Gruppo **Prada** ha dato il suo sostegno al personale sanitario in lotta contro il Covid-19 con una donazione della versione classica del tradizionale dolce pasquale

A cura della redazione



MARCHESI 1824 Versus COVID-19

Stay informed on our latest news! A fine pastry brand owned by the **Prada** Group, **MARCHESI 1824** donates cakes to Milan's hospitals and Pane Quotidiano, a non-profit organization in Milan that provides free food every day those who can not afford it.

The brand contributed classic Colomba cakes, a traditional Italian Easter staple. Sending a big thank you to the **Prada** Group for their continued efforts to support and uplift through dire circumstances in the wake of COVID-19.

Text by Vivian Cheng

Fighting with the "fairy witch" wife of Rick Owens at Selfridges.

We got all the homies together at Ofr in Paris to celebrate the release of our latest issue.

"A teenage dream so hard to beat."

Thank You, office Coffee

"I started donating coffee to essential workers to give back and assist those on the front lines who don't get recognized enough," says office coffee barista Manny Diamantes . For the past two weeks or so, Diamantes has been biking around the city donating hot coffee to multiple COVID-19 service floors at NYU Langone, Memorial Sloan Kettering, and the New York-Presbyterian.

"Many of my close friends growing up are medical workers and hearing first hand about the struggles and frustrations they are forced to go through to save our city are insanely upsetting. They need to feel more appreciated and what ever we can do to make their lives easier, we need to do it," says Manny.

Any day-brightening news is worthy of reporting in times like these. We wanted to say thank you to Manny and all of our bold health care professionals on the front lines. Every minute of your hard work is appreciated at office

Ever effort counts. Lend a helping hand from home to others who are affected by COVID-19 by making a donation to Food Bank for New York City or your local Meal on Wheels chapter.

eL Seed's book about Garbage City in Cairo isn't what you think.

Big Steve, owner of East Village mainstay, Fun City, talks tattoos.

SS18, as seen by Eric N. Mack, at Totokaelo on the Bowery.

Design By Purpose

This particular body of work was created during a trip to Morocco. The photos are a selection of the "worn" and "storied" landscape and architecture of the coast between Agadir and Safi.

I found it fascinating how repurposing, reusing and reimagining materials plays a major role in creative problem solving.

These objects tell a story of their many lives lived, made possible by never being thrown out or discarded.

The sun faded, wind whipped, frayed ends, and textures all share a history.

They exude a sense of place and time. A marker for a traveler like myself to study and understand.

Introduction and Photos by Johnny Knapp

Text by Logan Brown

By any standards, the Moroccan coast is a stunning lay of land; however, when captured through the lens of Johnny Knapp, the coast visually exudes a life of its own. Knapp's photos seem to

portray the essence of coastal beauty. The candidness of his photographs gives you a glimpse of Knapp's keen intuition as an artist.

Knapp's newest project, *Design by Purpose*, is a dare, really. A challenge: let the compositions of found objects allure the mind.

Knapp's raw connection with his subject-material is drawn by years of accumulating information on the surf swells, combined with his deep love and understanding of the beautiful Moroccan culture. Knapp has an uncanny dedication to "make sense" of the world around him, which is a total-sum of his project.

From researching intensely beforehand about the planets and their position in the months of January/December (the planets and moon dictate the sea and what is coming about surfing wise), to charting a course of various beach towns about the coastline, the photos portray a seasoned wanderer's perspective.

The stills taken in this series are of objects that are familiar to most: a chair, a house, a boat. Imagine approaching an object, and capturing the spirit of what that object would say, could it talk; what is its "story"? What does the object resonate?

"It is an interpretation and dialogue I am having between myself and these objects I am encountering," Knapp explains further. "It's a wonderment I have for these items. Just in awe about how many times they must have been repaired, reused or re-purposed in their lifetimes. The markings, scratches, discoloration, and faded tones all tell a story in the same fashion as how archaeologists would decipher and decode ancient ruins."

The worlds Knapp creates in his pictures is as unintentional as it is intentional. On the way he shoots, he says, "It has to tick a few boxes within the narrative I've created in my head and is in the thread of the story that I have woven. If it sits in this realm the last and probably most important element to make it come to life is some good light hitting it."

Taking the time to try and decipher what exactly inspired the shot of an older man in front of a motorcycle, Knapp alludes to the aesthetics of the picture as a whole compared to just the forefront model. "The photo of the older man and the water, his motorcycle more caught my eye than he did. He just happened to be in front of it and obliged to be in the photo. But if you look closely at the handlebars, the headlight, the gas tank, seat, and basket to me that is the real story and the one I set out to capture and tell."

In *Design by Purpose* the resources are the models. An expressed appreciation of awareness to our very-life around us—regardless of our settings—rings true. Knapp agrees to the notion that though traveling can fuel your art, you have what it takes already within. With this series under his belt, the artist leaves us with parting advice.

"Get imaginative and make a game out of it. Try and find triggers within you that make you reactive to your surroundings. Take a different route home or if you see light bouncing off objects and walls, go follow that and see what unfolds. Once that happens, just capture it for posterity of the legacy of the moment. It's all about going through life with an open mind and open heart."

Every collaboration deserves a celebration.

Ian Isiah is expecting and celebrates in true office Magazine fashion for Issue 10.

Now available at the Office Newsstand.

Chidera Eggerue's *Guide to Getting Over a Boy*

Writer, activist, and feminist.

These are the three words Chidera Eggerue would use to describe herself. However, don't let that fool you—she is the embodiment of the multi-dimensional modern woman.

office caught up with the best-selling author to chat about the release of her new book, *How To Get Over A Boy*. We've all been there, and Eggerue's book is here to make the long, draining, confusing process of getting over someone a bit more clearer and little less painful.

Through her poignant words, her guide makes its way around London, New York, and back around.

Interview by Lydia Arauz

Photos Courtesy of Rachel Sherlock Photography

Introduce yourself.

My name is Chidera Eggerue, aka The Slumflower. I am a best-selling author, and I am 25 years old.

How would you describe yourself to someone who has never met you?

I would describe myself as a writer, activist and feminist.

You've just released your second book, *How To Get Over A Boy*. What inspired the creation of this book? Why did you decide that this was the right time to drop this gem?

I hope that the book will help those going through break ups to embrace the opportunity of singledom and channel something positive from the experience. There is no right or wrong time, but this message needs to be out there.

How do you normally get over a boy?

By spending quality time with myself, learning a new skill, being alone and enjoying it.

You've gone viral on social media several times, and have used your voice to educate and destigmatize societally-deemed "non-attractive" features such as alopecia and saggy titties. What has been the feedback you've received after speaking on these topics?

It is mixed. There are haters, and there are negatives. But for example, when I launched the #saggyboobsmatter hashtag, I was contacted by women of all ages and backgrounds praising my stance. Recently, my documentary *Bringing Back the Bush* on Channel 4 celebrating pubic hair was critically acclaimed, including the FT—but it came about because of the negative comments I received after posting a picture on social media.

Name one thing that makes you smile.

My family makes me smile.

I've read your first book, *What A Time To Be Alone*, when it first came out two years ago—it was eye-opening, refreshing, and just what I needed at that time. How can your supporters use what they learned from your book and implicate it into today during the heightened time of social distancing?

Obviously I wasn't predicting a pandemic when I wrote the book, but learning to enjoy being alone is the best education you can have. So it is just as valuable in a time of crisis.

What is the best piece of advice you've ever received?

Find your joy.

Pushing boundaries and breaking social norms seem to be the top of your list — was this always a part of your game plan?

My mother raised me to ask questions, but growing up in South London as a black girl, I realized that these questions needed to be vocalized on a larger stage. I needed to challenge the so-called social norm.

Fast forward five years into the future — how do you envision your life?

In five years time, I'll have my own show where I'll be encouraging women to take control of their self-esteem. Netflix, I hope you're listening!

Chidera's *How To Get Over A Boy* is available now for purchase. Go grab a copy, sit down, and take notes.

Txema Salvans' new photobook explores the kingdoms that we fight for on the daily.

Big Steve, owner of East Village mainstay, Fun City, talks tattoos.

DRØME Magazine hosts their first Pride party—flying monkeys in attendance.



La Pasqua solidale premia i combattenti contro il virus



Nonostante le difficoltà causate dall'emergenza Coronavirus, la Pasqua resta comunque una festa dal valore unico e sarà importante celebrarla. Certo non apparirà come tutte le altre, ma questa epidemia non rappresenterà una vera minaccia. Anzi il Covid-19 non ha fatto altro che aumentare la solidarietà e moltiplicare le iniziative per garantire cibo e sostegno a chi è in crisi, regalare uova e colombe a figure come medici e infermieri, i veri e propri eroi di questo oscuro e arduo periodo.

Non solo donazioni a ospedali e Protezione civile, infatti, in occasione della Pasqua, le aziende del food scendono in campo e trovano il coraggio di compiere gesti di solidarietà, rivolti al personale medico da mesi figura di spicco nella lotta contro il Covid-19 e a favore delle fasce più fragili della popolazione, sullo sfondo di uno scenario orripilante.

Per rispondere all'emergenza economica da Coronavirus, Perugina ha deciso di donare oltre 90 mila uova di Pasqua al Banco Alimentare, con l'obiettivo di permettere ai volontari della fondazione, di donare uno dei simboli pasquali più iconici ai bisognosi, a coloro che vivono nella difficoltà totale. Nestlé sta già regalando loro tutti quei beni alimentari essenziali presenti tra i propri prodotti.

Per ringraziare e valorizzare gli Operatori Sanitari dei principali Ospedali presenti sull'intera penisola, in occasione della Pasqua, Galbusera è pronta a donare loro fino a 100.000 colombe, simbolo di eterna gratitudine per lo straordinario lavoro a sostegno dei più fragili, dei malati e di tutta l'Italia.

Facendo parte di una delle aziende alimentari che non può e non deve fermarsi, inoltre Galbusera ha preso la decisione di attribuire un riconoscimento concreto, che potrà raggiungere i 580€, al personale delle fabbriche, che si impegna in prima linea a garantire la continuità produttiva con sforzo e passione, rendendo possibile così l'esistenza di alcuni prodotti.

La multinazionale giapponese Sanrio, con l'aiuto di Alessandro Enriquez e la collaborazione di Paluani, ha deciso di regalare 2000 uova di Pasqua, personalizzate con due dei suoi personaggi più famosi (Hello Kitty e My Melody), agli infermieri, ai medici e agli operatori di tre strutture ospedaliere, situate nelle aree più colpite dall'epidemia, e alle loro famiglie.

Le uova di cioccolato verranno destinate alle seguenti strutture: Ospedale Luigi Sacco di Milano, Ospedale Sacro Cuore Don Calabria di Negrar di Valpolicella (VR) e Ospedale Sant'Orsola di Bologna.

Rinomato marchio di alta pasticceria di proprietà del Gruppo **Prada, Marchesi 1824**, invece, supporta il personale sanitario coinvolto nell'emergenza Coronavirus degli ospedali milanesi con una donazione della classica Colomba, il più celebre e simbolico dolce di Pasqua, realizzata con un'antica ricetta tradizionale con una selezione di prodotti di eccellenza. Inoltre la storica pasticceria sostiene, con un'ulteriore donazione del classico dolce pasquale, l'organizzazione milanese senza scopo di lucro "Pane Quotidiano".

Anche la Pasticceria De Vivo ha scelto di aiutare chi è in prima linea in un momento tanto critico e difficile per l'Italia. Infatti, per ogni colomba acquistata online sul sito pasticceriadevivoshop.it, saranno stanziati 10 euro a favore dell'Ospedale Cotugno e dell'Ospedale Pascale di Napoli.

All'interno della società, quindi, non ci si dimentica di nessuno e si tenterà di tutto pur di alleviare il dolore e la sofferenza. Questi sono gesti di solidarietà che servono ad infondere nei cuori della gente, affetto e soprattutto speranza.



LA RICETTA DELLA PASTICCERIA «MARCHESI 1824»

Siamo tutti cuochi: ecco la colomba fai da te

Michele Vanossi

■ Pochi giorni a Pasqua e, visto che in tempi di Coronavirus la cucina è diventata uno dei passatempi preferiti, ecco come cucinarsi a casa una bella colomba. Non una ricetta comune, ma di quella svelataci (con tanto di segreti) dalla storica pasticceria Marchesi 1824 che già nel periodo pre-Covid-19 si è attrezzata per spedire i propri dolci (www.pasticceriamarchesi.com) e in questi giorni donerà le sue colombe all'associazione Pane Quotidiano e a tutto il personale sanitario degli ospedali milanesi. «Preparare la colomba può essere un gioco divertente anche per i bambini che con i genitori possono mettere le "mani in pasta". In pasticceria

tutto è questione di chimica e la precisione gioca un ruolo fondamentale» spiegano i maître-pâtisseries dei laboratori Marchesi 1824.

Per una colomba da 750 g è innanzitutto necessario preparare il «prelievito» detto anche biga. In un recipiente versiamo: 100 g di farina per lievitati 300W, 100 g di lievito di birra sbriciolato e 300 ml di latte (a temperatura ambiente); lavoriamo gli ingredienti fino a quando il latte sarà completamente assorbito dall'impasto. Poi aggiungiamo 50 g di zucchero semolato (facendolo assorbire) e lo la-

sciamo lievitare a temperatura ambiente per 30 minuti (il volume della biga raddoppierà!). Nella seconda fase mettiamo la biga in una terrina e

amalgamiamo con: 200 g di zucchero semolato, 50 g di miele, 300 g di latte e 900 g di farina per lievitati 300W. Lavoriamo la biga con gli ingredienti e uniamo altri 200 g di zucchero e 10 g di sale; poi gradualmente (onde evitare di perdere la maglia

glutinica) 400 g di burro. Una volta ottenuto un composto liscio, aggiungiamo: 2 bacche di vaniglia, le scorze grattugiate di 2 arance, 300 g di scorza di arancia candita (a cubetti). L'impasto per la colomba è pronto, ma dobbiamo lasciarlo lievitare per circa un'ora e 30 minuti a temperatu-

ra ambiente coprendola con un panno. Poi lo suddividiamo in 5 pagnotte (una sarà più grande perché è il corpo centrale della colomba) che lasciamo riposare per qualche minuto; non ci resta che assemblarle per dare al nostro dolce la forma tipica della colomba (il massimo sarebbe avere l'apposito stampo). A questo punto il dolce necessita di un'ultima lievitazione della durata di 50-60 min. a temperatura ambiente (il volume deve triplicare!). La preparazione della colomba termina lucidando la superficie con l'uovo sbattuto, cospargendola con zucchero in granella e mandorle a piacere. La cottura prevista è di circa 40-45 minuti in forno preriscaldato (a 180° se utilizziamo forno statico, a 170° per quello ventilato).



IN FORNO Da soli o con i figli, tra dosi e ingredienti la colomba si fa a casa



La Pasqua solidale al tempo del coronavirus

In questa emergenza sono tanti i brand e le aziende che pensano a medici e infermieri impegnati nella lotta al virus, e alle fasce più fragili della popolazione

DI REDAZIONE

•
•
•

Non solo donazioni a ospedali e Protezione civile. Le aziende del food in occasione della Pasqua 2020 scendono in campo con gesti di concreta solidarietà rivolti al personale medico da mesi in prima linea nella lotta al virus e alle fasce più fragili della popolazione, le più colpite da questa emergenza.

[LEGGI ANCHE](#)

> [Coronavirus e donazioni, come supportare gli ospedali italiani](#)

Perugina

Per rispondere all'emergenza economica da COVID-19 Perugina ha deciso di **donare al Banco Alimentare oltre 90 mila uova di Pasqua**, al fine di permettere ai volontari della fondazione di regalare uno dei simboli più amati della festa a chi è più in difficoltà e poter stare loro vicini in un momento così complicato. Non solo uova però, Nestlé sta già donando loro anche tutti quei beni essenziali alimentari presenti tra i propri prodotti.

Galbusera

Per ringraziare gli Operatori Sanitari dei principali Ospedali su tutto il Territorio Nazionale, **Galbusera in occasione della Pasqua si prepara a donare loro fino a 100.000 colombe**, segno di profonda gratitudine per lo straordinario lavoro a sostegno dei malati e di tutto il Paese.

Infine Galbusera, appartenendo a una delle filiere che non può e non deve fermarsi, ha deciso di attribuire un riconoscimento concreto, che potrà raggiungere i **580€, al personale delle fabbriche che, superando comprensibili timori, si impegna in prima linea ad assicurare la continuità produttiva** con sforzo e dedizione, rendendo così possibile la presenza dei prodotti sugli scaffali dei punti vendita. Galbusera ringrazia tutti i lavoratori anche per il decisivo contributo che danno ogni giorno al nostro Paese.

Paluani, Sanrio e Alessandro Enriquez

Sanrio, multinazionale giapponese proprietaria dell'icona Hello Kitty, con il supporto di Alessandro Enriquez e la collaborazione di Paluani Spa, ha deciso di **donare 2000 uova di Pasqua** customizzate con due dei suoi personaggi più famosi, Hello Kitty e My Melody, **ai medici, agli infermieri e agli operatori** di tre strutture ospedaliere site nelle aree più colpite dall'epidemia, e alle loro famiglie. Le uova di cioccolato verranno destinate alle seguenti strutture: Ospedale Luigi Sacco di Milano, Ospedale Sacro Cuore Don Calabria di Negrar di Valpolicella (VR) e Ospedale Sant'Orsola di Bologna.

Marchesi e Prada



Marchesi 1824, rinomato marchio di alta pasticceria di proprietà del Gruppo Prada, sostiene il **personale sanitario** coinvolto nell'emergenza Covid-19 **degli ospedali milanesi con una donazione della classica Colomba**, il più celebre dolce di Pasqua, realizzata con un'antica ricetta tradizionale e una selezione di materie prime di eccellenza. Marchesi 1824 sostiene, con un'**ulteriore donazione del classico dolce pasquale, Pane Quotidiano**, organizzazione milanese senza scopo di lucro, il cui obiettivo primario è quello di assicurare ogni giorno, e gratuitamente, **cibo alle fasce più povere della popolazione**, distribuendo generi alimentari e beni di conforto senza alcun tipo di distinzione.

[LEGGI ANCHE](#)

› **Sconfiggere il coronavirus, da Giorgio Armani a Chiara Ferragni, tutte le donazioni di aziende e imprenditori**

Castiglion del Bosco

In occasione della Pasqua, Castiglion del Bosco, una delle più grandi e storiche tenute di Montalcino acquistata da Massimo e Chiara Ferragamo nel 2003, propone Brunello di Montalcino DOCG 2015, un vino importante per un pranzo pasquale all'insegna della solidarietà. Unito nella lotta al COVID-19, **Castiglion del Bosco devolverà parte del ricavato dalla vendita di Brunello 2015 al fondo di solidarietà istituito dalla Regione Toscana**, un gesto concreto e solidale per l'Italia e un aiuto alle persone in difficoltà.

Lidl

L'Azienda della GDO propone l'**uovo solidale Deluxe**, disponibile nei punti vendita dal 23 marzo. **Per ogni pezzo venduto, Lidl donerà un euro all'Albero della Vita** per sostenere tre progetti importanti per i più piccoli: Varcare la Soglia: presente a Milano, Genova, Catanzaro, Napoli e Palermo questo programma aiuta le famiglie in povertà estrema a superare il momento difficile e a ricostruire una vita nuova e felice. ZeroSei: una vera e propria casa, a Milano, nata per prendersi cura dei bambini da 0 a 6 anni, allontanati dal nucleo familiare di origine per gravi incurie fisiche e affettive, violenze e abusi; La Bussola: una comunità di accoglienza attiva a Borgarello (Pavia) che accoglie bambini dai 3 ai 12 anni che provengono da contesti di grave degrado sociale, familiare e culturale e sono spesso vittime di violenze. In questa casa ricevono cure e attenzioni per crescere amati e sereni.

Pasticceria De Vivo

La Pasticceria De Vivo ha scelto di aiutare chi è in prima linea in un momento tanto critico e difficile per l'Italia. **A sostegno della raccolta fondi promossa da Banca di Credito Cooperativo e da AICAST Imprese Italia**, per ogni colomba acquistata on line sul sito www.pasticceriadevivoshop.it, verranno devoluti **10 euro a favore dell'Ospedale Cotugno e dell'Ospedale Pascale di Napoli**.



Covid-19, Marchesi 1824 dona colombe ai più bisognosi

Il marchio di alta pasticceria del gruppo **Prada** sostiene il personale sanitario, coinvolto nell'emergenza sanitaria degli ospedali milanesi, e l'organizzazione Pane quotidiano Un altro bel progetto per combattere il contagio di Coronavirus. **Marchesi 1824** sostiene il personale sanitario coinvolto nell'emergenza sanitaria degli ospedali milanesi con una donazione della classica colomba, il dolce di Pasqua, realizzata con un'antica ricetta tradizionale e una selezione di materie prime di eccellenza.

Non solo. Il marchio di alta pasticceria di proprietà del gruppo

Prada sostiene, con un'ulteriore donazione del classico dolce pasquale, Pane quotidiano, organizzazione milanese senza scopo di lucro, il cui obiettivo primario è quello di assicurare ogni giorno, e gratuitamente, cibo alle fasce più povere della popolazione, distribuendo generi alimentari e beni di conforto senza alcun tipo di distinzione. (riproduzione riservata)



Coronavirus: l'alta pasticceria di Milano dona colombe agli ospedali

#economia Milano, 8 apr., Adnkronos, - Le antiche pasticcerie di Milano regaleranno colombe agli ospedali impegnati a gestire l'emergenza Covid19. La pasticceria Marchesi, il marchio di ...



Coronavirus: l'alta pasticceria di Milano dona colombe agli ospedali

Milano, 8 apr. (Adnkronos) – Le antiche pasticcerie di Milano regaleranno colombe agli ospedali impegnati a gestire l'emergenza Covid19. La pasticceria **Marchesi**, il marchio di proprietà del Gruppo **Prada** con uno storico negozio in via Monte Napoleone, ha deciso di donare la sua Colomba classica agli ospedali, mentre donare altri dolci pasquali a Pane Quotidiano, organizzazione milanese senza scopo di lucro che assicura ogni giorno cibo gratis e generi di conforto alle fasce più povere della popolazione. Anche l'alta pasticceria di Giovanni Cova donerà colombe a tutti gli ospedali del Gruppo San Donato, e quindi all'ospedale San Raffaele: i dolci, oltre mille colombe, saranno consegnati ai policlinici e agli istituti del gruppo in tutta la regione.



Coronavirus: l'alta pasticceria di Milano dona colombe agli ospedali

Milano, 8 apr. (Adnkronos) – Le antiche pasticcerie di Milano regaleranno colombe agli ospedali impegnati a gestire l'emergenza Covid19. La pasticceria **Marchesi**, il marchio di proprietà del Gruppo **Prada** con uno storico negozio in via Monte Napoleone, ha deciso di donare la sua Colomba classica agli ospedali, mentre donare altri dolci pasquali a Pane Quotidiano, organizzazione milanese senza scopo di lucro che assicura ogni giorno cibo gratis e generi di conforto alle fasce più povere della popolazione. Anche l'alta pasticceria di Giovanni Cova donerà colombe a tutti gli ospedali del Gruppo San Donato, e quindi all'ospedale San Raffaele: i dolci, oltre mille colombe, saranno consegnati ai policlinici e agli istituti del gruppo in tutta la regione.



Coronavirus: l'alta pasticceria di Milano dona colombe agli ospedali

Milano, 8 apr. (Adnkronos) - Le antiche pasticcerie di Milano regaleranno colombe ali ospedali impegnati a gestire l'emergenza Covid19. La pasticceria **Marchesi**, il marchio di proprietà del Gruppo **Prada** con uno storico negozio in via Monte Napoleone, ha deciso di donare la sua Colomba classica agli ospedali, mentre donare altri dolci pasquali a Pane Quotidiano, organizzazione milanese senza scopo di lucro che assicura ogni giorno cibo gratis e generi di conforto alle fasce più povere della popolazione. Anche l'alta pasticceria di Giovanni Cova donerà colombe a tutti gli ospedali del Gruppo San Donato, e quindi all'ospedale San Raffaele: i dolci, oltre mille colombe, saranno consegnati ai policlinici e agli istituti del gruppo in tutta la regione.



Coronavirus: l'alta pasticceria di Milano dona colombe agli ospedali

Milano, 8 apr. (Adnkronos) - Le antiche pasticcerie di Milano regaleranno colombe ali ospedali impegnati a gestire l'emergenza Covid19. La pasticceria **Marchesi**, il marchio di proprietà del Gruppo **Prada** con uno storico negozio in via Monte Napoleone, ha deciso di donare la sua Colomba classica agli ospedali, mentre donare altri dolci pasquali a Pane Quotidiano, organizzazione milanese senza scopo di lucro che assicura ogni giorno cibo gratis e generi di conforto alle fasce più povere della popolazione. Anche l'alta pasticceria di Giovanni Cova donerà colombe a tutti gli ospedali del Gruppo San Donato, e quindi all'ospedale San Raffaele: i dolci, oltre mille colombe, saranno consegnati ai policlinici e agli istituti del gruppo in tutta la regione.



[aprile 8, 2020](#)

Marchesi 1824 a fianco degli ospedali milanesi

Lo storico marchio di alta pasticceria di proprietà del Gruppo Prada sostiene il personale sanitario coinvolto nell'emergenza Covid-19.

Marchesi 1824 ha deciso di donare agli ospedali milanesi la sua classica **colomba** realizzata con un'antica ricetta tradizionale e una selezione di materie prime.

La pasticceria Marchesi 1824 sostiene anche **Pane Quotidiano**, con un'ulteriore donazione del classico dolce pasquale. L'organizzazione milanese senza scopo di lucro assicura ogni giorno, e gratuitamente, cibo alle fasce più povere della popolazione, distribuendo generi alimentari.

MARCHESI

Una colomba per i medici e per i poveri

Prada aiuta ultimi e personale sanitario con la dolcezza. Attraverso Marchesi 1824, di sua proprietà, sostiene il personale sanitario coinvolto nell'emergenza Covid-19 degli ospedali milanesi con una donazione della classica Colomba, il più celebre dolce di Pasqua, realizzata con un'antica ricetta tradizionale e una selezione di materie prime di eccellenza. Marchesi 1824 sostiene, con un'ulteriore donazione del classico dolce pasquale, Pane Quotidiano, organizzazione milanese senza scopo di lucro, il cui obiettivo primario è quello di assicurare ogni giorno, e gratuitamente, cibo alle fasce più povere della popolazione. **(P.Pas.)**



Dai maestri pasticceri la colomba in tavola

di Mariella Tanzarella

● a pagina 9

L'INIZIATIVA PER LA PASQUA

Dalla pasticceria a casa arriva in tavola la colomba gourmet

Knam, Vergani, Cova, Peck e altri storici marchi spediscono il dolce della tradizione e le uova di cioccolato. Con un messaggio di solidarietà

di Mariella Tanzarella

Nel cielo sopra Milano passeri, piccioni, cornacchie e merli volano felici e increduli, niente rumore, poco inquinamento e pochissimi umani in giro. Viaggeranno via terra invece le colombe della tradizione, richiestissime superstar del delivery pasquale assieme alle uova di cioccolato. Un servizio che spopola tra i milanesi costretti in casa. Ernst Knam (che ha anche lanciato un appello ai colleghi italiani per mandare dolci agli ospedali) ha chiuso da giorni le prenotazioni: troppe domande. Ma molti restano disponibili, tra attività commerciali e iniziative di beneficenza.

Vergani, per esempio, antico marchio milanese, vende online colombe classiche e a tre gusti nuovi (pesca-amaretto, brownies, cioccolato bianco e caramello salato) e regala 10 mila colombine con il marchio Il

Milanese Imbruttito alla Caritas Ambrosiana. Cova, storica insegna di via Montenapoleone, produce e spedisce le sue colombe e devolve il 25 per cento dei ricavi al nuovo ospedale costruito alla Fiera per l'emergenza virus. Arrivano a domicilio le colombe di Peck, classiche o ai tre cioccolati, che portano un messaggio di solidarietà: il ricavato della settimana

di Pasqua andrà al Policlinico di Milano. Le uova Peck invece sono decorate, "disarticolate" o a forma di animali. Giacomo Milano consegna le sue colombe artigianali tradizionali, cioè con i canditi e ricoperte di glassa e mandorle. Marchesi 1824 invia le sue, anche impreziosite da decorazioni, e sostiene la Onlus Pane Quotidiano. Per i gourmet sono un piacere irrinunciabile le colombe di Fiasconaro: ai pistacchi, alle mandorle o alla manna, specialità della casa. Se cercate un brivido, Ciacco vi manda i suoi gelati, compreso

quello, nuovo, al gusto di colomba. E Clivati 1939, che propone di perso-

nalizzare le uova, lancia la “colomba condivisa”: se ne può ordinare una, riceverne metà a casa e spedire l'altra metà a parenti o amici; per sentirsi insieme, comunque. Da segnalare il netto rialzo per le quotazioni della pastiera, dolce campano mai desiderato come quest'anno: scarseggiano nei negozi gli ingredienti tipici per farla in casa, come l'acqua di fiori d'arancio e il grano cotto. Ma si può avere a domicilio quella squisita di Vincenzo Santoro (Pasticceria Martesana), fatta con la ricetta di Alfonso Pepe. O quella firmata dal pasticciere-guru Gianluca Fusto: aerea, irresistibile, arricchita da mandorle e spuma di limoni di Amalfi.

Decorate o avvolte in cartocci di cioccolato le uova e le colombe di Gay-Odin. Del tutto naturale il cacao colombiano utilizzato dal giovane e creativo Nicolò Moschella per le sue uova (consegna anche colombe classiche o alle albicocche). “Perché mangiare cioccolato fa bene all'umore” è il claim con cui Guido Gobino, grande chocolatier, annuncia la consegna dalle botteghe milanesi di ovetti e uova originali di forma allungata, campane, pesci, galline e conigli di cioccolato, colombe. Firmate da Gobino anche le colombe e le uova di Armani Dolci, in eleganti confezioni. Bellissime uova di cioccolato multicolore le spedisce

Bodrato, mentre quelle della Martesana (che invia anche colombe) sono alla frutta o senza zucchero. Già ricca di per sé, diventa incontenibile la fantasia di Roberto Rinaldini nel creare uova dalle forme più divertenti, specialmente di animaletti. Le più grandi sono decorate con rondini o cuori. Le colombe: tradizionale, al cioccolato e scorze di arance, al profumo di vaniglia e agrumi con albicocche e fichi. Rinaldini tiene anche seminari su Instagram (Valory) per aspiranti pasticceri. C'è il cioccolato crudo biologico

dolcificato con zucchero di cocco nelle uova molto salutari di Grezzo

Raw Chocolate. Curioso l'uovo verde di Ammu, con cioccolato bianco e crema di pistacchio, consegnato a casa, come anche la cassata e il kit per assemblare i cannoli.

Chocolate Academy ha creato il network internazionale “notwithouthocolate”: sul sito si digita il proprio indirizzo e si trovano tutti i recapiti di chi consegna dolci pasquali a domicilio. Lo stesso si può fare su dolceitaliano.it che raggruppa bravi pasticceri italiani. E per chi è in dubbio tra uovo e colomba, Ofelè risolve inviando la sua torta-uovo. Al cioccolato, naturalmente.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



▲ **Farcita** Una colomba di Fiasconaro



▲ Delivery Peck consegna a domicilio colombe classiche e uova decorate



Coronavirus: l'alta pasticceria di Milano dona colombe agli ospedali

Milano, 8 apr. (Adnkronos) - Le antiche pasticcerie di Milano regaleranno colombe ali ospedali impegnati a gestire l'emergenza Covid19. La pasticceria **Marchesi**, il marchio di proprietà del Gruppo **Prada** con uno storico negozio in via Monte Napoleone, ha deciso di donare la sua Colomba classica agli ospedali, mentre donare altri dolci pasquali a Pane Quotidiano, organizzazione milanese senza scopo di lucro che assicura ogni giorno cibo gratis e generi di conforto alle fasce più povere della popolazione. Anche l'alta pasticceria di Giovanni Cova donerà colombe a tutti gli ospedali del Gruppo San Donato, e quindi all'ospedale San Raffaele: i dolci, oltre mille colombe, saranno consegnati ai policlinici e agli istituti del gruppo in tutta la regione.

Leggi anche



Coronavirus: l'alta pasticceria di Milano dona colombe agli ospedali



Milano, 8 apr. (Adnkronos) – Le antiche pasticcerie di Milano regaleranno colombe agli ospedali impegnati a gestire l'emergenza Covid19. La pasticceria **Marchesi**, il marchio di proprietà del Gruppo **Prada** con uno storico negozio in via Monte Napoleone, ha deciso di donare la sua Colomba classica agli ospedali, mentre donare altri dolci pasquali a Pane Quotidiano, organizzazione milanese senza scopo di lucro che assicura ogni giorno cibo gratis e generi di conforto alle fasce più povere della popolazione.

Anche l'alta pasticceria di Giovanni Cova donerà colombe a tutti gli ospedali del Gruppo San Donato, e quindi all'ospedale San Raffaele: i dolci, oltre mille colombe, saranno consegnati ai policlinici e agli istituti del gruppo in tutta la regione.



Coronavirus: l'alta pasticceria di Milano dona colombe agli ospedali

Milano, 8 apr. (Adnkronos) - Le antiche pasticcerie di Milano regaleranno colombe ali ospedali impegnati a gestire l'emergenza Covid19. La pasticceria **Marchesi**, il marchio di proprietà del Gruppo **Prada** con uno storico negozio in via Monte Napoleone, ha deciso di donare la sua Colomba classica agli ospedali, mentre donare altri dolci pasquali a Pane Quotidiano, organizzazione milanese senza scopo di lucro che assicura ogni giorno cibo gratis e generi di conforto alle fasce più povere della popolazione.

Anche l'alta pasticceria di Giovanni Cova donerà colombe a tutti gli ospedali del Gruppo San Donato, e quindi all'ospedale San Raffaele: i dolci, oltre mille colombe, saranno consegnati ai policlinici e agli istituti del gruppo in tutta la regione.



Coronavirus: l'alta pasticceria di Milano dona colombe agli ospedali

Milano, 8 apr. (Adnkronos) - Le antiche pasticcerie di Milano regaleranno colombe ali ospedali impegnati a gestire l'emergenza Covid19. La pasticceria **Marchesi**, il marchio di proprietà del Gruppo **Prada** con uno storico negozio in via Monte Napoleone, ha deciso di donare la sua Colomba classica agli ospedali, mentre donare altri dolci pasquali a Pane Quotidiano, organizzazione milanese senza scopo di lucro che assicura ogni giorno cibo gratis e generi di conforto alle fasce più povere della popolazione. Anche l'alta pasticceria di Giovanni Cova donerà colombe a tutti gli ospedali del Gruppo San Donato, e quindi all'ospedale San Raffaele: i dolci, oltre mille colombe, saranno consegnati ai policlinici e agli istituti del gruppo in tutta la regione.



CORONAVIRUS: L'ALTA PASTICCERIA DI MILANO DONA COLOMBE AGLI OSPEDALI

Milano, 8 apr. (Adnkronos) - Le antiche pasticcerie di Milano regaleranno colombe ali ospedali impegnati a gestire l'emergenza Covid19. La pasticceria **Marchesi**, il marchio di proprietà del Gruppo **Prada** con uno storico negozio in via Monte Napoleone, ha deciso di donare la sua Colomba classica agli ospedali, mentre donare altri dolci pasquali a Pane Quotidiano, organizzazione milanese senza scopo di lucro che assicura ogni giorno cibo gratis e generi di conforto alle fasce più povere della popolazione.

Anche l'alta pasticceria di Giovanni Cova donerà colombe a tutti gli ospedali del Gruppo San Donato, e quindi all'ospedale San Raffaele: i dolci, oltre mille colombe, saranno consegnati ai policlinici e agli istituti del gruppo in tutta la regione.



Coronavirus: l'alta pasticceria di Milano dona colombe agli ospedali

08/04/2020 14:35

- [Stampa](#)
- [Riduci](#)
- [Aumenta](#)
- [Condividi](#)



Milano, 8 apr. (Adnkronos) - Le antiche pasticcerie di Milano regaleranno colombe agli ospedali impegnati a gestire l'emergenza Covid19. La pasticceria **Marchesi**, il marchio di proprietà del Gruppo **Prada** con uno storico negozio in via Monte Napoleone, ha deciso di donare la sua Colomba classica agli ospedali, mentre donare altri dolci pasquali a Pane Quotidiano, organizzazione milanese senza scopo di lucro che assicura ogni giorno cibo gratis e generi di conforto alle fasce più povere della popolazione. Anche l'alta pasticceria di Giovanni Cova donerà colombe a tutti gli ospedali del Gruppo San Donato, e quindi all'ospedale San Raffaele: i dolci, oltre mille colombe, saranno

consegnati ai policlinici e agli istituti del gruppo in tutta la regione.



Coronavirus: Marchesi 1824 al fianco degli ospedali, dona le colombe

(Il Sole 24 Ore Radiocor Plus) - Milano, 08 apr -

Marchesi 1824, rinomato marchio di alta pasticceria di proprieta' del Gruppo Prada, sostiene il personale sanitario coinvolto nell'emergenza Covid-19 degli ospedali milanesi con una donazione della classica Colomba, il piu' celebre dolce di Pasqua, realizzata con un'antica ricetta tradizionale e una selezione di materie prime di eccellenza. Marchesi 1824 sostiene, con un'ulteriore donazione del classico dolce pasquale, Pane Quotidiano, organizzazione milanese senza scopo di lucro, il cui obiettivo primario e' quello di assicurare ogni giorno, e gratuitamente, cibo alle fasce piu' povere della popolazione, distribuendo generi alimentari e beni di conforto senza alcun tipo di distinzione.

Red-

(RADIOCOR) 08-04-20 13:48:05 (0366)FOOD 5 NNNN



Coronavirus: l'alta pasticceria di Milano dona colombe agli ospedali

Milano, 8 apr. (Adnkronos) - Le antiche pasticcerie di Milano regaleranno colombe ali ospedali impegnati a gestire l'emergenza Covid19. La pasticceria **Marchesi**, il marchio di proprietà del Gruppo **Prada** con uno storico negozio in via Monte Napoleone, ha deciso di donare la sua Colomba classica agli ospedali, mentre donare altri dolci pasquali a Pane Quotidiano, organizzazione milanese senza scopo di lucro che assicura ogni giorno cibo gratis e generi di conforto alle fasce più povere della popolazione. Anche l'alta pasticceria di Giovanni Cova donerà colombe a tutti gli ospedali del Gruppo San Donato, e quindi all'ospedale San Raffaele: i dolci, oltre mille colombe, saranno consegnati ai policlinici e agli istituti del gruppo in tutta la regione.



Pasqua in quarantena



La tradizione sfida la quarantena imposta dall'emergenza Covid-19. Storiche aziende milanesi potenziano i propri shop online per portare i dolci simbolo della Pasqua nelle case di tutti. Non sarà una Pasqua come le altre...

di Marco Torcasio | 6 aprile 2020

Vergani Milano

Oltre alla tradizionale ricetta Classica, tre nuove versioni reinterpretano il soffice impasto che, come vuole la tradizione, contempla 72 ore di lavorazione. Nella Colomba Brownies una pioggia di gocce di cioccolato e morbido brownie arricchisce il soffice impasto preparato con farina, lievito madre naturale, burro e tuorlo d'uovo fresco. Nella Colomba pesca e amaretto troviamo cubetti di pesca candita e una glassatura alla mandorla con granella di amaretti. La Colomba con cioccolato bianco e caramello salato è l'opzione che osa con un inedito gusto dolce-salato. Per ordinarle a domicilio a Milano e in tutta Italia basta collegarsi al sito.



Vergani Colomba Brownies

Marchesi 1824

In attesa della riapertura delle sedi di Galleria Vittorio Emanuele II, Via Monte Napoleone e Via Santa Maria alla Porta, le Colombe **Marchesi** (e le uova di cioccolato) si

possono ordinare sul sito della pasticceria. Sono realizzate con una lenta lievitazione naturale (lievito madre) nei formati da 1 kg, 1,5 kg, 2 kg, 3 kg e, oltre alla classica, ci sono quelle decorate a mano.



Colomba Marchesi 2kg

Per dare forma e sostanza al proprio impegno solidale, lo storico brand di ristorazione milanese ha deciso di donare al Policlinico di Milano tutti i proventi derivante dalle vendite delle Colombe durante la settimana di Pasqua. Due le varianti: la “Classica” e “Ai 3 cioccolati”. L’importo raccolto contribuirà a potenziare le nuove aree di Terapia Intensiva dell’Ospedale, permettendo alla struttura di curare sempre più pazienti affetti da Covid-19. La Colomba è disponibile sul sito di Peck, presso i negozi Peck in via Spadari, via Salvini e in consegna con il servizio di delivery in tutta Milano. La consegna è gratuita nella settimana di Pasqua per le spese di importo superiore a 80 euro (50 euro al di fuori della settimana di Pasqua).



Peck Colomba Classica

Armani/Dolci

Il raffinato packaging della Colomba tradizionale da 1 kg si ispira ai colori delle stampe floreali della collezione di abbigliamento Giorgio Armani donna. La carta, nei delicati toni di rosa e verde pastello, è chiusa da un nastro in tinta con il logo Armani/Dolci. Disponibile in punti vendita selezionati e online.



Armani/Dolci Colomba Classica

Fusto Milano

A partire dal 7 aprile è attivo per gli abitanti del capoluogo lombardo uno speciale servizio delivery del pastry chef milanese Gianluca Fusto. È possibile scegliere tra tre diverse creazioni: la torta Pasqualina salata, per chi non può rinunciare alla tradizione; la crostata Pollock, ovvero un concetto innovativo di pastiera napoletana; Luce, una proposta contemporanea nata dall'incontro goloso tra la mandorla della Val di Noto, il limone di Amalfi e il lampone. Sarà sufficiente ordinare la sera prima, inviando un messaggio tramite WhatsApp o telefonando al numero 345/4611227, per poi ricevere a domicilio il giorno successivo.



Torta Luce, Fusto Milano

Ernst Knam Milano

Non c'è Pasqua senza colomba. Oltre alla classica colomba con mandorle e arance candite, Ernst Knam propone una colomba ricoperta da uno strato di cioccolato Frau Knam Señorita 72 e mandorle tostate. Una nuova proposta che si affianca alle torte della tradizione come la pastiera (classica e al cioccolato) e due torte special edition: la pastiera al pistacchio e la torta nido, all'interno della quale gli agrumi e i frutti esotici, uniti al cioccolato, portano un tocco fresco e colorato. Sul sito della pasticceria si può accedere all'e-shop e sbizzarrirsi.



Ernst Knam Colomba Classica

Pasticceria Martesana

La colomba classica di Vincenzo Santoro per la Pasqua 2020 arriva in città e nell'hinterland con l'e-commerce. Le colombe tradizionali sono disponibili in pronta consegna ed è anche possibile ordinarle con alcuni giorni di anticipo nelle declinazioni Fiori di Pesca, Arancia e Cioccolato oppure personalizzare decorazioni ed eventuali scritte.



Colomba Martesana Classica

In apertura un'immagine delle colombe di Pasticceria Martesana in lievitazione.

Ti potrebbero interessare



Adorato panettone

L'arte dolciaria della Pasqua

Il panettone migliore

Peck CityLife apre in piazza Tre Torri

Non un semplice delivery

La cena? La portiamo noi

Commenti



Home Roma Mi

Pasqua 2020 a Milano: le colombe artigianali volano a domicilio



2 Aprile 2020 Comments 0   simone zeni

Pasqua 2020 a Milano: colombe artigianali a domicilio. Una **Pasqua** davvero singolare, inaspettata e forse in tono minore quella che ci aspetta. Le restrizioni del Governo dovute alla diffusione del Covid-19 ci costringeranno a rimanere in casa anche nell'atteso giorno di festa. Le **colombe artigianali di Milano e di tutta Italia** arrivano per la **Pasqua 2020 a domicilio**, per non rinunciare alla tradizione anche in questo momento delicato. Dai classici meneghini quali Marchesi 1824 e Martesana, alle creazioni di Forno Brisa e Gay-Odin, ecco **le migliori colombe artigianali della Pasqua 2020** pronte a volare direttamente a casa.

Pasqua 2020 a Milano: le colombe artigianali delle pasticcerie milanesi

Marchesi 1824



Cieli di primavera, mongolfiere, pulcini sono le fantasie che ispirano la **Pasqua 2020 di Marchesi 1824**. Oltre alle uova decorate, c'è la **colomba** realizzata con una lenta lievitazione naturale (lievito madre) nei formati da 1 kg, 1,5 kg, 2 kg, 3 kg. Oltre alla classica, ci sono quelle decorate a mano. In attesa della riapertura delle sedi milanesi, si possono ordinare in tutta Italia sul [sito](#). Torte, piccola pasticceria arrivano a domicilio su Milano scrivendo a info@pasticceriamarchesi.com.

Martesana



La **colomba classica** di **Vincenzo Santoro** è un vero must meneghino che, per la **Pasqua 2020** arriva in città e nell'hinterland con l'**e-commerce** (oltre al quality delivery "Cosa Porto" che consegna alcuni prodotti di **Pasticceria Martesana** nelle grandi città italiane). Le colombe tradizionali sono disponibili in pronta consegna ed è anche possibile ordinare con alcuni giorni di anticipo le colombe nelle declinazioni Fiori di Pesca, Arancia e Cioccolato oppure personalizzare decorazioni ed eventuali scritte.

Vergani



Arrivano a casa anche le **colombe Vergani**. Diverse le varianti proposte per la Pasqua 2020 da passare a casa: **Colomba classica, Colomba brownies, Colomba pesca e amaretto, Colomba con cioccolato bianco e caramello salato**. Si acquistano sullo [shop online](#).

Clivati



Per la Pasqua 2020 tra le mura domestiche, c'è la **"colomba condivisa"** della **Pasticceria Clivati 1969**. Perché condivisa? Perché basterà andare sui principali servizi di delivery mezza colomba da 1 kg con un primo ordine e con un secondo ordine inviare l'altra metà a chi preferite. Non solo videochiamate: anche così si condivide e ci si sente meno solo. Rimangono disponibili le colomba da 120, 500, 750 e 1000 gr e uova da 120 e 360 g (ed altri formati su richiesta).

Marchesi 1824's Easter

A selection from the Easter collection it is available online at www.pasticceriamarchesi.com, with delivery throughout Italy.



For the year 2020, the Marchesi 1824 products dedicated to Easter take inspiration from spring skies, hot air balloons on the horizon and tender chicks. The elegant eggs with customizable surprises are embellished with fine high-relief decorations in real ice and sugar paste – made by hand – on a base of fine dark, milk or white chocolate. Small eggs, classic or with a creamy heart, are tinged with pastel shades.

Symbol of tradition, the Colomba of Marchesi 1824 is made following a recipe that combines skilful processing, slow rising with the use of mother yeast and a selection of excellent raw materials. Available in the classic version – in the sizes of 1kg, 1.5kg, 2kg, 3kg – and in the version embellished with decorations in real ice and original handmade designs.



Waiting for the reopening of the Milan offices – Galleria Vittorio Emanuele II, Via Monte Napoleone and Via Santa Maria alla Porta -, a selection from the Easter collection – from the classic dove to the fine dark chocolate or milk eggs to the assorted gift boxes – it is available online at www.pasticceriamarchesi.com, with delivery throughout Italy.

Exclusively for the territory of Milan, by contacting the pastry shop via email at the following address – info@pasticceriamarchesi.com – you can order the hand-decorated Easter product and a selection of cakes, small pastries and biscuits, with home delivery.



GLOBE STYLES
Your style meet your real life

Pasticceria Marchesi Colomba 2020: eleganti uova con sorprese e confezioni regalo



MATILDA BRERA

26 MARCH 2020

Photo Gallery



[View Gallery \(18 images\)](#)

Pasticceria Marchesi 1824 presenta i prodotti dedicati alla Pasqua. Scoprite tutto su Globe Styles

Pasticceria Marchesi Colomba 2020 – Per l'anno 2020, i prodotti Marchesi 1824 dedicati alla Pasqua prendono ispirazione da cieli primaverili, mongolfiere all'orizzonte e teneri pulcini.

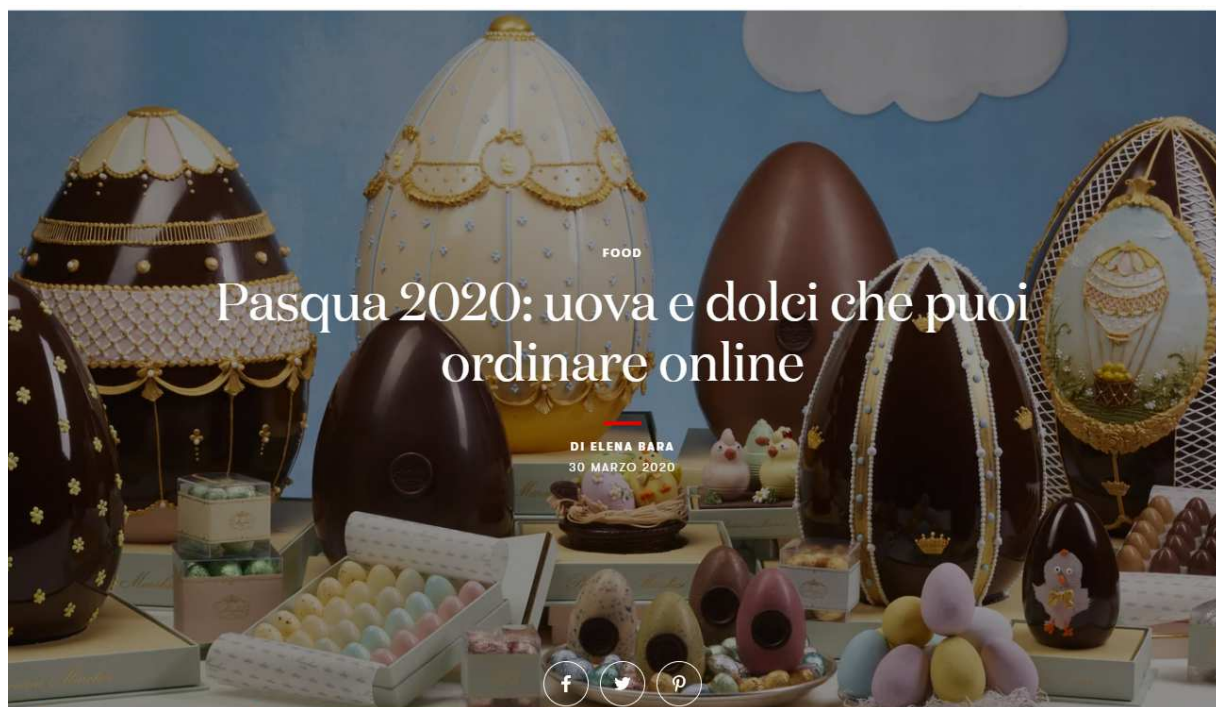
Le **eleganti uova con sorprese personalizzabili** sono impreziosite da fini decori in alto-rilievo in ghiaccia reale e pasta di zucchero – eseguiti a mano – su una base di pregiato cioccolato fondente, al latte oppure bianco. Piccoli ovetti, classici o dal cuore cremoso, si tingono di tonalità pastello.

Simbolo della tradizione, la colomba di Marchesi 1824 è realizzata seguendo una ricetta che unisce sapiente lavorazione, **lenta lievitazione con l'uso di lievito madre** e una selezione di materie prime di eccellenza. Disponibile nella versione classica – nei formati da *1kg, 1,5kg, 2kg, 3kg* – e nella versione impreziosita da decori in ghiaccia reale e originali disegni realizzati a mano.

In attesa della riapertura delle sedi di Milano di Galleria Vittorio Emanuele II, Via Monte Napoleone e Via Santa Maria alla Porta, una selezione della collezione pasquale, dalla classica colomba alle pregiate uova di finissimo cioccolato fondente o al latte fino alle confezioni regalo assortite – è disponibile online sul sito, con consegna in tutta Italia.

In esclusiva per Milano, contattando via mail la pasticceria Marchesi 1824 (info@pasticceriamarchesi.com) è possibile ordinare il prodotto di Pasqua decorato a mano e una selezione di torte, piccola pasticceria e biscotti, con consegna a domicilio.

VOGUE

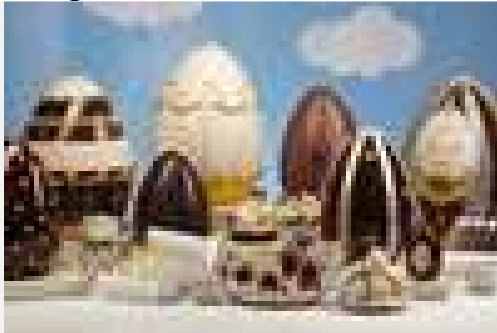


Dalle uova di cioccolato firmate Marchesi 1824 alle colombe gourmet firmate dalla Pasticceria De Vivo fino ai dolci a pasta lievitata poveri di grassi del Maestro Pasticcere Claudio Gatti: tutte le nostre proposte per la Pasqua 2020

Una selezione gourmet con i dolci da non perdere per la Pasqua 2020

La Pasqua si avvicina, ed è bene iniziare a pensare ai dolci con cui deliziare il pranzo della domenica, come **le uova di cioccolato e le colombe**. Sono tantissime, infatti, le proposte gourmet realizzate dai grandi nomi della pasticceria italiana, con varianti inedite e sperimentazioni innovative dei **grandi classici pasquali**. Ci sono le colombe farcite di **Vincente Delicacies**, dedicate alla Sicilia e al suo pistacchio di Bronte DOP, i dolci a

pasta lievitata poveri di grassi firmati da **Claudio Gatti per Pasticceria Tabiano** e le colombe della solidarietà della **Pasticceria De Vivo**, che per ogni acquisto online devolve 10 euro a favore dell'Ospedale Cotugno e dell'Ospedale Pascale di Napoli. Senza dimenticare le uova di cioccolato, dalle meravigliose creazioni di **Marchesi 1824** a quelle de **La Perla di Torino**, composte da deliziose declinazioni di cioccolato differenti. A voi la scelta.



1/11

[Marchesi 1824](#)

Prendono ispirazione dai cieli primaverili, dalle mongolfiere e dai pulcini le uova della pasticceria Marchesi 1824, impreziosite da decori in alto-rilievo in ghiaccia reale e pasta di zucchero - eseguiti a mano - su una base di cioccolato fondente, al latte oppure bianco. Le sorprese sono personalizzabili. E in attesa della riapertura delle sedi di Milano - Galleria Vittorio Emanuele II, Via Monte Napoleone e Via Santa Maria alla Porta, le si possono ordinare su www.pasticceriamarchesi.com, con consegna in tutta Italia. Così come i piccoli ovetti, classici e dal cuore cremoso, tipici di Marchesi e le colombe realizzate seguendo una ricetta a lenta lievitazione con l'uso di lievito madre e una selezione di materie prime eccellenti. Disponibili nella versione classica - nei formati da 1kg, 1,5kg, 2kg, 3kg - e nella versione impreziosita da decori in ghiaccia reale e originali disegni realizzati a mano.

© MATTEO LONATI



Comprare l'uovo di Pasqua online

sp salepepe.it/news/consigli-pratici/uovo-di-pasqua-online

26 marzo
2020



Dove comprare uova di Pasqua di alta qualità da regalare o da gustare nei giorni di festa... restando a casa. Tutti gli indirizzi e i siti utili

Uovo di Pasqua e **colomba** sono i due simboli della Pasqua. Per noi ormai si tratta di dolci di tradizione che rendono più golosi i festeggiamenti. In realtà la loro origine simbolica è antica ed è curioso andarla a scoprire.

Uovo, simbolo di vita

L'uovo da sempre è accostato al concetto di **vita**. Già nei riti precristiani e pagani era l'icona della rinascita. Per gli Egizi nell'uovo era custodito il mistero dei 4 elementi fondanti dell'universo (aria, acqua, terra e fuoco), anche per Persiani, Greci e Romani è accostato alla **primavera** e alla nascita.

Per i primi cristiani rappresenta la **resurrezione di Gesù**: dietro all'apparenza di morte – l'uovo infatti potrebbe somigliare a un sasso - in realtà custodisce la vita. Per questo facevano un segno rosso sulle uova e se le scambiavano proprio a Paqua. Nel Medioevo si diffuse l'usanza di regalare uova decorate alla servitù.

Solo più tardi l'uovo diventa un **regalo raffinatissimo**: tra i sovrani e l'alta aristocrazia europea inizia già nel '700 la tradizione di scambiarsi uova riccamente decorate e fanno capolino le prime uova di cioccolato. E nel 1883 nasce il famoso uovo d'oro di Fabergé commissionato dallo zar di Russia. L'uovo di cioccolato come regalo alla portata di tutti è merito di Casa Sartorio, l'azienda torinese che per prima brevettò la macchina che poteva modellare le uova di cioccolato.



Uovo di Pasqua a portata di clic

Per non far mancare mancare nulla ai nostri lettori, quest'anno abbiamo scovato una serie di produttori di alto livello che vendono online le loro specialità. In modo che, anche **chi non può o non vuole uscire di casa, possa acquistare o regalare prodotti gourmet per festeggiare la Pasqua**. Nonostante tutto.

Amedei

Ha 4 varietà di uova dal gusto ricercato: Bigusto, Toscano Black 70, Latte & Nocciole e Toscano Red. Fatte a partire dai semi di cacao più pregiati e abbinati a frutta secca o raffinati frutti rossi. La Colomba Amedei è firmata del Maestro Roberto Rinaldini, pastry chef della Accademia dei Pasticceri Italiani.

Amedei.it



Marchesi 1824

I loro prodotti dedicati alla Pasqua quest'anno prendono ispirazione da cieli primaverili, mongolfiere all'orizzonte e teneri pulcini. Le uova hanno sorprese personalizzabili e sono impreziosite da decori in alto-rilievo. La collezione comprende uova decorate, ovetti di cioccolato fondente, al latte oppure bianco.

Pasticceriamarchesi.com



Bodrato

Da Novi Ligure Fabio e Paola Bergaglio seguono la filiera passo per passo, per poter assicurare un cioccolato pregiato e unico, amato e spedito in tutto il mondo, che ogni anno trasformano in idee e prodotti sempre nuovi e d'avanguardia. Quest'anno la creatività di Bodrato propone l'uovo Astrazione, macchiato su tutta la superficie dai colori, rosso, blu, giallo, verde, rosa si mescolano creando un effetto ottico onirico. Bodratocioccolato.it



Caffarel

Le collezioni Caffarel sono tantissime. Tra le novità: la nuova linea Uovo Decò, con le due ricette una con il cioccolato unito alle pepite di lampone, l'altra con il cioccolato al latte ricoperto da granella di nocciola caramellata. Le uova Eccellenze d'Italia sono create con pregiati frutti interi provenienti da tre Regioni italiane e riconosciuti in tutto il mondo per la loro eccellenza: le nocciole Piemonte I.G.P., le mandorle di Puglia e i pistacchi di Sicilia.

Shop.caffarel





Lindt

Anche le collezioni Lindt sono disponibili online. Spesso all'uovo di Pasqua sono associate le praline a forma di ovetti: la scelta è ampia! Tra le novità ci sono le uova con nocciole o pistacchi croccanti e per i piccini c'è l'uovo Gold Bunny, di cioccolato al latte con ripieno di fiordilatte (la sorpresa sono due mini Gold Bunny e le orecchie di peluche del coniglietto).

Lindt.it/shop



Guido Gobino

Con i suoi gianduiotti e il suo cioccolato artigianale è considerato ad oggi il re del cioccolato di Torino e non solo. La scelta per Pasqua è ampia tra uova di cioccolato fondente tradizionali, ovetti, praline, pesciolini, pasquine, blend speciali e uova granellate.

Guidogobino.it



Pasticceria Martesana (solo su Milano)

Le **uova di cioccolato** Martesana sono disponibili in tante varianti: oltre ai gusti classici delle uova di cioccolato al latte, bianco e fondente non mancano le uova decorate e le inedite uova fruttate. Le uova di cioccolato arrivano a domicilio solo a **Milano** e nell'Hinterland attraverso [Cosa Porto](#) o prenotando al telefono: 0266986634.



di Barbara Roncarolo

marzo 2020

photo di apertura di [Nickype](#)



Pasqua in quarantena



La tradizione sfida la quarantena imposta dall'emergenza Covid-19. Storiche aziende milanesi potenziano i propri shop online per portare i dolci simbolo della Pasqua nelle case di tutti. Non sarà una Pasqua come le altre...

di Marco Torcasio | 6 aprile 2020

Vergani Milano

Oltre alla tradizionale ricetta Classica, tre nuove versioni reinterpretano il soffice impasto che, come vuole la tradizione, contempla 72 ore di lavorazione. Nella Colomba Brownies una pioggia di gocce di cioccolato e morbido brownie arricchisce il soffice impasto preparato con farina, lievito madre naturale, burro e tuorlo d'uovo fresco. Nella Colomba pesca e amaretto troviamo cubetti di pesca candita e una glassatura alla mandorla con granella di amaretti. La Colomba con cioccolato bianco e caramello salato è l'opzione che osa con un inedito gusto dolce-salato. Per ordinarle a domicilio a Milano e in tutta Italia basta collegarsi al sito.



Vergani Colomba Brownies

Marchesi 1824

In attesa della riapertura delle sedi di Galleria Vittorio Emanuele II, Via Monte Napoleone e Via Santa Maria alla Porta, le Colombe **Marchesi** (e le uova di cioccolato) si

possono ordinare sul sito della pasticceria. Sono realizzate con una lenta lievitazione naturale (lievito madre) nei formati da 1 kg, 1,5 kg, 2 kg, 3 kg e, oltre alla classica, ci sono quelle decorate a mano.



Colomba Marchesi 2kg

Per dare forma e sostanza al proprio impegno solidale, lo storico brand di ristorazione milanese ha deciso di donare al Policlinico di Milano tutti i proventi derivante dalle vendite delle Colombe durante la settimana di Pasqua. Due le varianti: la “Classica” e “Ai 3 cioccolati”. L’importo raccolto contribuirà a potenziare le nuove aree di Terapia Intensiva dell’Ospedale, permettendo alla struttura di curare sempre più pazienti affetti da Covid-19. La Colomba è disponibile sul sito di Peck, presso i negozi Peck in via Spadari, via Salvini e in consegna con il servizio di delivery in tutta Milano. La consegna è gratuita nella settimana di Pasqua per le spese di importo superiore a 80 euro (50 euro al di fuori della settimana di Pasqua).



Peck Colomba Classica

Armani/Dolci

Il raffinato packaging della Colomba tradizionale da 1 kg si ispira ai colori delle stampe floreali della collezione di abbigliamento Giorgio Armani donna. La carta, nei delicati toni di rosa e verde pastello, è chiusa da un nastro in tinta con il logo Armani/Dolci. Disponibile in punti vendita selezionati e online.



Armani/Dolci Colomba Classica

Fusto Milano

A partire dal 7 aprile è attivo per gli abitanti del capoluogo lombardo uno speciale servizio delivery del pastry chef milanese Gianluca Fusto. È possibile scegliere tra tre diverse creazioni: la torta Pasqualina salata, per chi non può rinunciare alla tradizione; la crostata Pollock, ovvero un concetto innovativo di pastiera napoletana; Luce, una proposta contemporanea nata dall'incontro goloso tra la mandorla della Val di Noto, il limone di Amalfi e il lampone. Sarà sufficiente ordinare la sera prima, inviando un messaggio tramite WhatsApp o telefonando al numero 345/4611227, per poi ricevere a domicilio il giorno successivo.



Torta Luce, Fusto Milano

Ernst Knam Milano

Non c'è Pasqua senza colomba. Oltre alla classica colomba con mandorle e arance candite, Ernst Knam propone una colomba ricoperta da uno strato di cioccolato Frau Knam Señorita 72 e mandorle tostate. Una nuova proposta che si affianca alle torte della tradizione come la pastiera (classica e al cioccolato) e due torte special edition: la pastiera al pistacchio e la torta nido, all'interno della quale gli agrumi e i frutti esotici, uniti al cioccolato, portano un tocco fresco e colorato. Sul sito della pasticceria si può accedere all'e-shop e sbizzarrirsi.



Ernst Knam Colomba Classica

Pasticceria Martesana

La colomba classica di Vincenzo Santoro per la Pasqua 2020 arriva in città e nell'hinterland con l'e-commerce. Le colombe tradizionali sono disponibili in pronta consegna ed è anche possibile ordinarle con alcuni giorni di anticipo nelle declinazioni Fiori di Pesca, Arancia e Cioccolato oppure personalizzare decorazioni ed eventuali scritte.



Colomba Martesana Classica

In apertura un'immagine delle colombe di Pasticceria Martesana in lievitazione.

Ti potrebbero interessare



Adorato panettone

L'arte dolciaria della Pasqua

Il panettone migliore

Peck CityLife apre in piazza Tre Torri

Non un semplice delivery

La cena? La portiamo noi

Commenti

TATLER

FEATURES

The most decadent Easter eggs to indulge in this year

Because we could all do with some sweetness in our lives right now

• BY [TATLER](#)

MONDAY 6 APRIL 2020

All products are independently selected by our editors. If you buy something, we may earn an affiliate commission.



• **Marchesi 1824**

Trust in this historic Milanese pastry shop to pull out all the stops come Easter. The 2020 range takes inspiration from spring skies, hot air balloons and baby chicks – providing a welcome dose of optimism in these difficult times. Adorned with handmade icing and sugar paste decorations, set on a base of the finest dark, milk or white chocolate, the exquisite eggs are customisable – making each one a truly special gift. Available in a range of sizes, their uplifting pastel shades will brighten any Easter table.

Shop the range at pasticceriamarchesi.com or order via info.london@pasticceriamarchesi.com for home delivery in London.



Colomba di Pasqua 2020: le migliori da ricevere a casa

La super colomba Colomba Olivieri 1882 Colomba Pasticceria Sartori, Erba CO Colomba PANE di Niko Romito Colomba classica, Gelateria Bedussi Coolomba di Forso Brisa, Bologna Colomba decorata di Pasticceria **Marchesi 1824** Il Moro d'Alba, la colomba de La Perla di Torino Colomba di Peck, per la beneficenza Colomba foresta di Gay Odin, Napoli Colomba da chef: Antica Corona Reale, Cervere (CN) ** La Colomba del ristorante Acqua Crua* Colomba classica nella cappelliera, Loison Colomba Moderna, Panificio Moderno Trento La colomba solo zuccheri naturali di Claudio Gatti Colomba Sfogliatella, Pasticceria De Vivo Pompei Pesca e amaretti, il nuovo gusto Vergani La colomba del guru del pane Davide Longoni, Milano Colomba Dolcemascolo, Frosinone Colomba, Pasticceria Tosi di Salsomaggiore Terme Colomba dell'Enzo, Pasticceria Martesana, Milano Colomba Delice Hausbrandt La colomba con riso candito creata da Davide Oldani, Galup Colomba Made in Bronte, Vicente Delicacies Colomba by Renato Bosco In consegna in Lombardia, Gelateria Pasqualina Da 120g a 1 kg, di Clivati 1969 (Milano) 3 impasti, Tiri 1957 All'olio extravergine di oliva, Filippi Con pistacchi di Sicilia, pesca e gocce di cioccolato, Pistì Colomba di alta pasticceria Viaggiator Goloso Colombe alla grappa di Amaranone, Bonollo

L'e-commerce salverà forse la Pasqua, almeno un pochino. Senza riunioni di famiglia, tavolate e pic-nic di Pasquetta è ovvio che ci sarà una contrazione dei consumi, ma è anche vero che non tutto deve per forza essere così amaro come le preoccupazioni di queste ultime settimane. A cercare di regalare un po' di dolcezza, i produttori di colombe artigianali che grazie a delivery urbani e corrieri promettono di portare i dolci della tradizione nelle case di tutti gli italiani. Per festeggiare a casa con chi si ha vicino, o per spedire un regalo a chi è lontano.

Un'indagine condotta nel 2019 da CNA Agroalimentare aveva stimato che due famiglie italiane su tre consumano almeno una colomba. Il giro d'affari è di circa 170 milioni di euro. Le colombe industriali, in considerevole maggioranza per quantità, rimangono in testa anche per valore, ma sono ormai tallonate dalle colombe artigianali e semi-industriali: 90 milioni contro 80 milioni. A cui si sommano oltre 16 milioni le uova di cioccolato, per un giro d'affari di circa 250 milioni di euro solo per le pezzature medio-grandi. Un calo del 30-40% dei consumi legati alla Pasqua, ecco quanto preannunciano i produttori per il 2020. Terranno i consumi familiari ma non basteranno a pareggiare il conto perché a mancare sarebbero soprattutto i regali legati all'occasione Pasquale.

Andrea Muzzi, ceo di Idb Group, Industria Dolciaria Borsari (gruppo che comprende otto marchi di lievitati Tommaso Muzzi, Borsari, Antica Pasticceria Muzzi, Giovanni Cova & C. Scar Pier, Torronificio Bedetti, Golfetti e La Torinese) ha spiegato a Pambianco che verrà a mancare un 30% di fatturato, e questo perché fortunatamente alla fine di febbraio era già stata consegnata la maggior parte degli ordini. Nei supermercati c'è oggi meno disponibilità a ospitare i bancali con questi prodotti per le norme di distanziamento, che impongono di lasciare più spazi aperti per il transito delle persone, e questo frena gli ordini in vista delle festività.

Gli fa eco Marco Brandani, amministratore delegato di Maina, tra i maggiori player del settore che, ad oggi, segnala -30% della domanda di questi dolci da ricorrenza. «La Grande distribuzione per noi rappresenta l'80% del mercato» spiega l'ad secondo il quale questo è dovuto al fatto che le grandi catene devono dare spazio nei magazzini e poi nei punti vendita ai generi di prima necessità, come il pane, la farina, la pasta «e per un'onda emotiva di uno scetticismo diffuso». Peggio per chi opera solo attraverso il canale tradizionale, come bar e pasticcerie, infatti si trova in condizioni pressoché di immobilismo e pertanto la loro situazione inizia ad avere risvolti davvero critici.

LA RISPOSTA SARÀ L'E-COMMERCE

Fortunatamente molti pasticceri e forni erano già attrezzati per la spedizione a domicilio, grazie soprattutto alla crescente popolarità del panettone artigianale e alla voglia di poter assaggiare uno

dei migliori in commercio, anche se proveniente dall'altro lato dell'Italia. Sono in tanti quindi che anche per colombe e uova che offrono delivery in città e spedizioni rapide su tutto il territorio. Eccoli, nella gallery



La Pasqua di Marchesi 1824



La storica pasticceria milanese Marchesi 1824 festeggia la Pasqua con una collezione ispirata alla primavera, da ricevere rigorosamente a domicilio

Per l'anno 2020, i prodotti Marchesi 1824 dedicati alla Pasqua prendono ispirazione da cieli primaverili, mongolfiere all'orizzonte e teneri pulcini.

Le eleganti uova con sorprese personalizzabili sono impreziosite da fini decori in alto-rilievo in ghiaccia reale e pasta di zucchero. Eseguiti a mano, sono protagonisti della base di pregiato cioccolato fondente, al latte oppure bianco. Piccoli ovetti, classici o dal cuore cremoso, si tingono di tonalità pastello.

Simbolo della tradizione, la colomba di Marchesi 1824 è realizzata seguendo una ricetta che unisce sapiente lavorazione, lenta lievitazione con l'uso di lievito madre e una selezione di materie prime di eccellenza. Disponibile nella versione classica – nei formati da 1kg, 1,5kg, 2kg, 3kg – e nella versione impreziosita da decori in ghiaccia reale e originali disegni realizzati a mano.

In attesa della riapertura delle sedi di Milano, una selezione della collezione pasquale è disponibile online sul sito www.pasticceriamarchesi.com, con consegna in tutta Italia.

In esclusiva per il territorio di Milano, contattando via mail la pasticceria al seguente indirizzo – info@pasticceriamarchesi.com – è possibile ordinare il prodotto di Pasqua decorato a mano e una selezione di torte, piccola pasticceria e biscotti, con consegna a domicilio.

© Riproduzione Riservata



Uova di Cioccolato Pasqua 2020: Excellent Magazine seleziona le più belle



Excellent Magazine seleziona le più belle

Uova di Cioccolato Pasqua 2020 – Questa Pasqua 2020 di certo non la dimenticheremo. Il Coronavirus e le sue restrizioni ci bloccheranno a casa per i festeggiamenti. Ma questo non ci impedirà di tornare bambini anche solo per un giorno e spaccare con un pugno quel goloso guscio di cioccolato che aspettiamo ogni anno con ansia!

Magari non potremo scegliere esattamente quello che vogliamo, ma lo potremo fare comunque online... aspettando il corriere che ce lo consegnerà!

Pasticceria Marchesi 1824

Cieli primaverili, mongolfiere e pulcini: le uova della pasticceria Marchesi 1824 sono impreziosite da decori in alto-rilievo in ghiaccia reale e pasta di zucchero, eseguiti a mano, su una base di cioccolato fondente, al latte oppure bianco. Le sorprese sono personalizzabili. Le si possono ordinare su www.pasticceriamarchesi.com, con consegna in tutta Italia.

Charlotte Dusart

A Milano, nel quartiere Porta Venezia, la giovane chocolatier Dusart crea una collezione di uova di cioccolato a tema “Terrazzo veneziano”: quell’effetto graniglia che rappresenta oggi uno degli ultimi trend nell’interior design. Uova di diverse misure realizzate in laboratorio su ordinazione con la possibilità per il cliente di scegliere sia la tipologia di cioccolato (al latte o fondente – mono-origine Madagascar 71%) sia il colore. Tutte le uova contengono al loro interno delle sorprese golose, un piccolo assortimento di confetti di biscotti croccanti al lampone e ovetti di pralina. Acquistabili sul sito www.charlottedusart.com.

La Perla di Torino

La Perla di Torino, storica realtà d’eccellenza nel mondo del cioccolato, punta tutto su qualità e varietà dell’offerta grazie a una ricca collezione di uova di cioccolato decorate e confezionate a mano, realizzate con ingredienti selezionati del territorio piemontese. Tutte le sue uova di cioccolato Pasqua 2020 sono acquistabili online sull’e-shop del brand www.laperladitorino.it.

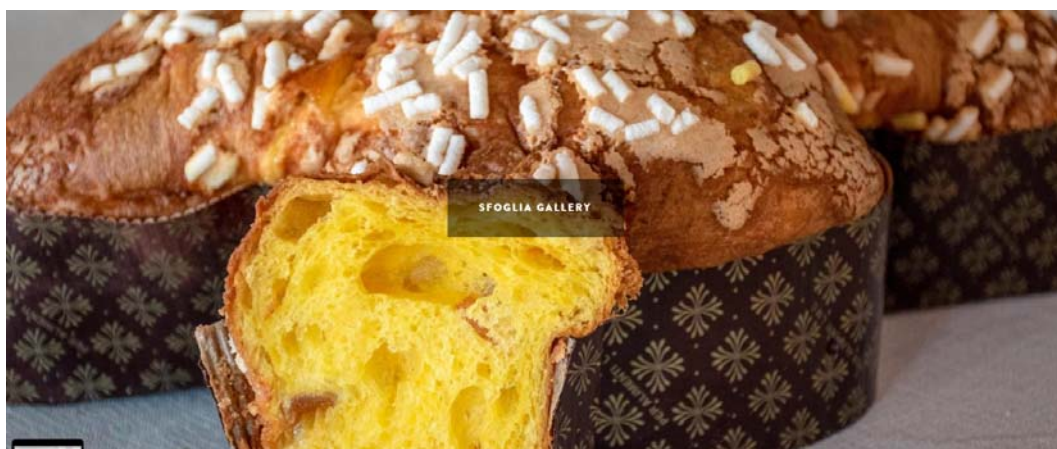
Nicolò Moschella

Il giovane pasticcere Nicolò Moschella, recentemente inserito dalla testata Forbes tra i 100 giovani talenti italiani under 30, ha dato vita a uova di cioccolato Pasqua 2020 uniche, realizzate utilizzando il cacao Fino de Aroma, di origine colombiana. Un prodotto completamente naturale in quanto non subisce alcun processo chimico e non viene trattato con agenti alcalinizzanti, permettendo quindi al cacao di mantenere le sue originali proprietà organolettiche. Le uova sono acquistabili sul sito moschella.shop/

LA CUCINA ITALIANA

Colomba delivery: la colomba a Pasqua "vola" dritto a casa

03 aprile 2020



Gli e-commerce che spediscono colombe, uova e altre tipicità per la Pasqua si sono rimboccati le maniche e garantiscono le consegne. Per mangiarla a casa o per regalarla a chi è lontano

Quella del 2020 sarà una Pasqua diversa, senza tavolate in famiglia e senza gite di **Pasquetta**, una Pasqua in cui c'è sicuramente meno da festeggiare del solito. Sarà una Pasqua **intima, per molti fin solitaria**, ma non per questo sarà meno dolce. **La colomba in fondo è simbolo di pace e di salvezza, e vola lontano.** Come possono volare le colombe, dritte sulla nostra tavola.

Gli e-commerce che spediscono colombe, uova e altre tipicità per la Pasqua si sono rimboccati le maniche e garantiscono le consegne. Per mangiarla a casa o per regalarla a chi è lontano.



◀ ▶ 3 ✕

Colomba di Pasticceria Marchesi 1824

Simbolo della tradizione, la colomba di Marchesi 1824 è realizzata seguendo una ricetta che unisce sapiente lavorazione, lenta lievitazione con l'uso di lievito madre e una selezione di materie prime di eccellenza. Disponibile nella versione classica - nei formati da 1kg, 1,5kg, 2kg, 3kg - e nella versione impreziosita da decori in ghiaccia reale e originali disegni realizzati a mano. 35€

www.pasticceriamarchesi.com

f p t e

- CLOSE

Uova di Pasqua, i migliori siti per acquistarle online e riceverle direttamente a casa

di Gabriele Principato

Marchesi 1824

Per l'anno 2020, i prodotti Marchesi 1824 dedicati alla Pasqua prendono ispirazione da cieli primaverili, mongolfiere all'orizzonte e teneri pulcini. Le eleganti uova con sorprese personalizzabili sono impreziosite da decori in alto-rilievo in ghiaccia reale e pasta di zucchero — eseguiti a mano — su una base di pregiato cioccolato fondente, al latte oppure bianco. Per ordinare scrivere a: press@pasticceriamarchesi.com o [consultare il sito del brand](#)





PUNTARELLA ROSSA

Pasqua 2020 a Milano, uova di cioccolato e dolci arrivano a domicilio



3 Aprile 2020 Comments 0 simone zeni

Pasqua 2020 a Milano: uova di cioccolato e dolci a domicilio. A casa dell'emergenza Coronavirus, la **Pasqua 2020** si dovrà purtroppo festeggiare i casa. Ma anche tra le mura domestiche è giusto non dover rinunciare ai proprio riti, soprattutto a quelli gastronomici, come la **Colomba** e l'**Uovo di Cioccolato**. Colorate, incise, decorate a mano, se le **Uova di Pasqua** sono un vostro feticcio immancabile, ecco alcune delle più creative che possono arrivare direttamente a domicilio.

Marchesi 1824



La grande eleganza, ora minimale, ora sfarzosa di **Marchesi 1824** si contraddistingue sempre. Le fantasie scelte per la **Pasqua 2020** includono **pulcini, mongolfiere, cieli di primavera**. Le eleganti uova con **sorprese personalizzabili** sono impreziosite da fini decori eseguiti a mano (rilievo in ghiaccia reale e pasta di zucchero) su una base di pregiato cioccolato fondente, al latte oppure bianco. **Piccoli ovetti**, classici o dal cuore cremoso, si tingono di tonalità pastello. Si sceglie [online](#), con consegne in tutta Italia.



Pasqua 2020: le uova arrivano direttamente a casa

Sarà una Pasqua insolita, diversa da qualsiasi altra. Nessun invito a pranzo, nessuno scambio della pace a Messa e nemmeno una divertente caccia alle uova per divertire i più piccoli.

Tuttavia la Pasqua merita di essere comunque festeggiata, anzi forse ancora di più quest'anno, proprio per il suo significato di rinascita, di speranza e di nuova vita, la stessa che speriamo di poter accogliere a breve dopo settimane di quarantena.

Sarà quindi una Pasqua diversa, più semplice per certi versi, con poche persone (per qualcuno in solitudine addirittura), con meno pietanze in forno ma non per questo dobbiamo rinunciare a quei simboli che la identificano e che tanto amiamo, come le uova, amate dai più piccoli per la sorpresa e molto apprezzate dagli adulti per il loro gusto dolcissimo. Una coccola che ci farà star bene senz'altro. Ecco allora le uova più belle, divertenti e originali di quest'anno; tutte frutto del lavoro di pasticceri che continuano instancabili a lavorare nonostante l'emergenza e possibili da avere direttamente a casa. Perché anche questa Pasqua merita di essere festeggiata!

Marchesi 1824: un volo leggero verso il cielo



Per questa Pasqua Marchesi 1824 ha preso ispirazione dai cieli primaverili, in un trionfo di mongolfiere all'orizzonte e teneri pulcini.

Le eleganti uova con sorprese personalizzabili sono impreziosite da fini decori in alto-rilievo in ghiaccia reale e pasta di zucchero eseguiti a mano. Vere e proprie opere d'arte!

Possono essere ordinate contattando le pasticcerie via mail con consegna a domicilio esclusivamente sul territorio di Milano.



Una selezione della collezione pasquale – dalla classica colomba alle pregiate uova di finissimo cioccolato fondente o al latte fino alle confezioni regalo assortite – è inoltre disponibile anche [online](#), con consegne in Europa.