



all'interno

DOLCE PASQUA

Ecco i maestri  
pasticceri  
tra colombe  
e uova gourmet

Vanossi e Rocca a pagina 8

# DOLCE PASQUA

## Classica, gourmet o griffata

### Colomba regina della festa

*Le ricette offerte anche online dalle migliori pasticcerie  
Ma anche le maison di moda partecipano alla sfida*

**Michele Vanossi**

■ A Milano e un po' in tutta Italia, le pasticcerie artigianali e i laboratori sono pronti a sfornare le colombe nelle versioni classiche, gourmand e particolari (come quella di Giusti dai piacevoli sentori all'aceto balsamico di Modena Igp acquistabile presso la Rinascente oppure online sul sito: [www.giusti.it](http://www.giusti.it)); ma la vera novità di quest'anno è che gran parte degli esercizi si sono attrezzati per recapitare direttamente a casa dei clienti le loro prelibatezze. Da sempre i lievitati sono il fiore all'occhiello della Pasticceria **Panzer** Milano ([shop.panzeramilano.com](http://shop.panzeramilano.com)); le colombe sono preparate con pregiato burro di

Normandia e la vera new-entry 2021 è la rivisitazione della classica colomba dove, al posto dell'arancio, trionfa l'albicocca «Pellecchiella» del Vesuvio candita. **Vergani**, da sempre attenta ai palati più raffinati ed esigenti per la Pasqua 2021 sforna quattro colombe sfiziose: la versione classica gourmet, quella nuovissima alle mele e due versioni «healty» per la «Linea Benessere»: senza zuccheri aggiunti e vegana. (<https://store.panettonevergani.com/>). Da **Eataly** i dolci pasquali artigianali sono un must come le colombe della Pasticceria **Vincente Delicacies** disponibili in diverse versioni come Jardina - con ananas, albicocca e pistacchio di Sicilia.

Tra le novità griffate della collezione **Dolce&Gabbana** e **Fiasconaro** la Colomba alle Mandorle di Sicilia, la cioccolata e confettura di fragoline di bosco racchiuse in magnifiche confezioni firmate **Dolce&Gabbana** (in vendita al **Martini Bar** di Milano di corso Venezia 15 o acquistabili su: [world.dolcegabbana.com/food-beverage](http://world.dolcegabbana.com/food-beverage)). Restando in ambito moda, **Armani/Dolci** by Guido Gobino festeggia la Pasqua con la tradizionale colomba da 1 kg con un packaging che si ispira al motivo grafico a rombi della collezione di stagione Giorgio Armani donna ([www.armanidolci.com](http://www.armanidolci.com) - [www.cosaporto.it](http://www.cosaporto.it)). Sempre sinonimo di ga-





ranza e unicità le gettonatissime e ottime colombe della **Pasticceria Marchesi** 1824, (il servizio di **home delivery** consegna a domicilio in tutta Milano - Prenotazioni: 3427569443 email: [info@pasticceriamarchesi.com](mailto:info@pasticceriamarchesi.com)). Da **Peck** le colombe vengono realizzate con materie prime ricercatissime; da provare oltre alla classica, quella ai 3 cioccolati (<https://delivery.peck.it/>). Da

**Roberto Rinaldini** le colombe più richieste sono con cioccolato, albicocche semi candite e fichi ([www.rinaldinipastry.com](http://www.rinaldinipastry.com)). **Mandarin Oriental Milan** per la Pasqua 2021 sforna una colomba fragrante e speciale ideata dallo chef Nicola Di Lenae. Sul lago Maggiore è sempre un trionfo per i lievitati del Pastry Chef **Antonio Losito** che collabora con le pasticcerie del gruppo Maison Morotti ([www.maisonmorotti.it](http://www.maisonmorotti.it)) e che si è classificato tra i 7 finalisti della Coppa del Mondo del Panettone. Tra le pasticcerie italiane più organizzate nelle spedizioni online che meritano un posto sul podio per la produzione di lievitati pasquali, degni di nota sicuramente **Bonfissuto** di Ca-

nicattì (AG); la sia colomba con mandorla di Agrigento, canditi di arancia di Sicilia e glassa di zucchero non passa inosservata. Sempre in Sicilia, memorabili due golose varianti al pistacchio del dolce tipico della Pasqua di **Pisti**, (disponibili in Rinascente, da Eataly o sull'e-commerce [shop.pisti.it](http://shop.pisti.it)). Infine, ma non per ultima la colomba «Innovazione» di **Pasticceria Tabiano** caratterizzata da un blend di farina di grani antichi e farina biolo-

gica delle coltivazioni della Food Valley di Parma, semi di zucca, lino, papavero, girasole e altri semi (tel. 0524 565233 e-commerce: [pasticceria-tabiano.it](http://pasticceria-tabiano.it)).

#### PASTRY E STILISTI

Il maestro Fiasconaro con Dolce & Gabbana Guido Gobino per Armani

#### ARTIGIANALI E DOC

Panzerà e Vergani pure in versione «healty»  
Marchesi è la tradizione





**LA CORSA ALLE PRELIBATEZZE**

Anche in questo anno difficile, la Pasqua fa rima con la colomba e le uova di cioccolato. Le pasticcerie milanesi offrono nuove ricette ma anche servizi di delivery. Gettonate anche le proposte dei grandi centri come La Rinascente e Eataly







mercoledì 31.03.2021



UOVA COME OPERE D'ARTE,  
UOVA GEOMETRICHE,  
UOVA BUFFE, UOVA MINI,  
UOVA GIGANTESCHE.  
MA ANCHE UCCELLI, PESCI,  
CONIGLI, SCIMPANZÈ...  
SEGUITECI IN QUESTO  
FANTASTICO MONDO,  
TUTTO DI CACAO.

**NON SOLO PERCHÈ  
È PASQUA**, NON SOLO  
PERCHÈ ABBIAMO SCELTO  
IL MEGLIO: È TEMPO  
DI REGALARCI UN PO'  
DI BUON UMORE, NO?

# E adesso cioccolato

► 06







Pascal Caffet (scheda 34)

Annmu (scheda 3)

# BUONA QUESTA PASQUA

I «maestri» si sono davvero sbizzarriti, tra creazioni magnifiche, pupazzetti divertenti ma, soprattutto, qualità altissima: ecco le 50 cioccolaterie e pasticcerie dove ordinare le uova più speciali

di **Valerio M. Visintin**



**L**a scienza ha ribadito più volte che mangiando cioccolato si fa un pieno di serotonina, l'ormone della felicità. In attesa di buone notizie dalla guerra al virus, dunque, inseguiamo almeno una boccata di buon umore, nutrendoci di uova pasquali. Non è una battuta. Sta già accadendo. Gli italiani sono straordinari manipolatori e produttori di cioccolato, dal Piemonte alla Sicilia. Ma sono sempre stati fruitori piuttosto pigri. Fino a un anno fa, ne consumavamo meno di cinque chili a testa; mentre nella vicina Svizzera si viaggiava su cifre annue almeno doppie. Ebbene, da quando è scoppiata la crisi sanitaria, i dati delle vendite si sono elevati sensibilmente. Segno che l'inconscio degli italiani ha stretto una segreta alleanza con la gola. Milano ci fornisce ulteriori indizi. Nel dopo-Expo, pur caratterizzato da una fioritura esagerata di ristoranti, avevamo registrato

Clivati (scheda 8)





Migliavacca (scheda 31)

Charlotte Dusart (scheda 7)

Martesana (scheda 29)

F'addio di diverse botteghe specializzate in cioccolato. Negli ultimi mesi, invece, ci sono stati almeno due felicissimi battesimi, significativamente accomunati da un'impronta artigianale: i laboratori di Simona Solbiati e di Charlotte Dusart. Con queste certezze in tasca, insomma, siamo andati in cerca di cioccolato. Abbiamo censito 50 indirizzi speciali con prodotti specialissimi. Uova di pasticcerie e di cioccolaterie. Uova tradizionali e geometriche, come levigate dal tempo. Uova bizzarre e oniriche, come opere astratte. Uova buffe e uova serie. Uova bianche e uova nere. Uova minuscole, uova gigantesche. E quella fauna di cacao - pesciolini, coniglietti, gallinelle - che gira loro attorno. Se la scienza non ci ha preso in giro, con tutto questo cioccolato avverrà un Miracolo a Milano, come quello di De Sica. E buona Pasqua vorrà dire veramente buona Pasqua.



In ordine alfabetico

**1 PASTICCERIA**  
**Agrumi dal Giappone**  
**e uovo-pesce per i bimbi**

Assortimento infinito di uova: lisce con cioccolato al latte o con fondente al 61 o 70%, nocciolate (al latte o fondenti), di cioccolato bianco allo yuzu (un agrume giapponese). Per i bimbi: uovo-pesce (27/54 euro), «famiglia Topini» (54 euro).  
Prezzi Uova 90/120 euro al chilo.  
Delivery Gestito direttamente  
▼ **Alvin's** Via Melchiorre Gioia 141. Tel. 02.66.71.08.28. alvinspasticceria.com Chiuso lunedì e dom. pomeriggio. **Zona Melchiorre Gioia**

**2 PASTICCERIA**  
**Pralinato di arachidi,**  
**un tocco gourmet**

Sede milanese del pastry-star Servida di Pantigliate. Tre tipi di uova: tradizionali, gourmet (ricoperte con pralinato di arachidi), divertenti: le tre scimmiette e Johnny Rock, personaggio nato dalla fantasia di Servida.  
Prezzi Uova sui 100 euro al chilo.  
Delivery Con Cosaportoit  
▼ **Alessandro Servida** Viale Piave 9. Tel. 02.36.59.16.80. instagram.com/alexservida Aperto tutti i giorni. **Zona Porta Venezia**

**3 PASTICCERIA**  
**Bianco e verde (pistacchio),**  
**sapori di Sicilia**

Insegna di specialità siciliane (anche in corso Vercelli 25 e in corso di Porta Romana 44). Sicilianità anche nelle uova al cioccolato, che in partenza è bianco, ma che diventa verde perché miscelato con pasta di pistacchio. Verde anche il tipico coniglietto pasquale.  
Prezzi Uovo 350 grammi: 22 euro.  
Delivery Gestito direttamente  
▼ **Ammu** Corso Magenta 32. Tel. 329.18.04.639. ammu.eu Chiuso lunedì. **Zona Magenta**

**4 PASTICCERIA**  
**Calimeri o casette?**  
**Largo alla fantasia**

Superclassiche uova al fondente o al latte, con sorpresa. Ma anche soggetti fantasiosi come i calimeri, gli orsetti o le casettine. Cioccolato anche sulla colomba (120 euro).  
Prezzi Uova e soggetti da 25/45/55/65 euro secondo il formato.  
Delivery Gestito direttamente (ma soltanto in città)  
▼ **Biffi** Corso Magenta 87. Tel. 02.48.00.67.02. biffipasticceria.it Aperto tutti i giorni.  
**Zona Piazzale Baracca**

**5 PASTICCERIA**  
**Eleganti le confezioni,**  
**«benefici» i pulcini**

Eleganti incarti colorati per le uova (fondente e latte). Su richiesta, decorazioni con zucchero. Ci sono poi i pulcini di cioccolato con il naso rosso, in collaborazione con la «Fondazione dottor Sorriso» (4 euro).  
Prezzi Uova 70 euro al chilo (sino a 120 euro se decorate).  
Delivery Gestito direttamente.  
▼ **Buonarroti** Via Buonarroti 9. Tel. 02.48.00.79.30 buonarrotigrancaffe.it Aperto tutti i giorni. **Zona Marghera**

**6 PASTICCERIA**  
**Dai disegni astratti**  
**agli eroi dei fumetti**

Il regno del signor Castelnuovo: si va dalle uova al fondente o al latte, alle versioni con disegni astratti o manto nocciolato. Per i bimbi anche eroi dei fumetti e dei cartoons.  
Prezzi Uovo liscio 350 grammi: 35 euro. Soggetti vari: 38/55 euro.  
Delivery Gestito direttamente.  
▼ **Castelnuovo** Via dei Tulipani 18. Tel. 02.48.95.01.68. pasticceria Castelnuovo.it Chiuso lunedì. **Zona Lorenteggio**







10.

**7 CIOCCOLATERIA**  
Le creazioni preziose della belga Charlotte

Charlotte Dusart, belga, è una straordinaria artigiana del cioccolato. Ci sono le sei uova di fondente, decoratissime, nel contenitore delle uova di gallina (17 euro); l'uovo piatto come una tavoletta che contiene caramello al frutto della passione (8 euro); o una sorta di coniglietto cubista di cioccolato colorato in azzurro (25 euro).

Delivery Gestito direttamente.  
Charlotte Dusart Via Eustachi 47. Tel. 02.20.52.01.58. charlottedusart.com Chiuso lunedì e domenica. Zona Porta Venezia

**8 PASTICCERIA**  
«Gran cru» come gioielli e buffi Minions

Raffinata pasticceria, tra tradizione e creatività. La trovata più emblematica, in questo senso, sono le due uova «grand cru» (fondente e al latte), in un scatola con la paglia, come gioielli o bottiglie preziose. E poi mini-ovetti in barattolo (150 grammi, 14 euro). Per i bimbi, Minions in pose buffe.

Prezzi «Grand cru» 120 grammi: 56 euro. Delivery Gestito direttamente.  
Civati Viale Coni Zugna 57. Tel. 02.83.22.591. pasticceriaclivati.it Aperto tutti i giorni. Zona Solari

**9 PASTICCERIA**  
Una pioggia di fiori tra scenografiche «teiere»

La trovata più scenografica è l'uovo-teiera, coloratissimo, in cioccolato bianco e fondente (un chilo, 250 euro). Belle anche le uova ricoperte di fiori e quelle gourmet: cioccolato di alta qualità e frutta secca salata.

Prezzi Uovo gourmet 400 gr. 80/90 euro Delivery Gestito direttamente.  
Cova Montnapoleone Via Montnapoleone 8. Tel.02.76.00.55.99. shop.pasticceriaCova.com. Aperto tutti i giorni. Zona Montnapoleone

**10 D'AUTORE**  
Onde di design firmate Cracco

Carlo Cracco non è un pasticcere, ma non manca l'appuntamento con la Pasqua. Il suo uovo ha un design personale che sembra animato da ondate di cioccolato (fondente o al latte). Sorpresa segreta all'interno.

Prezzi Uovo 380 grammi (più 105 grammi di sorpresa): 48 euro Delivery Gestito direttamente.  
Cracco Café Galleria Vittorio Emanuele II. Tel. 02.87.6774. shop.carlocracco.it Aperto tutti i giorni. Zona Duomo

**11 PASTICCERIA**  
Uova artistiche con effetto velluto

Il pezzo forte sono le uova artistiche con effetto velluto e cialde di fondente croccante da 200, 300 e 400 gr: fragilissime, solo consegna take away. Non mancano poi soggetti come pecorella, galletto, coniglietto (25 euro a pezzo).

Prezzi Uova da 89 euro al chilo. Delivery cosaporto.it  
Cucchi Corso Genova 1. Tel. 02.89.40.9793. pasticceriaCucchi.it Chiuso lunedì. Zona De Amicis

**12 MEGASTORE**  
Nel regno dei grandi marchi

Assortimento colossale, marchi di alto prestigio: le uova immaginifiche di Bodrato (12,80/14,90 euro per 110/120 grammi), il nocciolato al giandù di Baratti & Milano (31,80 euro per 370 grammi), l'uovo-cremino da taglio di Majani (55,90 euro per 750 grammi)...

Delivery Gestito direttamente.  
Eataly Piazza XXV Aprile 10. Tel. 02.49.49.73.01. eataly.net Aperto tutti i giorni. Zona Corso Como





**13. PASTICCERIA**  
**La mini bottega fa dediche su misura**

Bottega piccolissima, con un grande cuore e infinita perizia. Perlopiù, si va sul liscio: uova al latte o al fondente con decorazioni floreali, marittime, dediche o altre personalizzazioni. Cioccolato sulla colomba (prezzo da stabilire).  
Prezzi Uova: 8 misure, da 20 euro (alto 15 centimetri) a 180 euro (il più grande).  
Delivery No. solo take away  
Elli Piazza Piemonte 8. Tel. 02.48.00.4788.  
facebook.com/Pasticceria-Elli-Milano Aperto tutti i giorni. Zona Marghera

**14. D'AUTORE**  
**Metti il passion fruit in una «Sinfonia»**

Rizzi è un pasticcere virtuoso del cioccolato. «Sinfonia Amori» e «Sinfonia Maracaibo» sono le novità di quest'anno. Il primo è un uovo ispirato al Giappone. Il secondo è un fondente satinato decorato con pois di cioccolato al frutto della passione.  
Prezzi Amori 66 euro. Maracaibo 56 euro (per entrambi peso poco inferiore al chilo).  
Delivery Su cosaport.it.  
Enrico Rizzi Via Cesare Correnti 5. Tel. 02.3981.1172.  
enricorizzi.com Aperto tutti i giorni. Zona Carobbio

**15. LABORATORIO**  
**Prezzi speciali «nascosti» nel cortile**

Laboratorio nascosto in un cortile, con ottimo rapporto qualità-prezzo. Uova al latte o al fondente, ovetti al fondente ricoperti di zucchero (1,50 euro a pezzo) o di cioccolato al latte, in pacchetti (da 6 euro).  
Prezzi Uova 30 euro al chilo.  
Delivery Gestito direttamente.  
Fonte del Dolce Via Bessarione 19. Tel. 02.53.92.937. pasticceriafontedelcolocshop.it Chiuso domenica. Zona Corvetto

**16. PASTICCERIA**  
**Pochi ma (super) buoni: è una filosofia**

Lo splendido rigore della nobile pasticceria Galli è una filosofia che si rispecchia anche nell'assortimento pasquale: alta qualità e parsimonia nelle variazioni. Uova al latte, fondente, oppure metà e metà.  
Prezzi Uova circa 45 euro al chilo.  
Delivery Gestito direttamente.  
Galli Corso di Porta Romana 2 (e via Victor Hugo 2). Tel. 02.86.45.31.12. giovannigalli.com Chiuso domenica pomeriggio. Zona Velasca

**17. PASTICCERIA**  
**Ovetti confettati, ancora più golosi**

Uova al cioccolato fondente, al latte, al cioccolato bianco o tempestate di granella di pistacchio. E poi? Ovetto, ovetto confettato, uova di gallina confettate: sia dure sia morbide con crema di mandorla o con fodera di cioccolato (65 euro al chilo).  
Prezzi Uovo 300 grammi: 35 euro; 500 grammi: 55 euro; 1 chilo: 100 euro.  
Delivery Gestito direttamente.  
Gattullo Piazzale di Porta Lodovica 2. Tel. 02.58.31.04.97. gattullo.it Chiuso lunedì. Zona Bocconi

**18. CIOCCOLATERIA**  
**Stupefacente l'uovo «foresta»**

Il prodotto più stupefacente di questo marchio napoletano è l'uovo «foresta» al fondente, che sembra fatto di corteccia d'albero (anche al latte). Belli e buoni il nocciolato, il mandorlato, il decorato. Idea regalo: ovetto racchiusi in preziose scatoline con paesaggi partenopei (35 euro).  
Prezzi Uova 70/80 euro al chilo.  
Delivery Gestito direttamente.  
Gay Odin Via San Giovanni sul Muro 19. Tel. 02.84.54.1750. gay-odin.it Aperto tutti i giorni. Zona Magenta







20.



**19. CIOCCOLATERIA**  
**Vegano e crudista:**  
**esperienza «estrema»**  
 Indirizzo unico nel suo genere: bio, vegano, senza glutine e crudista. Il cioccolato è lavorato a bassa temperatura. Ne derivano, innanzitutto, uova fondenti. Si passa dal 65%, all'80%, sino al 100% (senza zucchero) per gli «estremisti». Poi, nocciolato e ovetti mini (30 grammi a 3,90 euro).  
 Prezzi Uovo 220 grammi da 28 a 32 euro.  
 Delivery Su [cosaporto.it](http://cosaporto.it).  
 📍 **Grezzo Raw Chocolate** Via Pastrengo 2. Tel. 02.82.76.23.11. [grezzorawchocolate.com](http://grezzorawchocolate.com) Chiuso lun. e tutte le matt. Zona Isola

**20. CIOCCOLATERIA**  
**Preziose forme**  
**affusolate**  
 Grande firma della cioccolateria piemontese: qualità e cura estetica. Uova lunghe e affusolate come ogive: il «materata» tutto d'oro, il granellato (fondente e nocciola), il «pennellata», con fregio dorato.  
 Prezzi Granellato, 500 grammi: 51 euro.  
 Materata, 320 grammi a 45 euro.  
 Delivery Gestito direttamente.  
 📍 **Guido Gobino** Corso Garibaldi 35 Tel. 02.89.09.66.01 [guidogobino.biz](http://guidogobino.biz) Aperto tutti i giorni. Zona Brera

**21. D'AUTORE**  
**Sorpresa d'argento**  
**per il maestro Massari**  
 Il superpasticciere bresciano Iginio Massari prepara uova al cioccolato fondente, al latte e bianco con decorazioni artistiche e con sorpresa placcata in argento. Anche ovetti in miniatura di gusti diversi (1 euro l'uno).  
 Prezzi Uova 85 euro per 450 grammi.  
 Delivery Su [cosaporto.it](http://cosaporto.it). Deliveroo e Glovo.  
 📍 **Iginio Massari** Via Marconi 4. Tel. 02.49.69.69.62. [iginiomassari.it](http://iginiomassari.it) Aperto tutti i giorni. Zona Duomo

**22. D'AUTORE**  
**Ernst Knam: caricature**  
**e animalietti**  
 Ernst Knam, maestro di cioccolateria, punta sul sorriso. In campionario una popolazione di animalietti e caricature: Pinocchio, il galletto Gigi, la gallina ruspante... E il coniglietto è rovesciato a testa in giù.  
 Prezzi Soggetti da 25 a 75 euro.  
 Delivery Gestito direttamente.  
 📍 **Knam** Via Anfossi 10 Tel. 02.55.19.44.48. [eknam.com](http://eknam.com) Chiuso lunedì mattina. Zona Porta Vittoria

**23. CIOCCOLATERIA**  
**Se lampone e mandorle**  
**spesano il fondente**  
 Vessillo dell'industria dolciaria svizzera. La novità è l'uovo al fondente con lampone e mandorle (30 euro). Ma il pezzo forte resta sempre il «noccio», cioccolato al latte con nocciolo croccanti del Piemonte (45 euro per 610 grammi).  
 Prezzi Uova lisce circa 70 euro al chilo.  
 Delivery Gestito dai negozi (o Deliveroo).  
 📍 **Lindt Chocolate Shop Milano** Via Beltrami 2 (e Corso Buenos Aires 60). Tel. 331.62.04.995. [lindt.it](http://lindt.it). Aperto tutti i giorni. Zona Castello Sforzesco

**24. PASTICCERIA**  
**Le decorazioni?**  
**Decidetelo voi**  
 Pasticceria «familiare» che offre uova al fondente, al latte, bianche, miste. Decorazioni su richiesta con pasta di zucchero e glassa colorata. Poi pulcini (5 euro) e gallinelle (12 euro). Colomba ricoperta di cioccolato fondente (50/55 euro).  
 Prezzi Uova sui 70/80 euro al chilo.  
 Delivery No. solo take away  
 📍 **Lizzy** Piazza Giorgio Ambrosoli 1. Tel. 02.48.00.54.98. [pasticcerializzy.it](http://pasticcerializzy.it) Chiuso lunedì. Zona Vercelli

**25. PASTICCERIA**  
**Geometrie e colori,**  
**bella novità**  
 L'invenzione 2021 sono le «Geometriche», uova sfaccettate e coloratissime (al cioccolato bianco) e la «Coppa Loria»: mezzo uovo ripieno di crema ai frutti di bosco e panna (60 euro da mezzo chilo).  
 Prezzi Uova 90 euro chilo.  
 Delivery Gestito direttamente.  
 📍 **Loria** Viale Piave 12. Tel. 02.36.50.44.81. [pasticceriaLoria.it](http://pasticceriaLoria.it) Aperto tutti i giorni. Zona Porta Venezia







**26** LABORATORIO  
Che meraviglia  
questi pianeti!

Le ragazze di Mabanuby si sono superate con lo spassoso «cioccoburger» (270 gr. 26 euro), ma anche con la collezione «Astra», meraviglie planetarie. Occorre prenotare. Prezzi Uova «Astra» 85 euro (oltre 1 chilo) Delivery Gestito direttamente.  
Mabanuby Via F. Palizzi 119/c. T. 3924781.713. mabanuby.it. Chiuso lun. Zona Certosa

**27** PASTICCERIA  
La mongolfiera-gioiello  
da (oltre) mille euro

È la più elegante e glamour pasticceria della città. Le uova sono gioielli, come la mongolfiera al cioccolato bianco (2 chili, 1200 euro). Più abbordabili gli ovettini color pastello (25 pezzi a 50 euro) e le uova lisce. Prezzi Uova lisce 120 grammi a 50 euro (1 chilo a 200 euro). Delivery Gestito direttamente  
Marchesi 1824 Via S. Maria alla Porta 11/a (anche Montenapoleone 9 e Galleria V. Emanuele). Tel. 02.86.2770. store.pasticceriamarchesi.com. Aperto tutti i giorni. Zona Meravigli

**28** PASTICCERIA  
Mondo animale,  
tra api e scimpanzé

Uova al latte o fondente, lisce o cosparse di frutta secca e candita (mandorle, pinoli, albicocche...). Oppure con soggetti di animali: pecorella, zebra, ape e scimpanzé (250 grammi. 28 euro). Prezzi Uova da 18 euro (175 grammi) fino agli 80 euro (1 chilo). Delivery Con cosaporto.it  
Marlà C. Lodi 15. Tel. 02.36.53.64.10. marlapasticceria.it. Chiuso lun. Zona Medaglie d'Oro

**29** PASTICCERIA  
Amate i frutti esotici?  
C'è il «Cioccococco»

I nomi sono già un indizio di felicità: Fragolisona, Cioccococco e Martesananas, un mondo di cioccolato popolato da frutti esotici con grandi occhi tondi. Ma ci sono anche le creazioni classiche e «le uova dell'Enzo», plissettate (22 euro a pezzo). Prezzi Uova Esotiche: 55 euro. Uova classiche: 90 euro circa al chilo. Delivery Gestito direttamente  
Martesana Via Cagliari 14. Tel. 02.66.98.66.34. martesanamilano.com. Aperto tutti i giorni. Zona Melchiorre Gioia

**30** PASTICCERIA  
Una «barchetta»  
carica di chantilly

Nella boutique della famiglia Crinò uova classiche (fondente, al latte, al nocciolato e al cioccolato bianco) e ovetti ripieni di ganache (100 euro al chilo). Bello il mezzo guscio, che pare una barca carica di crema chantilly. Prezzi Uova 200 grammi: 30 euro; fino al chilo e mezzo: 150 euro. Delivery Gestito direttamente (in zona).  
Massimo Via Giuseppe Ripamonti 5. Tel. 02.58.32.1188. massimo1970.com. Chiuso lunedì. Zona Porta Vigentina

**31** PASTICCERIA  
La tradizione  
incartata nel tulle

Gestione familiare e sorridente. Per i Migliavacca la Pasqua è tradizionale: uova lisce (al latte o fondenti) incartate nel tulle o nella carta decorata per i più piccini. Anche uova decorate con coniglietti, gufi o fiori. Prezzi Uova 90/100 euro circa al chilo. Delivery No. solo take away  
Migliavacca Via Ajaccio 13. Tel. 02.71.36.53. facebook.com/pasticceriamigliavacca Chiuso lunedì. Zona Ortica





37.

**32 CIOCCOLATERIA**  
**Lettere per scrivere**  
**«Buona Pasqua»**

Una delle maggiori maison della cioccolateria belga. Il massimo è l'uovo a triplo strato (fondente, croccante morbido e gianduià striato) scraiato e leggermente aperto, con un'imbottitura di ovetti nella stagnola (470/750 grammi, 105/150 euro). Lettere di cioccolato per scrivere «Buona Pasqua» (45 euro lo scritto completo).  
**Delivery** Gestito direttamente.  
📍 **Neuhaus Maitre Chocolatier** Via San Vittore 6  
Tel. 02.72.00.00.96 neuhaus-cioccolato.it.  
Zona Sant'Ambrogio

**33 CIOCCOLATERIA**  
**Golosa granella**  
**o polvere di cacao**

Marchio prestigioso della cioccolateria torinese. I pezzi più seducenti sono l'uovo di cioccolato fondente al 64% con granella di nocciola (79 euro, 500 grammi) e quello all'80% tartufato, cosparso di polvere di cacao (60 euro, 450 grammi). In più, gallinelle (38 euro) e coniglietti (6 euro).  
Prezzi Uova lisce 100 euro circa al chilo.  
**Delivery** Gestito direttamente  
📍 **Odilia Chocolat** Corso Garibaldi 38 Tel. 02.72.09.5719  
odilachocolat.it Chiuso lun. e dom. matt. Zona Garibaldi

**34 D'AUTORE**  
**Un piccolo zoo,**  
**anche dentro le uova**

La Pasqua di monsieur Caffet, maitre chocolatier, è zoologica, tra orsetti, scoiattoli, pescetti, gattini... Tutti ripieni di cioccolato e nocciola (10 a 50 euro al pezzo). E le uova? Sono farcite con altri animalotti di cioccolato.  
Prezzi Uova 135 euro al chilo.  
**Delivery** Gestito direttamente.  
📍 **Pascal Caffet** Via San Vittore 3 Tel. 02.36.56.39.99 maison-caffet.com Aperto tutti i giorni. Zona Sant'Ambrogio

**35 D'AUTORE**  
**Clown e Wolverine**  
**per i piccoli**

Uova classiche per Marcello Rapisardi, vero talento. Uovo «dark», fondente al 75% (25 euro a pezzo). Uova con superficie ondulata al cioccolato fondente. Per i bimbi: ovettoni a forma di clown o con l'impronta degli artigiani di Wolverine (10 euro a pezzo).  
Prezzi Uova da 130 a 140 euro al chilo.  
**Delivery** Gestito direttamente (prenotare).  
📍 **Pasticceria & Dessert Piazzale Bacone** 10-12  
Tel. 02.84.21.50.08 Chiuso lunedì  
pasticceriaapisardi.com. Zona Porta Venezia

**36 PASTICCERIA**  
**Temi floreali**  
**personalizzabili**

Con la Pasqua, i Rampinelli vanno sul classico: fondente, latte e bianco con incarti colorati. Le decorazioni sono intonate a temi botanici (ma personalizzabili). Per i bimbi: gufi e coniglietti.  
Prezzi Tutte le uova 90 euro al chilo.  
**Delivery** No delivery, solo take away  
📍 **Pasticceria Mac Mahon Rampinelli** Via Privata del Frassini 31 Tel. 02.32.5320 pasticceriamacmahon.com  
Chiuso lunedì. Zona Mac Mahon

**37 PASTICCERIA**  
**Tanta ironia**  
**e colombe benefiche**

L'ironia che non ti aspetti: le uova di Peck quest'anno strappano sorrisi. La pecorella con un ovetto in mano (60 euro), il pulcino che sbucca fuori dal guscio (55 euro), il coniglio che si culla nel cappello del prestigiatore (70 euro). Per ogni uovo acquistato (da 500 grammi), Peck regalerà una sua colomba alla Caritas.  
Prezzi Uova lisce 140 euro al chilo.  
**Delivery** Gestito direttamente.  
📍 **Peck** Via Spadari 9 Tel. 02.80.23.161 peck.it  
Chiusi domenica. Zona Duomo





**38** D'AUTORE  
Pupazzi occhialuti  
come il pastrychef

La creazione più sorprendente di Roberto Rinaldini, pluridecorato pastrychef? Veri gusci d'uovo con un tuorlo che è, in realtà, di cioccolato (8 euro). Divertenti i pupazzini di cioccolato, occhialuti come Rinaldini: il castoro, la mucca, la gufetta (35 euro).  
Prezzi Uova circa 100 euro al chilo.  
Delivery Su cosaporto.it e Deliveroo  
Rinaldini Via Santa Margherita 16 Tel. 02.39.56.6725  
rinaldinipastry.com Aperto tutti i giorni. Zona Duomo

**39** PASTICCERIA  
Per gli appassionati  
di supereroi

Pasticceria tradizionale: uova di cioccolato al latte e fondente con sorprese personalizzate. Per i ragazzi: supereroi dei fumetti (da 48 euro). Cioccolato di alta qualità anche sulle colombe (42 euro al chilo).  
Prezzi Uova da 28 euro (150 grammi) in su.  
Delivery Gestito direttamente.  
San Carlo Via Bandello 1 Tel. 02.48.12.227  
pasticceriasancarlo.it Aperto tutti i giorni. Zona Verelli

**40** PASTICCERIA  
Con la foto stampata  
del vostro bimbo

La storica pasticceria San Gregorio pensa ai bimbi con le uova animate dai personaggi dei fumetti e con la possibilità di stampare una foto dei propri figli sulla superficie dell'uovo (15 euro in più).  
Prezzi Uova lisce 65 euro al chilo (decorate 95/100 euro al chilo).  
Delivery Gestito direttamente.  
San Gregorio Via San Gregorio 1 Tel. 02.29.52.41.82  
pasticceriasangregorio.it Aperto tutti i giorni. Zona Porta Venezia

**41** PASTICCERIA  
Magnifiche pennellate  
di colore

La limousine delle pasticcerie milanesi offre uova classiche: uova per bimbi, con Super Mario (130 euro, 500 gr.) o il Bianconiglio (300 euro, 1 chilo); uova decorate, con magnifiche pennellate di colore (250 euro per un chilo) e ovetti in eleganti scatole da 45/62/98 euro.  
Prezzi Uova lisce 180 euro al chilo.  
Delivery Gestito direttamente.  
Sant Ambroeus Corso Giacomo Matteotti 7  
Tel. 02.76.00.05.40 Aperto tutti i giorni  
santambroeusmilano.com. Zona Duomo



**43** CIOCCOLATERIA  
Cuoricini, pois  
e papere incastonate

L'artigiana del cioccolato Simona Solbiati si è scatenata. Dal suo laboratorio sono usciti: uova con cuoricini, pois o con margherine; il mezzo uovo con paperella incastonata, come un altorlievo: le pecore «batuffolo»; la gallina «Claretta» e così via.  
Prezzi Uova e soggetti 90/100 euro al chilo.  
Delivery Gestito direttamente.  
Solbiati Cioccolato Via Ruggiero Settimo 4 Tel. 02.09.9705.89  
solbiaticioccolato.it Aperto tutti i giorni. Zona Washington

**42** PASTICCERIA  
Tessuti e turbanti,  
folklore africano

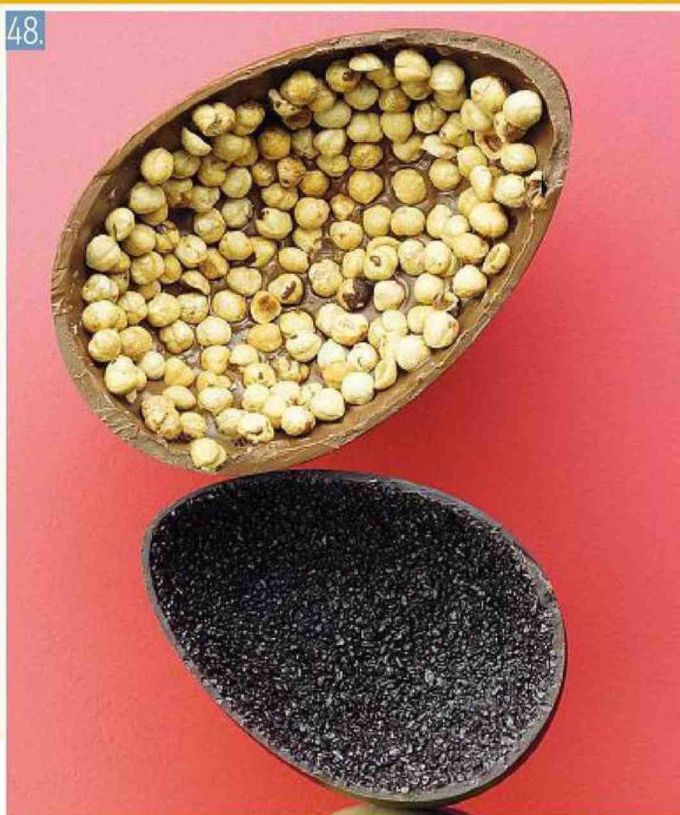
Folklore africano nei tessuti colorati che vestono le uova (latte e fondente) e nei volti riprodotti sulle sagome delle uova decorate, che calzano il tipico turbante delle donne africane. Animaletti a 3,50/4,50 a pezzo.  
Prezzi Uova da 18 euro (120 grammi) a 95 euro (1300 grammi).  
Delivery No, solo take away  
Sissi Piazza Risorgimento 6. Tel. 02.76.01.46.64  
facebook.com/Pasticceria-Sissi Chiuso martedì.  
Zona Risorgimento

**44** PASTICCERIA  
Decorazioni a mano  
super raffinate

Caffetteria con pasticceria di grande raffinatezza. Lo si capisce valutando la grazia delle uova pasquali, decorate a mano con foglie, petali, cuori ed elementi pittorici. Inoltre, ci sono le galline di cioccolato (20 euro a pezzo); gli ovettoni confettati e no (un sacchettino sui 7 euro).  
Prezzi Uova decorate 25/35 euro (500/900 grammi circa).  
Delivery Gestito direttamente.  
Sugar Via Vincenzo Monti 26 Tel. 02.48.15.376  
sugarmilano.it Aperto tutti i giorni. Zona Cadorna







48.

**47 PASTICCERIA**  
 Tra i super classici  
 spunta un pinguino

Fedeli alla tradizione, producono uova di cioccolato (al latte, bianco, fondente) con due tipi di incarti: una semplice stagnola o un abito «di gala». Per i bimbi l'uovo con pinguino (80 euro, 600 grammi).  
 Prezzi: Uova stagnola 60 euro al chilo, con nastri e fiori 100 euro al chilo.  
 Delivery Gestito direttamente.  
 Vecchia Milano Via Reina 14 Tel. 02.70.12.65.36  
 vecchiamilano.it Chiuso lunedì. Zona Città Studi

**48 CIOCCOLATERIA**  
 Ricchi ripieni  
 per le «gran gourmet»

Cioccolateria piemontese, targata 1878. Il prodotto di punta sono le uova «gran gourmet»: mezzi gusci (fondente, al latte, nocciolato, bianco salato...) ripieni di nocciole, mandorle, «caviale» di cioccolato. Seguono uova classiche e cuccioli di animali (60 grammi, 11,90 euro).  
 Prezzi: Uova sui 100 euro al chilo.  
 Delivery Dal sito, Deliveroo, Glovo e Just it  
 Venchi Via Bocaccio 2 (e via Vincenzo Monti)  
 Tel. 02.48.12.703 it.venchi.com Aperto tutti i giorni.  
 Zona Cadoma

**49 CIOCCOLATERIA**  
 Avete mai visto  
 il cioccolato rosa?

È la più antica cioccolateria di Milano (1913). Presenta un uovo in cioccolato rosa (600 gr., 40 euro) e i classici al fondente (anche con granella di nocciole) o al latte, i coniglietti grandi (20 euro) e piccoli (4,50).  
 Prezzi: Uova da 250 grammi 21 euro (nocciolato 25 euro).  
 Delivery Su cosaporto.it  
 Zaini Milano Via Carlo De Cristoforis 5 (e viale Piave 17) Tel. 02.69.49.14.449 zainimilano.com  
 Aperto tutti i giorni. Zona Garibaldi

**45 PASTICCERIA**  
 Questo sembra  
 un pallone da rugby!

Giorgio Borroni non è mai banale. Ha creato due elaborazioni dell'uovo di Pasqua. Uno è squadrato, come un pallone da rugby (25 centimetri, 40 euro). L'altro è superdecorato con un motivo floreale che sboccia in petali bianchi (25 cm, 50 euro). Entrambi possono contenere cioccolatini, tartufini, frutta secca.  
 Delivery Gestito direttamente.  
 The Sweet Lab Via Cesare Correnti 23 Tel. 328.76.84.272 thesweetlab.it Chiuso domenica.  
 Zona Carrobbio

**46 LABORATORIO**  
 Se il cupcake  
 diventa un nido

Grande laboratorio a vista per una pasticceria sartoriale. C'è l'uovo decorato con dischetti di vari colori, il cupcake che pare un nido di uova (6,50 euro), le stesse che troviamo nella classica confezione da uova di gallina (4 uova, 8 euro). E poi l'uovo liscio, al latte, alto circa 20 centimetri.  
 Prezzi: Uovo liscio 40 euro.  
 Delivery Gestito direttamente.  
 Tortateller Via Pietro Maroncelli 9 Tel. 02.62.08.76.69  
 tortateller.it Chiuso domenica. Zona Corso Como

**50 PASTICCERIA**  
 Qui c'è anche  
 il galletto vegano

Ziva e Marcello propongono uova lisce, al latte e al fondente (61%). E soggetti per i più piccini: coniglietti e topolini (4,5 euro), orsetti (20 euro) e paperelle (15 euro). C'è anche un galletto di cioccolato vegano, con frutto della passione (35/45 euro).  
 Prezzi: Uova classiche 100/120 euro al chilo.  
 Delivery Su Deliveroo (no le uova).  
 Ziva Via Faruffini 2 Tel. 02.99.26.64.36  
 zivapasticceria.it Chiuso lunedì e dom pom. Zona Gambara



*Se ne vendono più dello scorso anno*

## Di alta qualità e a tema, è uova mania

di **Mariella Tanzarella**

La seconda Pasqua di chiusura promette di accentuare la nostra sensibilità a queste lusinghe, e i milanesi, privati dei ristoranti, dei viaggi e dello shopping, concentrano l'attenzione sul dolce più tipico della festa in arrivo. Senza nulla togliere alla colomba, il cioccolato nella sua espressione più seducente è il vero oggetto dei desideri in questo periodo. E le prime vendite indicano una tendenza positiva. Premiate l'alta qualità e i temi.

● a pagina 8



▲ In Galleria Le uova da Marchesi

# Alta qualità e temi la Pasqua in “rosso” fa vendere le uova

Da Knam a Cracco  
passando per Panzera  
e Clivati: è meglio  
dello scorso anno anche  
grazie al lockdown

di **Mariella Tanzarella**

Incarti multicolori, decorazioni artistiche e forme stravaganti, da sempre le uova di Pasqua ammiccano





dalle vetrine e promettono, sotto l'estetica, le delizie di cioccolati croccanti o cremosi, fondenti, al latte, semplici o pralinati. La seconda Pasqua di clausura promette di accentuare la nostra sensibilità a queste lusinghe, e i milanesi, privati dei ristoranti, dei viaggi e dello shopping, concentrano l'attenzione sul dolce più tipico della festa in arrivo. Senza nulla togliere alla colomba, il cioccolato nella sua espressione più seducente è il vero oggetto dei desideri in questo periodo. «Stiamo vendendo molto bene – conferma Lorenzo Giampietro della pasticceria Clivati –. Abbiamo puntato sui cioccolati monorigine e abbiamo fatto bene perché il gusto del pubblico è orientato verso queste cose. L'anno scorso avevamo venduto solo online, quest'anno arrivano già i clienti anche in negozio». Merito di Millot e Tanariva, due piantagioni del Madagascar da cui viene ricavata la maggior parte del loro cioccolato, e anche di forme e abbinamenti che si inseriscono bene nei sogni collettivi del momento: uova a forma di frutti esotici (cocco, ananas, mango, avocado) o di pappagallini tropicali, che evocano altre latitudini, viaggi e scoperte. La vera tendenza però è «la ricerca di alta qualità, di cioccolati monorigine, di ingredienti biologici, di prodotti che hanno una storia da raccontare: sostenibilità, gusto, genuinità ormai sono elementi fondamentali nella scelta di un prodotto, anche dell'uovo di cioccolato». Per Lorenzo Panzera,

quarta generazione della famiglia che ha fondato la pasticceria, c'è un indubbio aumento di richieste: «Soprattutto di uova tematizzate: con i colori dell'Inter o del Milan, a forma di sommergibile o di mongolfiera, una promessa di viaggio, o di borsetta Chanel o Vuitton, forse un surrogato dello shopping». Va bene anche la Pasqua vegana e crudista, come le uova di Grezzo Raw Chocolate, all'Isola, che vende sempre più uova di cioccolato crudo, senza lattosio, senza glutine.

Non sa ancora prevedere come andranno le vendite Ernst Knam. Il Re del Cioccolato, che ha inventato come sempre nuove forme divertenti, specialmente di animali, anche con l'utilizzo di parti pregiate in vetro dell'artista Oivva Toikka, è però felice del lavoro, visto che «l'anno scorso ero quasi a zero». Le uova, dice, si cominciano a comprarle di solito nelle ultime due settimane prima di Pasqua. Quanto alla vendita online, «è il primo anno che la faccio, non posso fare paragoni». Qual-

che dubbio ce l'ha anche Massimo Schisa di Gay-Odin, marchio napoletano del cioccolato sbarcato a Milano il giorno di San Gennaro del 2008. «Produrremo un po' di meno, ma non sappiamo ancora quanto. Le vendite di Pasqua si riducono a una decina di giorni, mentre il Natale dura un mese. E a Milano si vendono quantità e porzioni inferiori a

quelle di Roma o Napoli: i milanesi son più morigerati».

Più ottimisti alla Zàini, fabbrica del cioccolato tutta milanese: il direttore marketing Fabrizio Azimonti prevede quantità invariate rispetto a due anni fa, e spera anche in qualcosa di più, visto che adesso all'attività dei due negozi si aggiunge il delivery su Milano e la vendita

online. E in Galleria Marco Pedron, pastry chef di Cracco, è sodisfattissimo: «Produciamo più di quello che avevamo previsto, si vende sia con l'e-commerce che qui, specie nel







weekend. Solo uova classiche, ma quelle ordinate online le consegniamo con il "guscio", lo stampo di plastica per fabbricarle in casa, così la gente si diverte un po'».



▲ **In vetrina**

Nella foto grande, Marchesi in Galleria. Sopra, una creazione della napoletana Gay-Odin, a sinistra l'uovo di Cracco







# A Pasqua, anche quest'anno, è la tavola la vera protagonista. Con colombe golose e uova decorate

IDEE GOURMET A Pasqua, anche quest'anno, è la tavola la vera protagonista. Con colombe golose e uova decorate Classiche, pere e cioccolato, con pistacchio di Bronte o di design. Tra tradizione e sperimentazione, gli indirizzi dove scoprire i prodotti migliori.

di Redazione

2 aprile 2021

I punti chiave

Colombe biologiche, ricoperte o farcite

Uova stellate e di design

3' di lettura

A Pasqua, anche quest'anno, la voglia di festeggiare si può esprimere soprattutto a tavola. Pochi quelli che riescono a raggiungere la seconda casa o a viaggiare, tra limiti e quarantene. Per quanti possono riunirsi, ma anche per quanti restano a casa, imbandire la tavola è una priorità. I dolci soprattutto, tipici del periodo, vanno scelti con cura. Ecco una selezione cui attingere per aggiungere alla tradizione un pizzico di sorpresa, nuove interpretazioni di ricette classiche e qualche proposta originale

Colombe biologiche, ricoperte o farcite

Scarpe artigianali, fatte con cura.

Velasca

Per la Pasqua 2021 arriva da Eataly la colomba al pistacchio di Bronte DOP della pasticceria siciliana Vincente, con copertura di cioccolato bianco o fondente, una novità assoluta per i nostalgici della Sicilia e del suo oro verde. Non solo: sugli scaffali dello store altri imperdibili sono la colomba classica realizzata con materie prime provenienti da agricoltura e allevamenti biologici di Vergani, fatta con lievito naturale ereditato da Angelo Vergani, rinfrescato tre volte al giorno e legato in un telo, come vuole la vera tradizione; ma anche la colomba di filiera Galup, prodotta con soli ingredienti di filiera italiana certificata: ciliegie, arance candite e glassa alle nocciole Piemonte IGP. E immancabile la colomba Giandujona della pasticceria artigianale piemontese Golosi di Salute, farcita con crema al cacao e nocciole.

La colomba al cioccolato creata dal laboratorio dolciario del ristorante Da Vittorio.

Da Vittorio At Home propone per questo 2021 un menù speciale, disponibile dal 3 al 5 aprile, tra tartare, piovra, gnocchetti e capretto. Per chi la desiderasse, su richiesta si può avere la colomba classica o al cioccolato, creata dai Maître Pâtissier del laboratorio dolciario del ristorante. Si consegna in tutta la Lombardia.

A Milano sfiziosa variante del classico simbolo pasquale, la colomba ai 3 cioccolati Peck è il risultato di una lavorazione di ben 72 ore, ma si può avere anche la classica ovviamente. Mentre chi si trova a Roma può passare all'Antico Forno Roscioli per scoprire anche qui le due varianti più gettonate: classica e pere e cioccolato, entrambe a lievitazione naturale.

Uova stellate e di design





“Uovo rotto” realizzato da Freejungle con lo chef stellato Antonio Zaccardi e con Guido Gobino.

C'è “Uovo rotto”, l'uovo di cioccolato che celebra la rinascita, che Freejungle ha realizzato con lo chef stellato Antonio Zaccardi e con Guido Gobino. Si ispira alla rinomata arte giapponese del Kintsugi, ovvero la ricostruzione di oggetti di ceramica rotti, e infatti si presenta come se fosse un insieme di cocci di cioccolato riuniti e ricomposti utilizzando un elegante impasto dorato. Parte del ricavato sarà devoluto alla cooperativa sociale Made in Carcere.

Easter bomb, la divertente proposta di Paolo Griffa.

Paolo Griffa propone invece il divertente Easter bomb - alla nocciola oppure al caffè Jamaican Blue Mountain e nocciola - una “bomba” pronta a esplodere: è venduta in una confezione che include un martello per romperla e un supporto in legno valdostano, realizzato a mano da artigiani italiani. Una sorpresa speciale è stata nascosta in sole quattro Easter Bomb: un Golden Ticket che permetterà di vincere una giornata nel verde ai piedi del Monte Bianco e un picnic per due persone.

Il pollo “Pollock” del re del cioccolato Ernst Knam.

Quest'anno la pasticceria **Marchesi** di Milano consiglia uova che diventano cadeaux al cioccolato finissimo bianco, al latte o fondente, e che si presentano come eleganti mongolfiere decorate a mano, con all'interno sorprese personalizzate. Il re del cioccolato Ernst Knam invece punta su pulcini, pecorelle, galline e coniglietti di cioccolato, parte della sua corposa offerta di delizie per le feste pasquali.

Sempre rimanendo a Milano sono da segnalare le uova della pasticceria Gattullo, nelle due varianti al latte con calde note di biscotto e fondente, e quelle della pasticceria Martesana: al latte, fondenti, nocciolate, con riso soffiato, fruttate, senza zucchero o nella variante “ de l'Enzo ” (con cioccolato e burro di cacao).

Da Eataly si suggerisce l'uovo Colors di Bodrato, di design, ispirato a un quadro di Pollock, e la collezione di Giraudi, con uova di cioccolato decorate a mano con colori vivaci come l'uovo Serigrafato al puro cioccolato fondente 61%, a tiratura limitata, o quello interamente ricoperto da granella di pistacchio.

Riproduzione riservata ©

Argomenti

Bronte

Milano

Angelo Vergani

Eataly

Freejungle

Dai inizio alla discussione

Disclaimer

Commenta





## Tradizionale o all'albicocca, la colomba vola in tavola



di Mariella Tanzarella



Lunghe code e tutte esaurite quelle delle pasticcerie top: un segnale, anche se piccolo, di ripresa. E c'è l'effetto online: per Knam quasi il 50% delle vendite è stato digitale

Timidi segnali di ottimismo viaggiano sulle ali delle colombe. Che, almeno loro, parlano di cifre in rialzo e affari in ripresa. Certo, la Pasqua 2020 è stata praticamente cancellata, l'impatto del lockdown è stato terribile e ha costretto all'inattività gran parte degli artigiani del dolce quindi il confronto non poteva che essere migliore. Ma il dato importante è che Pasqua e primavera hanno risvegliato la voglia di festeggiare e i milanesi si sono diretti in massa su siti e negozi fisici per assicurarsi il dolce più tipico della ricorrenza. Che, ricordiamolo, dovrebbe essere lombardo e anzi milanese: per merito di Dino Villani, che circa un secolo fa pensò di far lavorare anche a Pasqua la catena di produzione dei panettoni.

Secondo alcune leggende, la colomba ha origini più antiche, ma sempre lombarde, che si tratti di Re Alboino, di San Colombano o della battaglia di Legnano (a cui però la associava Lucilla Antonelli). Da **Marchesi 1824** si dichiarano addirittura "presi d'assalto", tanto che le loro colombe, solo tradizionali e molto quotate tra i gourmet, erano già esaurite mercoledì. Soddisfatto anche Roberto Rinaldini, che nel coloratissimo



negozio di via Santa Margherita ha servito un pubblico di intenditori milanesi e qualche raro straniero che passava dal centro: oltre alle tradizionali, quella al cioccolato e quella con albicocche e fichi. L'albicocca sembra il leitmotiv di quest'anno, che molti hanno utilizzato: come Panzera ("Abbiamo usato le albicocche pellecchiella del Vesuvio e sono piaciute moltissimo"); Martesana, che invece ha riproposto un classico, la colomba "dell'Enzo" (Enzo Santoro, il fondatore), con albicocche e cioccolato, accanto a quelle classiche e a una limited edition con pistacchio e cioccolato: tutto sold out; e anche Ciacco, ottimo gelataio di via Spadari che quest'anno si è cimentato per la prima volta con la colomba, in tre versioni, di cui una con albicocche e cioccolato.

Ernst Knam ha avuto una bella richiesta, e alla fine il bilancio delle vendite totali è 45% grazie agli ordini online, servizio lanciato per l'occasione, e 55% con gli acquisti fatti direttamente nel negozio di via Anfossi. Un paragone con Pasqua 2020 può farlo Matteo Cunsolo, mago dei lievitati che a Parabiago (Milano) ha potuto lavorare anche l'anno scorso, in virtù del fatto che il suo negozio è prima di tutto una panetteria, e quindi poteva lavorare anche in periodo di lockdown duro: come già per il panettone, è stato un trionfo per le sue colombe, formula tradizionale, o al cioccolato e rum, o al pistacchio o ai tre cioccolati, vendute in zona Milano ma anche spedite a Hong Kong, dove ha un pubblico di estimatori.

E vanno tanto le colombe artigianali selezionate da La Vita è bella, aperto in corso Venezia da un imprenditore veneto. Va ricordato poi che il mercato delle colombe presenta, come succede da qualche anno, anche i prodotti firmati dagli chef di ristoranti famosi, da Sadler ad Aimo e Nadia e a Daniel Canzian.







## Shortlist delle colombe gourmet da ordinare online per la Pasqua 2021



Dallo stellato al laboratorio artigianale, dal forno di quartiere al pastry shop più esclusivo, la Pasqua all'insegna dell'eccellenza italiana.

Di Marco Torcasio

01/04/2021

La leggenda sull'origine della Colomba pasquale narra che nel VI secolo, durante l'assedio di Pavia, il re longobardo Alboino si vide offrire in segno di pace un pan dolce a forma di colomba. Secoli dopo, questo dolce è divenuto una vera e propria tradizione gastronomica della Pasqua, simbolo di amore e solidarietà. Per la cugina stretta del panettone sono necessari giorni di lievitazione, un delicato procedimento per la canditura dei frutti che vengono uniti ai tuorli d'uovo, al miele, alla pasta d'arancio e alla scorza di limone, così da donare colore giallo intenso e soffice e fragrante dolcezza.

Anche quest'anno però la tradizione dolciaria deve sfidare le restrizioni imposte dall'emergenza Covid-19, anche se ormai tutto è più organizzato ed efficiente: le aziende hanno infatti potenziato i propri shop online per portare i dolci simbolo della Pasqua nelle case di tutti. Vediamo le migliori sul territorio nazionale.

### Colomba Olivieri 1882



EY Studio

La Colomba Olivieri 1882 è interamente artigianale e realizzata a mano, come vuole la tradizione, al termine di quattro giorni di lavorazione. Una nuvola di burro, uova e farina ricoperta da una glassa

di mandorle, nocciole, pinoli e zucchero. La croccantezza iniziale è seguita da un'estrema morbidezza, mentre il gusto è allo stesso tempo elegante e deciso. La lunga lievitazione e l'utilizzo di materie prime di qualità (bacche di vaniglia Bourbon di Tahiti, farine di grani italiani, zucchero di canna grezzo, burro Belga e miele di acacia italiano) rendono la Colomba Olivieri 1882 ricca ma estremamente digeribile, senza conservanti, semilavorati, aromi e grassi vegetali.



Peculiarità è l'utilizzo di una quantità di uova quattro volte maggiore rispetto alle comuni colombe, che permette così di raggiungere un gusto, una struttura e un colore senza eguali. È possibile acquistarla tramite l'e-commerce che spedisce in tutto il mondo (gratuitamente in Italia e negli Stati Uniti).

#### **Colomba Cannavacciuolo**

La colomba dello Chef Antonino Cannavacciuolo è proposta in tre diversi gusti: classica, cioccolato e arancia, al limoncello. L'elenco ingredienti prevede cubetti e pasta di limone canditi, farina di **frumento**, **burro**, tuorlo d'**uovo**, acqua, zucchero, lievito naturale, miele millefiori, sale, olio essenziale di limone, vaniglia. La glassatura della variante al cioccolato è realizzata con cioccolato bianco, cubetti di scorza di limone, olio di vinacciolo, concentrati vegetali (limone, cartamo), olio essenziale di limone. La farcitura della versione al limoncello contempla invece sciroppo di glucosio, limoncello, zucchero, acqua, succo di limone, amido di mais, pectina, concentrati vegetali (limone, cartamo), olio essenziale di limone, acido citrico. Disponibili sullo shop online nel formato da 750 gr., arrivano a casa nell'elegante scatola dedicata.

#### **Colomba di Giuliano Baldessari**

Nel Cuore dei Colli Berici, a due passi da Vicenza e Padova, *Aqua Crua\** è il Ristorante Stellato di *Giuliano Baldessari*. Il suo amore per la lievitazione naturale è l'ingrediente più importante del suo dolce pasquale. Ma non manca un pizzico di azzardo. Nella colomba realizzata per la Pasqua 2021 troviamo infatti alcuni ingredienti insoliti, come capperi e gocce di assenzio, scelti in virtù dei loro effetti neuro-attivi. Il capperi è ricco di ossido nitrico che migliora la circolazione, mentre l'assenzio funziona da tonico.

I lievitati di Giuliano sono anche conosciuti per la magia della famosa rugiada della notte di San Giovanni, utilizzata per rinfrescare il lievito madre. I canditi sono fatti in casa con i migliori agrumi del Sud Italia e le uova delle galline che razzolano per il suo orto. Una colomba dolce sicuramente, ma con un pizzico di acidità e un tocco di amaro per dare più volume al gusto. Disponibile sullo shop online, previa prenotazione, nel formato classico da 750gr.

#### **Colomba di Cremeria Capolinea**

La colomba di Capolinea è preparata secondo tradizione, nella ricetta classica con la farcitura dei canditi all'arancia e una croccante copertura di glassa alla mandorla. Per i più golosi, la fantasia di Simone De Feo aggiunge due varianti: la colomba al cioccolato, che nasce dall'impasto classico ed è farcita con i canditi all'arancia, le gocce di cioccolato e, a chiudere, una glassa al gianduia; e la colomba al pistacchio, con una farcitura di canditi all'amarena e ricoperta da una glassa al pistacchio. Disponibili nel formato da 750gr. sullo shop online fino al 28 marzo.

#### **Peck**





#### Peck

La Colomba di Peck è un morbido pan dolce, ottenuto grazie a 72 ore di lavorazione. È realizzata utilizzando solo materie prime d'eccellenza: farina con germe di grano macinato a pietra, vaniglia del Madagascar, miele d'acacia toscano e cubetti di scorza di arance candite. Soffice all'interno, presenta all'esterno la classica glassatura con zucchero e mandorle. È disponibile in due varianti: "Classica" e "Ai 3 cioccolati", il cui impasto è impreziosito da pepite di cioccolato bianco, al latte e fondente. Possono essere acquistate nei tre negozi di Milano (via Spadari 9; Piazza Tre Torri; via Salvini 3) oppure online, sull'e-commerce di Peck.

#### Colomba Ciacco

Prosegue la ricerca su fermentati e lievitati di Stefano Guizzetti, maestro gelatiere di Ciacco, che per la Pasqua 2021 lancia la sua prima linea di colombe. C'è quella Classica arricchita da arancia candita siciliana e da una croccante copertura alla mandorla gemella di Avola. Per gli amanti dei sapori più decisi invece la Colomba Albicocca e Cioccolato, con albicocca semi candita e il fondente Uganda 60% di Marzo Colzani, ricoperta dello stesso cioccolato pungente e intenso. Per i più golosi la Colomba Lamponi e Pistacchio, con lamponi semi-canditi e una delicatissima crema al pistacchio di Bronte. In comune un doppio impasto con lievito madre, 48 ore di lievitazione, burro di panna fresca da centrifuga e tuorlo d'uova biologiche. Il tipico dolce pasquale è pronto a volare in tutta Italia con il nuovo e-commerce.

#### Colomba Clivati 1969

Quest'anno, la Colomba targata Clivati si presenta sia in una veste tradizionale sia in una veste dal gusto esotico. Il lievito pasquale per eccellenza è realizzato dai Mastri Pasticceri Clivati con: farina di frumento di origine italiana, burro d'alpeggio, uova di allevamento da terra, zucchero italiano, canditi di arancio, lievito madre e glassa reale di zucchero e mandorle. Per i più creativi, le colombe decorate sono ricoperte di pasta di zucchero nei colori del verde e del rosa, che quest'anno vedono come protagonista una mongolfiera, simbolo della Pasticceria. La vera novità di quest'anno è però la colomba esotica, un lievito che rimane fedele alla tradizione nella lavorazione, ma utilizza





canditi di mango e ananas all'interno, mentre fuori è ricoperto con una glassa di zucchero e noci pecan. Le colombe sono disponibili nei formati 500gr., 750gr. e 1kg sullo shop Clivati.

### **Colomba Forno Brisa**

Forno Brisa prosegue le collaborazioni con il mondo dell'arte e propone per la Pasqua 2021 un pack da collezione firmato Paolo Pellegrin, fotografo della storica agenzia Magnum Photos. Tre i gusti fra cui scegliere. Classica con agrumi canditi; Gianduia con cioccolato di filiera e nocciole del Piemonte IGP; Caffè specialty con cioccolato bianco e granella di pistacchio. Alcuni gusti speciali one shot sono disponibili a sorpresa sull'e-commerce. In esclusiva sullo shop online di Cortilia la colomba cioccolato e albicocca. È possibile acquistare i lievitati anche presso gli store Forno Brisa di Bologna.

### **Colomba La Perla di Torino**



Contemporaneofood

La Perla di Torino ha fatto del tartufo di cioccolato il proprio baluardo, celebrando un dolce che, sia nella ricetta originale che attraverso innovative reinterpretazioni, è diventato il simbolo del piacere del cioccolato nel mondo. Per la Pasqua 2021 propone una Colomba Arancia e Cioccolato da 750 gr. che intriga per i profumi agrumati emanati al taglio e che finisce per conquistare il palato. L'impasto, interamente ricoperto da un'avvolgente glassa di nocciole, nasconde al suo interno golose gocce di cioccolato e scorze di agrumi candite. Acquistabile in pochi clic sull'e-shop del brand.

### **Colomba Marchesi 1824**

**Marchesi 1824** prepara il più celebre dolce delle festività pasquali seguendo una ricetta che rispetta l'antica tradizione, unendo a una sapiente lavorazione, la lenta lievitazione con lievito madre e una selezione di materie prime di eccellenza. La Colomba Classica è disponibile - anche online - in diversi formati (1kg, 1.5 kg, 2kg, 3 kg). Negli store di Milano è possibile acquistare una speciale colomba decorata, ricoperta da una morbida



pasta di mandorla e impreziosita da fini decori in ghiaccia reale e disegni realizzati a mano.

### **Colomba di Pasticceria Martesana**

Lievitato rappresentativo della Pasticceria Martesana è la Colomba Tradizionale, che si caratterizza per un gusto voluttuoso ma leggero. La granella di zucchero e le mandorle della copertura donano croccantezza e dolcezza, equilibrate dalla nota acidula dei canditi all'arancia che profumano l'impasto. Accanto alla Tradizionale non manca la Colomba dell'Enzo con albicocche e cioccolato ricoperta di croccante cioccolato bianco: decorato a mano dai pasticceri, può essere personalizzato a seconda delle richieste. Ad arricchire la proposta di lievitati anche una limited edition di soli 500 pezzi, la Colomba Pistacchio e Cioccolato creata insieme ad Acadèmia, scuola digitale dedicata al mondo della cucina. È possibile effettuare le ordinazioni sullo shop online e su Cosaporto e Deluxy.

### **Il Dolce di Pasqua di Palazzo di Varignana**

Reinterpretazione gustosa e leggera della classica Colomba, il Dolce di Pasqua di Palazzo di Varignana viene realizzato artigianalmente con l'Olio Extravergine di Oliva Stiffonte di Palazzo di Varignana. Pluripremiato dalle principali guide di settore, si tratta di un olio profumato e aromatico ottenuto da una selezione di olive raccolte a inizio ottobre. Un prodotto d'eccellenza che rende questo dolce ancora più soffice della tradizionale colomba. L'arancia candita e la pasta di cedro candita contribuiscono a conferirgli un gusto unico. Acquistabile online in un'elegante gift box.

### **Rinaldini Pastry**

La colomba artigianale del Maestro Rinaldini nasce da alcuni capisaldi dell'arte pasticceria: una lenta lievitazione naturale, il rispetto delle complesse fasi di lavorazione tradizionale e un'attenta selezione delle migliori materie prime. Una colomba di altissimo livello che si riconosce immediatamente dal profumo, caratterizzata dalla sapiente abilità del Maestro Rinaldini di ricreare in un solo prodotto una vera esperienza di gusto. Oltre alla versione Tradizionale - al profumo di vaniglia con scorze di arance candite di Sicilia e mandorle - c'è anche la Colomba al Cioccolato (con cioccolato Vietnam 73% e scorze di arance candite di Sicilia) e la Colomba con albicocche semi candite e fichi al profumo di vaniglia e agrumi di Sicilia. Tute acquistabili sullo store online.

### **Colomba Armani/Dolci by Guido Gobino**

Armani/Dolci festeggia la Pasqua con la tradizionale colomba da 1 kg. Il packaging dedicato si ispira al motivo grafico a rombi della collezione di stagione Giorgio Armani donna, rivisto nelle delicate sfumature del verde acqua e dell'argento. La carta che avvolge le box è chiusa da un nastro in doppio raso con logo argento su un lato e micro stampa sull'altro. Disponibile nei punti vendita di Milano, Parigi, Tokyo, Dubai e online.

### **Loison**

La colomba rappresenta un'eccellenza di casa Loison e si distingue per la scelta di ingredienti pregiati. Tutti con certificazione di origine controllata. Gli elementi di base sono uova da galline allevate a terra, latte, burro e panna di montagna. Gli altri ingredienti vengono selezionati in base alle eccellenze territoriali: dal fior di farina allo zucchero italiano, dal sale marino integrale di Cervia agli aromi. Classica, Pesca e



Nocciole, Regal Cioccolato sono solo alcuni dei gusti disponibili per la Pasqua 2021 sullo shop online. Le confezioni sono vestite per l'occasione da intrecci e nastri ideati da Sonia Design.

This content is created and maintained by a third party, and imported onto this page to help users provide their email addresses. You may be able to find more information about this and similar content at [piano.io](http://piano.io)







# Le più raffinate e spettacolari uova di Pasqua del 2021

Di  
Charlotte Astor

/  
Food

/  
30 Marzo 2021 30 Marzo 2021

Condividi

Con la domenica di Pasqua che si avvicina questo fine settimana (4 aprile), siamo lieti di dire che non è troppo tardi per mettere le mani su una di queste straordinarie uova di cioccolato.

Sono tantissime le proposte gourmet realizzate dai grandi nomi della pasticceria italiana, con varianti inedite e sperimentazioni innovative dei grandi classici pasquali. Inoltre, la maggior parte può essere acquistata online e spedita direttamente al fortunato destinatario... A voi la scelta.



## L'uovo di Sketch

L'uovo di Pasqua di cioccolato con ispirazione al lampone, unico nel suo genere, brilla con una foglia d'oro e si annida su un letto di meringa a nuvole. Un vero must, super elegante, ideale per fare un po' di scena. Ottimo prezzo, siamo comunque nella fascia alta di prodotti, (£29, circa 33 euro) e si ordina online.





#### Marchesi 1824

Le eleganti uova con sorprese personalizzabili della nota pasticceria milanese sono impreziosite da fini decori in alto-rilievo in ghiaccia reale e pasta di zucchero. Sembrano quasi trasportarci nella Russia degli Zar. 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. In attesa della riapertura delle sedi di Milano, una selezione della collezione pasquale è disponibile online sul sito [pasticceriamarchesi.com](http://pasticceriamarchesi.com), con consegna in tutta Italia. Dai €70 in su.



#### L'uovo colorato di Knam

Uno straordinario uovo in cioccolato fondente Perù Pachiza 70%, decorato con la tecnica "brush technique" con burro di cacao colorato e cioccolato bianco. La pasticceria dimostra tutta la sua arte e il re del cioccolato, tutta la sua creatività. Si può trovare online, oppure nella boutique di via Anfossi a Milano. Prezzo? €50.

Charlotte Dusart



Piccolo, medio, grande, oppure XL. Ce n'è per tutti i gusti! Charlotte Dusart è una giovane Chocolatier belga originaria di Bruxelles che ha aperto la sua bottega con annesso laboratorio a vista lo scorso settembre 2019 a Milano, nel quartiere Porta Venezia. La collezione creata da Charlotte comprende uova di diverse misure realizzate in laboratorio su ordinazione con la possibilità per il cliente di personalizzare il proprio uovo, scegliendo sia la tipologia di cioccolato sia il colore.



#### N'uovo di Guido Gobino

L'inconfondibile design del N'uovo a base di cioccolato al latte finissimo, impreziosito da una pennellata color oro in rilievo; realizzato interamente a mano ogni esemplare è un autentico pezzo unico. L'uovo, confezionato a mano, è racchiuso in una scatola in cartoncino arricchita da una fascia decorata a tema pasquale. All'interno contiene una sorpresa esclusiva. Ovviamente anche questo si può ordinare online per €47.

About Post Author





**LE UOVA DI PASQUA D'AUTORE SONO OPERE ARTISTICHE DA GUARDARE (E DA MANGIARE) CON GLI OCCHI**

*Le creazioni di cioccolato 2021 trasformano l'ovale che sorprende grandi e piccini in sculture décor*

*Di ISABELLA PRISCO*

30/03/2021



Talmente belle che si fanno mangiare con gli occhi: sono le **uova di Pasqua 2021** che, realizzate da abilissimi chef e pasticceri, impreziosiscono la tavola delle feste a colpi di décor. Trasformando l'ovale della sorpresa per eccellenza in una serie di **sculture d'autore**, i **designer del cioccolato** (ma non solo) danno corpo e volume a opere edibili che stupiscono con forme audaci, pattern decorativi preziosi e dettagli che stuzzicano la fantasia e il gioco. Attingendo da un immaginario creativo coloratissimo, le proposte per **festeggiare la Pasqua** sono geometrie perfette che guardano al mondo dell'arte, del

decoro e della fantasia cartoon. Non ci credete? Guardate qui, tra le **uova di Pasqua di design da comprare online**.

L'UOVO DI PASQUA 2021 DI MARCHESI 1824



La Pasqua di Marchesi 1824 si tinge di colori pastello e racconta la bellezza di una primavera leggera e spensierata con un'edizione limitata di uova finemente decorate dal maestro pasticcere **Diego Crosara**, in grado di dar vita a vere e proprie opere d'arte. Le uova Marchesi 1824 realizzate con ingredienti accuratamente selezionati e impreziosite da decori in ghiaccia reale e pasta di zucchero si trasformano così in mongolfiere fiabesche. Disponibili al cioccolato fondente, al latte o bianco.

[www.pasticceriamarchesi.com](http://www.pasticceriamarchesi.com)

## Buona Pasqua!

29 marzo 2021



In occasione della Pasqua fashionmagazine.it e relativa newsletter si prendono una pausa di qualche giorno. Auguri a tutti i nostri lettori e a presto!

Nella foto, le uova di Pasqua di Marchesi 1824, insegna che fa capo al Gruppo Prada  
A cura della redazione



## Marchesi 1824, prelibatezze pasquali

By

**Redazione**

-

30 Marzo 2021

Condividi



**La collezione di Pasqua di Marchesi 1824 è un inno alla primavera, esaltandone i suoi cieli azzurri e i prati in fiore**

Le uova di cioccolato bianco, al latte e fondente, ricamate finemente a mano, si trasformano in allegre mongolfiere che celano al loro interno sorprese personalizzabili. Le iconiche tonalità pastello di Marchesi 1824 colorano teneri ovetti dal cuore cremoso.

Completano l'offerta pregiate uova di Pasqua al cioccolato fondente o al latte racchiuse nelle eleganti confezioni a lanterna.

**La Colomba Marchesi 1824**, simbolo della tradizione pasquale, nasce da una sapiente lavorazione, lenta lievitazione con lievito madre e materie prime di eccellenza. Disponibile in vari formati, e nella versione impreziosita da decori in ghiaccia reale e originali disegni realizzati a mano.

I prodotti decorati a mano sono disponibili esclusivamente presso le sedi della Pasticceria Marchesi di Milano in Galleria Vittorio Emanuele II, Via Monte Napoleone e Via Santa Maria alla Porta e nella sede di Londra Mayfair.

La celebre Colomba, la pregiata selezione di Uova di Pasqua, la dolce collezione di ovetti ripieni di creme assortite e le eleganti confezioni regalo sono disponibili anche online all'indirizzo [www.pasticceriamarchesi.com](http://www.pasticceriamarchesi.com), con consegna in Italia e Europa.

**CORRIERE DELLA SERA**

## MILANO / CRONACA

ALTA PASTICCERIA

# Colombe e uova di Pasqua: da Cracco a Knam, le specialità degli chef a Milano

Da Vergani in due anni la produzione di colombe pasquali è aumentata del 40 per cento. «C'è bisogno di dolcezza», dice Cracco, che lancia piccole uova dalla consistenza à la coque, mentre Gobino le rompe col Kintsugi di [Roberta Schira](#)



shadow

Per la seconda **Pasqua** in emergenza ci sentiamo tutti fragili, impauriti. Ma le famiglie milanesi, e di tutta Italia, si consoleranno, almeno un po', acquistando colombe e uova sempre più alte, più



artigianali, preziose e pensate. **A Milano la tradizione della colomba è rappresentata da Vergani e da Andrea Raineri**, la quarta generazione: **ne ha prodotto il 40% in più rispetto alla Pasqua di due anni fa** (l'ultima «normale»): un dato che fa ben sperare. **Le uova più chic appartengono alla Collezione Marchesi 1824**, nei soliti toni pastello. Quest'anno inno alla primavera con cieli azzurri, prati in fiore e la mongolfiera, a rappresentare la voglia di tutti di evadere e volare via.

Dice lo chef **Carlo Cracco**, che per la festività ha prodotto colombe e uova nel laboratorio in Galleria: «La Pasqua è rinascita, della natura e dell'uomo. Un buon auspicio. Nel mio piccolo la rendo golosa. C'è bisogno di dolcezza». Con una novità, creata assieme al pasticciere Marco Pedron: **«Le uova di Cracco», monoporzioni che continueranno a essere prodotte seguendo le stagioni**. «La consistenza — dice Pedron — è di un uovo alla coque, con dentro mille **sorprese per il palato**. Come l'uovo rosso: mousse al cioccolato fondente Millot 74%, cuore di ciliegie Samba, prodotte nell'azienda di famiglia Vistamare, cotte nel barolo chinato e frolla alle ciliegie».

Tra le tendenze 2021 c'è la **colomba al pistacchio**, nella quale si cimentano ottime pasticcerie, come **La Martesana**. Che si è inventata uova super esotiche: Fragolosona, Cioccococco e Martesanas, caratterizzate da forme e colori in stile cartoon. In vendita anche uova senza zucchero, ma ugualmente golose.

Il re del cioccolato e pastry chef **Ernst Knam** riparte con, parole sue, «uno sguardo fiero». Dice: «Punto su una **materia prima unica, il Fondente Frau Knam Seniorita 72 e Perù Pachiza 70%**, che raggiungono la classificazione di opera d'arte. Ispirandomi al designer finlandese Oiva Toikka ho dato vita alla mia versione dei celebri **Birds in Vetro**. Ho inoltre realizzato simpatiche sculture a forma di **coniglio, gallina o pulcini**. Lavoriamo con tenacia, insieme tutto è possibile».

**Fabio Pisani e Alessandro Negrini, chef-impreditori del Luogo di Aimo e Nadia**, dicono: «La **colomba** rappresenta tradizionalmente un messaggio di pace, unione, famiglia. Dietro c'è tanta manualità, impossibile sostituirla con una macchina. Proponiamo **la classica, con arance candite di Calabria e mandorle pugliesi di Toritto, e quella con cioccolato e albicocche semicandite**. Usiamo un lievito madre di 35 anni e amiamo creare uno strato croccante in superficie, per aumentare il contrasto con la fragranza dell'impasto».

Due meritate menzioni: **l'uovo più ironico, a forma di bomba con tanto di miccia, dello chef blasonato Paolo Griffa**; il più colto, **l'Uovo Rotto dello chef Antonio Zaccardi e Guido Gobino**, ispirato all'arte giapponese del Kintsugi, per ricostruire ceramiche rotte. È bianco, con crepe d'oro.

Grazie al **bistro veg RosebyMary festeggiano vegani e intolleranti**, con colombe e uova senza ingredienti di origine animale.

28 marzo 2021 | 19:29

© RIPRODUZIONE RISERVATA



WELCOME TO THE NEXXT GENERATION

notizie.it

# FOOD BLOG

RISTORANTI CHEF RICETTE CONSIGLI DIETE E BENESSERE



SCOPRI DI



[Vai al contenuto](#)

notizie.it

# FOOD BLOG





Condividi su Facebook

# Uova e colombe artigianali: le migliori da comprare online

Come scegliere tra la varietà di colombe e uova artigianali? La nostra selezione delle novità da acquistare online per la Pasqua 2021.

del Covid, un po' di dolcezza è d'obbligo. Ecco alcuni consigli per scegliere le migliori colombe e uova artigianali da comprare online e gustarsi a casa per la Pasqua 2021.

## **Fabbrica del Cioccolato Gay-Odin, Napoli – Uova e colombe**

Come si intuisce dal nome, l'azienda ha al centro delle sue creazioni il cioccolato. In attività da oltre 100 anni, i *maître chocolatier* di questa pasticceria selezionano il più pregiato cacao del mondo, importato dall'America centrale. Nella sua produzione non vengono adoperati addensanti o stabilizzanti. Anche tutti gli altri ingredienti utilizzati sono completamente naturali.

Per quanto riguarda le **colombe**, spicca quella con “**impasto Offella**”.

La Fabbrica del Cioccolato la produce in tre varianti prive di canditi: con la farcitura di pepite di cioccolato oppure rivestita di glassa fondente o di Cioccolato

Foresta. Le uova pasquali di punta per il 2021 sono con copertura “Foresta” (in basso a sinistra), Nocciolato (in basso al centro) o con copertura al Pistacchio (in base a destra).



## **Pasticceria Clivati, Milano – Uova “tropicali”**

Le nuove opere della Pasticceria Clivati hanno come tema l'**esotico** e il **tropicale**. Lo si osserva sia nelle uova che nelle sculture di cioccolato. A fare da padroni sono i colori caldi – come il rosa, l'oro e il verde – e la frutta: Ananas, Fico D'India, Avocado e Cocco.

Le materie scelte sono di prima qualità, come il cioccolato Grand Cru del Madagascar Valrhona. Ci sono poi anche il cioccolato Blond Dulcey, con note salate e di latte caramellato, e il Tanariva Lactée, dal retrogusto al caramello mou. Entrambi hanno un gusto molto dolce. Per chi volesse optare per una nota amara, invece, viene offerto il Millot 74%, un cioccolato dal sapore molto intenso, leggermente fruttato e che richiama il gruè.

Oltre alle new entry, alla Pasticceria Clivati sono disponibili anche le uova più tradizionali e con la possibilità di uova “su misura”. Al **cliente** viene infatti permesso di **creare** a proprio piacimento il gusto dell'**uovo** e di scegliere la sorpresa. Inoltre, [pensando ai bambini](#), sono state realizzate delle sculture dei **Minions**, sia con il cioccolato fondente che al latte.

## **Marchesi 1824, Milano – Colombe artigianali e uova decorate**

La **colomba di Marchesi** è prodotta seguendo la **ricetta tradizionale**. Le uova, invece, vengono proposte in diverse gusti e grandezze. Si può scegliere tra fondenti, al latte e al cioccolato bianco. Inoltre, ve ne sono dall'aspetto “minimal” o con elaborate decorazioni eseguite a mano. Nell'immagine in basso, un assaggio dell'offerta di Marchesi 1824.



## **Pasticceria Mannori, Prato – Colomba al tè verde e fragoline di bosco**

I dolci della pasticceria Mannori sono conosciuti perfino a livello internazionale. Inoltre, la sua **colomba al tè verde e fragoline di bosco** ha conquistato medaglia d'oro Accademica.

Questa opera è costituita da un impasto aromatizzato al tè verde. Ad esso vengono aggiunte delle fragoline di bosco semi candite. Il suo impasto è particolarmente soffice. Ciò è dovuto al fatto che viene preparato con tempi lenti. Infatti, vengono impiegati tre giorni per la sua lavorazione completa. Le sue materie prime, come quelle di tutti gli altri prodotti presenti in pasticceria, sono rigorosamente Made in Italy. Inoltre, viene utilizzato il lievito madre.



### **Olivieri 1882, Arzignano (VI) – Colomba 3 Cioccolati**

Olivieri 1882 ha come regola per le sue colombe l'abbondante uso di burro. Le sue colombe vengono proposte con diverse coperture, ad esempio alle nocciole, ai pinoli o alle mandorle.

Oltre alle ricette della tradizione, la pasticceria ha come cavallo di punta la **Colomba 3 Cioccolati**. Si tratta di un dolce sottoposto ad una doppia lievitazione di 72 ore. Ad esso vengono aggiunti tre cioccolati, ossia quello fondente, al latte e bianco.

### **Simone De Feo, Reggio Emilia – Colomba e Panettone di Pasqua**

Simone De Feo gestisce quella che sarebbe propriamente una gelateria, la **Cremeria Capolinea**. Oltre al gelato, però, ciò che rende celebre questo professionista del mondo dei dolci sono i lievitati. De Feo, per le sue creazioni in vista di Pasqua 2021, è partito dalle **colombe tradizionali**. Le ha però declinate in **tre varianti**: classica con canditi all'arancia e glassa alla mandorla; con gocce di cioccolato, canditi all'arancia e una glassa al gianduia; con canditi all'amarena e copertura al pistacchio.

Un'altra creazione della pasticceria è il **Panettone di Pasqua**. Si tratta di un prodotto della serie "limited edition", basata sulla stagionalità. Il panettone pasquale avrà un impasto aromatizzato alla nocciola e un tocco di fiori d'arancio e di cioccolato bianco. Non solo su gusto ma anche su gusto estetico punta Capolinea: il loro lettering d'ispirazione futurista caratterizza anche la **CapoBox Happy Easter** (immagine in basso), una confezione che comprende un



Panettone di Pasqua da 500g, la sbrisolona tradizionale e il babà in vaso cottura.



### **Ernst Knam, Milano – Opere d’arte al cioccolato**

Rimanendo in tema di compenetrazioni artistiche, non si può non citare **Ernst Knam**. Lo *Chef Pâtissier* tedesco naturalizzato italiano infatti si dichiara da sempre affascinato dal mondo della creatività tout court, tanto che le sue produzioni sono frutto di influenze e commistioni provenienti dal mondo del design, dell’architettura, della moda e della pittura.

Nella “Collezione Pasqua 2021” spiccano l’**uovo Pollo Pollock** (in basso a sinistra) e l’**Uovo Zampe** (in basso a destra). Purtroppo, però, le opere di Knam potranno essere acquistate solo a Milano. Il primo è disponibile nelle versioni al cioccolato bianco, al latte Pachiza 39% o fondente Perù Pachiza 70%. Per la decorazione Ernst Knam utilizza burro di cacao colorato e la tecnica del dripping inventata dal celebre pittore espressionista **Jackson Pollock**. L’Uovo Zampe, invece, è realizzato con cioccolato fondente Perù Pachiza 70% e rifinito con schizzi di burro di cacao bianco e inserti in pasta di zucchero.

### **Lo chef Antonio Zaccardi, Conversano (BA) – Uovo Rotto**

L’idea per l’**Uovo Rotto** di Antonio Zaccardi proviene dall’Oriente. Nello specifico, riprende la pratica giapponese del **Kintsugi**, che consiste nel saldare i frammenti di vasellame rotto con polvere d’oro.

Zaccardi, Chef dello Stellato Pashà di Conversano (BA), riassume il suo uovo di Pasqua attraverso questa tecnica per realizzare una nuova collezione a tiratura limitata. Le materie prime sono un Cioccolato Extra Bitter Blend al 70% con cacao aromatici del Venezuela o Ecuador e zucchero Made in Italy. Al gusto, un tenue tocco di cuoio e tabacco. All’interno, un ovetto al cioccolato Extra Bitter

Blend al 70% di cacao con cuore alla mandorla di Sicilia saltata. Per quanto riguarda il packaging, Antonio Zaccardi si è affidato a **FreeJungle**: l'agenzia creativa ha realizzato una serigrafia oro su fondo bianco che andrà ad arricchire l'Uovo Rotto.



# TOWN&COUNTRY

## This year's most luxurious Easter eggs

Eggstravant treats, including a maximalist Marchesi confection and Fortnum & Mason's hand-painted chick

BY LUKE ABRAHAMS

23/03/21



Easter is here and with it comes a decadent array of eggs, truffles and bon bons. This year, the imagination of our chocolatiers has run wild with over-the-top confections from Grand Cru masterpieces to Italian-made bespoke centrepieces and bank-account busting egg-shaped pendants. Easter 2021 is set to be the grandest yet!

**1**Claridge's



## CLARIDGE'S

Is there a more polished-looking art deco-themed Easter egg in the world? We think not. Claridge's has perfected post-Lent chic with this beautifully packaged jade-green wonder. Made over three days in the hallowed Claridge's kitchens, it is the work of the hotel's sous pastry chef Yago Doamo. Expect the finest milk, dark and white Valrhona chocolate, generously filled with rich salted caramel gull's eggs, all lovingly wrapped up in monochrome foil. The eggs will also be available on [Slerp](#) for next-day delivery in London.

£55, [Claridge's](#).

**SHOP NOW**

[2Daylesford](#)





## DAYLESFORD

Made from delicious Arriba cocoa beans sourced all the way from the Guayas region of Ecuador, this nesting Legbar hen has beautifully hand-painted edible feathers and comprises 2.45kg of velvety milk chocolate caramel. This barn hen is the undisputed queen of the coup.

£150 (*in-store collection only*), Daylesford.

ADVERTISEMENT - CONTINUE READING BELOW

## 3 Charbonnel et Walker



## CHARBONNEL ET WALKER

You cannot go wrong with a Charbonnel et Walker truffle. These little pom-pom balls of chocolatey joy are heaven wrapped up in a shiny

ribboned box. In fact, Edward VII and all the Royals in between have been fans of the brand. Expect an artisanal egg crowned by a powdery nest of decadent chocolate.

£30, [\*Charbonnel et Walker\*](#).

**SHOP NOW**

4Harrods



HARRODS

Hand-moulded and meticulously decorated in-house by the Harrods pastry chefs, the Grand Cru chocolate egg comes in two shells: 41 per cent milk chocolate or 67 per cent dark chocolate, both filled with dark chocolate salted caramel truffles. Over-the-top decadence comes courtesy of the Grand Cru developed exclusively for Harrods; and its vivid green hue, inspired by the beauty of malachite, is an ode to the luxury department store's trademark colour.

£100 (available on request), [\*Harrods\*](#).

**SHOP NOW**

5Ladurée x Patrice Chapon



LADURÉE X CHAPON

The chocolatier Patrice Chapon has teamed up with everyone's favourite French macaron house to create a collection of whimsical Easter treats. The watchful eyes of the Mayan chocolate god Ek Chuah, the symbol of prosperity for all merchants, decorates wondrously shiny boxes filled with the Parisian staple's glorious confections. For something different, opt for the macaron selection, and if you really want to spoil someone, the Sicilian almond and Piedmont hazelnut pralines are divine.

From £28, [\*Ladurée x Patrice Chapon.\*](#)

**SHOP NOW**

ADVERTISEMENT - CONTINUE READING BELOW

6Chocolarder



## PIP HAYLER

Kind to people and to the planet, Chocolarder is all about dairy-free and vegan-friendly choco-sustainability wrapped up in eco packaging. The brand champions low-carbon solutions and sources its ingredients in partnership with charities including the Gala Rainforest, an organisation committed to ensuring local farmers protect local fauna and flora as they work. Just three simple ingredients make up this delicious egg: cocoa beans, unrefined raw sugar and gluten-free oats.

£24.99, [Selfridges](#).

**SHOP NOW**

## 7Fortnum & Mason



FORTNUM & MASON

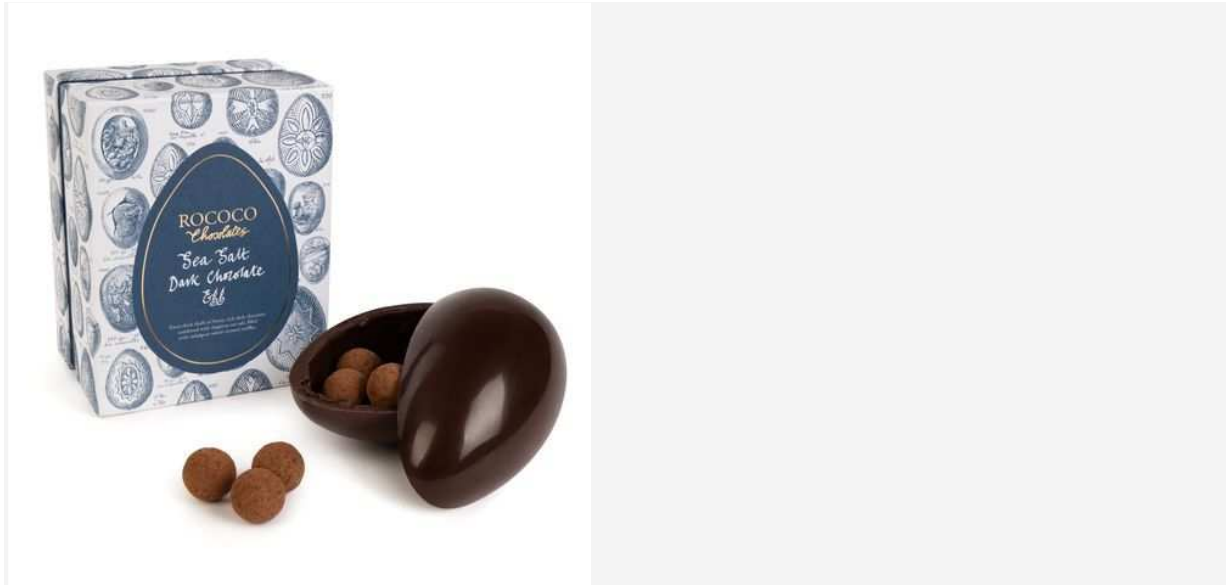
Crafted by master chocolatiers in Wales, this delightful hand-painted showstopper depicts a sweet Easter chick atop layers of creamy milk and white chocolate. Painstakingly put together over a period of weeks, the egg is as much a work of art as it is a delectable Easter treat.

£95, [Fortnum & Mason](#).

**SHOP NOW**

## 8Rococo Chocolates





ROCOCO

London luxury since 1983: Rococo's easter selection includes an indulgent sea salt dark chocolate egg, complete with truffles. Perfectly balanced with a touch of Anglesey sea salt, the inside hides a bag of delicious caramel truffles dusted with generous lashings of cocoa. Plus, it comes invitingly packaged in Royal-blue foil and a signature Rococo gift box.

£32.95, [\*Rococo Chocolates\*](#).

**SHOP NOW**

ADVERTISEMENT - CONTINUE READING BELOW

9The Connaught



## THE CONNAUGHT

Dubbed *the* Easter Egg, the Connaught Patisserie's decadent offering comes in the form of a 70 per cent dark chocolate sphere sprinkled with praline hazelnut and milk chocolate, conceived by the chocolate and pastry master Nicolas Rouzaud. The outer decoration is inspired by a lush green garden patterned with flowers and topped off, naturally, by the hotel's hounds. Packaged in a customised Connaught box, the egg is available to collect directly from the Patisserie from 22 March through to 5 April.

£45, *the Connaught*.

**SHOP NOW**

10 Liberty London



## LIBERTY

If a chocolate egg isn't really your thing, the Liberty-print suitcase hamper is a winner. The keepsake is filled with all sorts of British fare, from Pump Street milk chocolate to Prestat truffles, buttermilk vanilla fudge and some lovely marzipan fruits.

£99, [\*Liberty London\*](#).

**SHOP NOW**

11 Pierre Marcolini



PIERRE MARCOLINI

Say hello to the centrepiece of Pierre Marcolin's 2021 Easter collection. This dark chocolate egg rests on two drawers stuffed with small, crunchy praline caramel eggs and bells. The best part is that it will remain fresh and delicious for a good three months once opened, so you can enjoy it long after the Easter weekend (although you wouldn't be blamed for devouring it all in one, either).

£139 (*in-store collection only*), Pierre Marcolini.

ADVERTISEMENT - CONTINUE READING BELOW

12Marchesi 1824





## MARCHESI

When it comes to luxe easter eggs, Marchesi 1824 is all about maximalism. The Milanese staple has attracted the chocolate gliteratti for years, and since setting up shop on Mayfair's Mount Street, the pastry house just keeps getting grander. Go all-out with an exclusively made-to-order milk or dark egg decorated in lacy piping and regal motifs. Both come in either 1kg or 2kg varieties and can be personalised with gifts hidden away in their hand-painted shells. It's all too delicious.

*From about £1,030. Made on request. For more information, ring [Pasticceria Marchesi](https://www.pasticceria-marchesi.com), Mayfair on 020 8075 5380.*

**13** William Curley



WILLIAM CURLEY

William Curley has created a thick, indulgent egg with the prosecco brand the Emissary. Spun using Amedei chocolate, a Tuscan family-run producer often praised as one of the best in the world, inside you'll find a selection of mango and passion fruit truffles infused with prosecco. It also comes with a bottle of the Emissary Asolo Prosecco Superiore.

*£59 (available for pre-order only), [The Emissary](#).*

**SHOP NOW**

14 Fabergé



FABERGÉ

Easter eggs come in many forms, but perhaps the most glamorous hail from the world of Fabergé. Playful, and bank-account busting, the fine jewellery house has reimagined its magnificent imperial eggs as a fine medley of pendants. Our favourite is the heritage gold, diamond and turquoise guilloché enamel egg. Luxurious with round white diamonds set in 18 karat gold, it is the ultimate Easter showstopper.

*From a selection, [Fabergé](#).*

**SHOP NOW**



## Le Uova di Pasqua Artigianali da Acquistare a Milano



Ad ogni palato, il suo uovo di cioccolato

Simbolo culturalmente legato alla vita e alla rinascita fin dall'antichità – nel Cristianesimo, il rimando alla resurrezione di Cristo -, l'uovo è considerato regalo benaugurale a partire dal lontano **Medioevo**, quando veniva bollito e decorato a mano, oppure realizzato in materiali preziosi per i nobili del tempo. Un rito tramandato di epoca in epoca che trova nella figura di **Peter Carl Fabergé** – orafo della corte russa – il suo più iconico rappresentante, dopo che fu incaricato dallo Zar Alessandro III di preparare per la zarina una collezione di 52 uova riccamente decorate, contenenti un dono speciale. Tuttavia, la versione golosa di questo regalo pasquale affonda le sue radici a **inizio Settecento**, quando il Re Sole (Luigi XIV) chiese al *maitre chocolatier* di corte di realizzare un inedito uovo di crema di cacao.

Un racconto dalle origini antiche che ancora oggi, durante la festività di Pasqua, conquista il palato di grandi e piccini con un inebriante profumo di cioccolato. Nel capoluogo meneghino, tra **storiche pasticcerie** e **insegne dedicate all'arte della cioccolateria**, ce n'è davvero per tutti i gusti: al latte, fondenti, fruttate, decorate a mano e dalle accattivanti combinazioni di ingredienti, tutte da assaporare. Flawless ha selezionato gli indirizzi dove **acquistare le uova di Pasqua artigianali a Milano** pronte a far breccia nel vostro cuore, tra autentico savoir faire e alto tasso *gourmand*.

### **PASTICCERIA MARCHESI**

Via Santa Maria alla Porta, 11/a

**Marchesi**.jpg" alt="Le Uova di Pasqua Artigianali da Acquistare a Milano" width="1620" height="1080" id="5fc712e4">

**Marchesi** '); }">CHIAMA **Marchesi** '); }" target="\_blank" rel="nofollow noopener noreferrer">ORDINE ONLINE

Dal 1824, Pasticceria **Marchesi** accompagna le rigeneranti pause di gusto dei milanesi con prodotti artigianali dolci e salati. Un indirizzo iconico nel cuore del centro storico che, durante le festività, conquista i palati di grandi e piccini con una ricca selezione di leccornie; in occasione della Pasqua, le uova di **Marchesi** diventano **eleganti cadeaux al cioccolato finissimo** bianco, al latte o fondente che si trasformano in eleganti **mongolfiere** decorate a mano, con all'interno inedite sorprese personalizzate. Le pregiate varianti al cioccolato fondente o al latte sono, invece, racchiuse all'interno di **iconiche confezioni a lanterna**. E per un peccato di gola, accompagnate il vostro





regalo con gli ovetti dal cuore cremoso dalle tonalità pastello, inconfondibile firma di Pasticceria Marchesi.

### CRACCO

*Galleria Vittorio Emanuele II*



### CHIAMAORDINE ONLINE

Dall'affascinante ristorante con vista sul salotto meneghino – Galleria Vittorio Emanuele II – a una raffinata selezione dedicata alla Pasqua; lo Chef Carlo Cracco stupisce il palato dei milanesi con un meraviglioso uovo realizzato in **puro cioccolato fondente al 61%** (disponibile anche nella versione **al latte**), completo di una sorpresa speciale al suo interno. Caratterizzato da una lavorazione artigianale ondulata all'esterno e l'immancabile firma dello Chef, questo uovo è il regalo perfetto per una sorpresa di charme.

### PASTICCERIA CUCCHI

*Corso Genova, 1*



### CHIAMAORDINE ONLINE

Un salto indietro nel tempo firmato dalla Pasticceria Cucchi, insegna storica milanese che regala, all'interno della sua location dall'atmosfera squisitamente retrò, una selezione di prodotti artigianali. Torte, pasticcini, lievitati e specialità lombarde si arricchiscono di una selezione unica dedicata alla Pasqua, tra cui fanno capolino deliziose **uova "d'artista"**, realizzate con cioccolato finissimo, zucchero a velo e polvere di cacao. Uova da collezionare e assaporare, arricchite da decorazioni realizzate a mano che aggiungono un twist creativo.

#### **PASTICCERIA GATTULLO**

*Piazzale di Porta Lodovica, 2*



### CHIAMAORDINE ONLINE

Storica pasticceria meneghina, dal 1961 Gattullo delizia i palati del quartiere con una ricca selezione di prodotti dolci e salati, da gustare lungo tutto l'arco della giornata. Il laboratorio artigianale e la profonda conoscenza del mestiere rendono speciale qualsiasi occasione, come la Pasqua, protagonista di una selezione unica di uova al cioccolato, nelle due varianti **al latte con calde note di biscotto e fondente**. Tre diverse grandezze avvolte in un'elegante carta bianca, chiusa da un tradizionale nastro logato e decorazioni in stoffa.

#### **SANT AMBROEUS**

*Corso Giacomo Matteotti, 7*





#### CHIAMAORDINE ONLINE

Dal 1936 questo salotto meneghino, incastonato nel cuore del centro storico, conquista i suoi avventori con una selezione di peccati di gola. Il laboratorio artigianale trasforma ogni desiderio in realtà, soprattutto quando la Pasqua si avvicina e le uova firmate Sant Ambroeuus colorano le vetrine affacciate su corso Matteotti: vere e proprie **opere d'arte decorate a mano** dalle suggestioni più sfaccettate e dalle dimensioni differenti che quest'anno vedono alternarsi soggetti naturali, ispirazioni pittoriche e riferimenti al mondo animato, come Alice nel Paese delle Meraviglie.

#### PASTICCERIA COVA

Via Montenapoleone, 8



#### CHIAMAORDINE ONLINE

Un'insegna storica dal grande fascino e meta per una pausa di gusto, dalle prime luci del mattino all'ora dell'aperitivo. Cova è simbolo di charme milanese e pasticceria della tradizione dal 1817 con la sua insegna nel cuore del Quadrilatero, dall'atmosfera senza tempo. In occasione delle festività pasquali, un tripudio di uova di cioccolato – disponibili



in più dimensioni – arricchisce la sua offerta, avvolte in **eleganti carte colorate** racchiuse dai nastri logati della pasticceria. Un'idea in più? Gli ovetti confettati ripieni di cremino...irresistibili!

### **PASTICCERIA CLIVATI**

*Viale Coni Zugna, 57*



### CHIAMAORDINE ONLINE

Riferimento del quartiere per una selezione di pasticceria a regola d'arte, questa storica insegna milanese trasporta i suoi avventori lungo un goloso **viaggio pasquale dalle atmosfere esotiche**. Una selezione ad hoc di sculture, tra cui le immancabili uova, realizzate con cioccolato *Grand Cru del Madagascar Valrhona*, l'intenso cioccolato *Millot 74%*, il *Blond Dulcey* dalle note biscottate e, infine, il *Tanarive Lacté*, dall'aroma di caramello mou. Qualità, gusto e savoir faire caratterizzano la firma di Clivati anche per questa Pasqua 2021.

### **PASTICCERIA MARTESANA**

*Via Cagliari, 14*





## CHIAMAORDINE ONLINE

Creatività e arte della pasticceria contraddistinguono la famosa insegna della Martesana, meta golosa dove lasciarsi tentare dalla produzione artigianale quotidiana.

Monoporzioni, pasticcini e torte dalle ricette più classiche ad inedite combinazioni si arricchiscono di un'offerta speciale dedicata alle festività. In occasione della Pasqua, oltre alla tradizionale Colomba, le uova sono un marchio di fabbrica di questo indirizzo: al latte, fondenti, nocciolate, con riso soffiato, **fruttate**, senza zucchero o nella variante "**de l'Enzo**" (con cioccolato e burro di cacao). Ad ogni palato, il suo uovo.

**GUIDO GOBINO**

*Corso Garibaldi, 39 e corso Magenta, 36*



## CHIAMAORDINE ONLINE

Guido Gobino incarna il savoir faire e la tradizione torinese dell'arte del cioccolato, scoperta e appresa dalla maestria paterna e tramandata di generazione in generazione.

Un concentrato di golosità, tecnica e sperimentazione racchiuso all'interno di una selezione unica di cioccolatini, praline e tavolette che, a Pasqua, si arricchisce di irresistibili uova: **granellate**, **fondenti**, al **latte**, dall'**effetto dorato** e **decorate a mano**.

Da assaporare nella loro incredibile scioglievolezza, morso dopo morso.

**ERNST KNAM**

*Via Augusto Anfossi, 10*





#### CHIAMAORDINE ONLINE

Il famoso “re del cioccolato” si prepara alla Pasqua con una selezione unica di prodotti dalla dolcezza irresistibile, confezionati nel suo laboratorio meneghino. Un racconto firmato dall’expertise di Ernst Knam, intessuto di simpatici personaggi – pulcini, pecorelle, galline e coniglietti -, tra cui fanno capolino le immancabili uova; alla ricercata versione multicolor con burro di cacao e cioccolato bianco o logata si aggiungono le rivisitazioni sotto forma di **galletti** e **animali pasquali**. Inedite tavolozze (e sculture) d’autore, da assaporare con occhi e palato.

#### **GAY ODIN**

*Via San Giovanni sul Muro, 19*



#### CHIAMAORDINE ONLINE

Quella di Gay Odin è una storia secolare, nata dall’incontro tra Alba e Napoli; partito dal Piemonte con qualche soldo in tasca, infatti, Isidoro Odin raggiunge il capoluogo campano alla ricerca di fortuna e proprio qui apre la sua prima insegna dedicata all’arte del cioccolato. A pochi passi dal Teatro dal Verme sorge la prima boutique meneghina



del marchio, dove lasciarsi ingolosire da una ricca produzione che, in occasione delle festività pasquali, vanta uova dalle diverse **combinazioni di gusto** : mandorlate, nocciolate, decorate al latte o fondenti, **“foresta”**, al gianduia, **alpistacchio** e al **peperoncino**. C'è solo l'imbarazzo della scelta!

#### CHARLOTTE DUSART

*Via Bartolomeo Eustachi, 47*



#### CHIAMAORDINE ONLINE

Insegna belga dal cuore meneghino, Charlotte Dusart incanta i palati dei suoi avventori con una selezione unica di cioccolatini e praline, dai sapori e dalle suggestioni spesso inaspettati. Un intreccio di colori e profumi che, in occasione della Pasqua, prende forma in meravigliose uova artigianali, icone di una inedita capsule a tema; disponibili in quattro misure differenti, le uova sono realizzate con **cioccolato fondente monorigine Madagascar 71%** o **al latte**, decorate a mano e all'interno racchiudono una **golosa sorpresa**.

#### GREZZO RAW CHOCOLATE

*Via Pastrengo, 2*



#### CHIAMAORDINE ONLINE

Pasticceria crudista immersa nel quartiere di Isola, Grezzo Raw Chocolate rende la Pasqua golosa per tutti i palati, con una selezione di uova **vegane**,

biologiche, **senza glutine** e **senza lattosio**; un'offerta sfaccettata, adatta a qualsiasi esigenza che segue il fil rouge di una materia prima d'eccellenza, il cioccolato crudo, lavorato preservandone l'aroma e il gusto. Classiche, con granella e **senza zucchero**, questi cadeaux pasquali sono racchiusi all'interno di scatole ad hoc, firmate Grezzo.





<https://mahwaqib.com/>

Marchesi 1824 by Prada  
Milan, Italy

# Historic Milanese pastry shop

nearly 200 years old Marchesi The most finest cafe of Milan and for me a must visit to appreciate the flavor born from nearly two centuries of expertise.

This location is from Galleria Vittorio Emanuele II







### Meet the Owner

the historic pastry shop Pasticceria [Marchesi](#) at Via Santa Maria alla Porta still operates from the same address under the guidance of Angelo [Marchesi](#)'s grandson. The landmark on of Milan now operates with two locations in Milan and one in London. It is now owned by [Prada Group](#) since 2014.

Check out inside tour of Galleria Vittorio Emanuele II, 20121  
Milano MI, Italy

More Designer Cafe





# Pasqua 2021: le uova di cioccolato artigianali da ordinare online e ricevere a domicilio

Cristina Piccinotti

Posted on [16 Marzo 2021](#)

Le **uova di cioccolato online** addolciranno questa [Pasqua 2021](#) ancora all'insegna delle restrizioni. Sono preparate a mano dai migliori *maître chocolatier* d'Italia. E basta ordinarle con un click per riceverle a **domicilio**. Abbiamo scelto le migliori. Si distinguono per la **qualità** delle materie prime, la lavorazione **artigianale**, la fantasia e la creatività dei maestri cioccolatieri che le hanno realizzate e **decorate** con cura. Belle, buone e ad alto tasso di "gratificazione". Eccole in questa gallery





## 10 / 19 - Le uova decorate di [Marchesi 1824](#)

La collezione **Marchesi 1824** dedicata alla Pasqua 2021 è un inno alla primavera con i suoi cieli azzurri e i prati in fiore.

Le eleganti **uova di cioccolato bianco, al latte e fondente**, impreziosite da fini decori ed eseguiti a mano, si trasformano in allegre mongolfiere che nascondono al loro interno **sorprese personalizzabili**. Le iconiche tonalità pastello di [Marchesi 1824](#) colorano teneri ovetti dal cuore cremoso.

Completano l'offerta pregiate uova di Pasqua al cioccolato fondente o al latte racchiuse nelle caratteristiche **confezioni a lanterna**.





## le proposte delle pasticcerie e non solo di Milano -



City Milano news – Il blog di informazione sulla città di Milano

Pasqua è ormai alle porte e anche quest'anno, proprio come nel 2021, la dovremo passare chiusi in casa con pochi, pochissimi congiunti. Nonostante la situazione però pasticcerie e non solo di Milano non si arrendono e continuano con la loro proposta per questa Pasqua 2021!

**Marchesi** -1824-Easter-collection-2021-300x211.jpg" alt="" width="300" height="211" id="604396db">

### **Pasticceria Marchesi**

La collezione **Marchesi** 1824 dedicata alla Pasqua 2021 è un inno alla primavera con i suoi cieli azzurri e i prati in fiore. Le eleganti uova di cioccolato bianco, al latte e fondente, impreziosite da fini decori ed eseguiti a mano, si trasformano in allegre mongolfiere che celano al loro interno sorprese personalizzabili. Le iconiche tonalità pastello di **Marchesi** 1824 colorano teneri ovetti dal cuore cremoso. Completano l'offerta uova di Pasqua al cioccolato fondente o al latte racchiuse nelle caratteristiche confezioni a lanterna. La Colomba **Marchesi** 1824, simbolo della tradizione pasquale, è 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.

I prodotti decorati a mano sono disponibili esclusivamente presso le sedi della Pasticceria **Marchesi** di Milano in Galleria Vittorio Emanuele II, Via Monte Napoleone e Via Santa Maria alla Porta e nella sede di Londra Mayfair. La celebre Colomba, la pregiata selezione di Uova di Pasqua, la dolce collezione di ovetti ripieni di creme assortite e le eleganti confezioni regalo sono disponibili anche online all'indirizzo [www.pasticceriamarchesi.com](http://www.pasticceriamarchesi.com), con consegna in Italia e Europa.





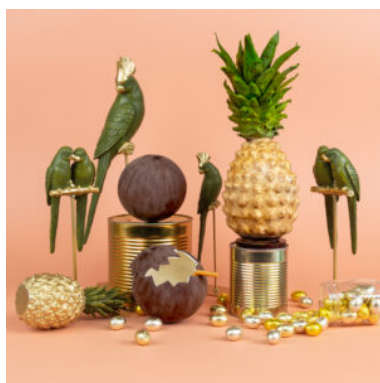


### Pasticceria Rinaldini

La Pasqua di Rinaldini ci porta nel suo Giardino segreto. E' così che troviamo la **“Robert Rabbit Cake”**, un dolce dai sapori special: una base morbida al pistacchio, cremoso al cocco, limone e lime, vellutata al fior di mandorla e vaniglia Bourbon del Madagascar, fragoline di bosco e ciliegie ricoperta con glassa al pistacchio. Decorata da un simpatico coniglietto bianco che cerca di nascondersi tra i cespugli di margherite.

Non mancano poi le uova, una per ogni tipo di cioccolato, decorate a mano con Farfalle, gechi e cuori e persino personalizzabili! Infine, per far sorridere anche i più piccoli ecco il castoro, gufetta, mucca, galli, pulcini e coniglietti!

I gusti sono molteplici per incontrare le esigenze di ogni cliente: cioccolato al latte e fondente al 55%, in cioccolato bianco, in cioccolato fondente al 70%, in cioccolato al latte e caramello fino ad arrivare alle varianti più ricche in cioccolato fondente al 55% o al latte con nocciole tostate. Non mancherà anche la colomba artigianale tradizionale, al cioccolato e con albicocche e fichi.



### Pasticceria Clivati

In occasione della prossima Pasqua, la Pasticceria Clivati propone un'ampia selezione di prodotti dal tema esotico, fatto di colori caldi come l'oro, il verde, il rosa e nuove forme dal design tropicale che caratterizzano le sculture di cioccolato. Non solo uova di cioccolato, ma anche la colomba veste un gusto esotico: fedele alla tradizione nella lavorazione e nella presenza del candito che in questa occasione è di mango e ananas mentre fuori è ricoperto con una glassa reale di zucchero e noci pecan. La Colomba è acquistabile sia direttamente in negozio sia sul sito

[www.pasticceriaclivati.it](http://www.pasticceriaclivati.it) con spedizioni in tutto il mondo.





### **DanielCanzian Ristorante**

Non solo pasticcerie, ma anche DanielCanzian Ristorante ha pensato a una proposta pasquale. Nata dalla collaborazione con Albertengo, la **Colomba alle Albicocche Arrostato** è una ricetta unica sviluppata da **Daniel Canzian**, capace di coniugare la fragranza tipica del lievitato di Pasqua all'aroma fruttato dell'albicocca. Disponibile su Emporio DanielCanzian al prezzo di 30€, può essere ritirata in Ristorante o spedito in tutta Italia.

L'articolo Pasqua 2021: le proposte delle pasticcerie e non solo di Milano sembra essere il primo su MILANOEVENTS.IT | News 2.0 ed Eventi a Milano.





## Pasqua 2021: le proposte delle pasticcerie e non solo di Milano



Di  
Arianna De Felice

-  
22 Marzo 2021

[Facebook](#)

[Twitter](#)

[WhatsApp](#)

[Linkedin](#)

[Email](#)



Pasqua è ormai alle porte e anche quest'anno, proprio come nel 2021, la dovremo passare chiusi in casa con pochi, pochissimi congiunti. Nonostante la situazione però pasticcerie e non solo di Milano non si arrendono e continuano con la loro proposta per questa Pasqua 2021!



**Marchesi** -1824-Easter-collection-2021-300x211.jpg" alt="" width="300" height="211" id="604396db">

### **Pasticceria Marchesi**

La collezione **Marchesi** 1824 dedicata alla Pasqua 2021 è un inno alla primavera con i suoi cieli azzurri e i prati in fiore. Le eleganti uova di cioccolato bianco, al latte e fondente, impreziosite da fini decori ed eseguiti a mano, si trasformano in allegre mongolfiere che celano al loro interno sorprese personalizzabili. Le iconiche tonalità pastello di **Marchesi** 1824 colorano teneri ovetti dal cuore cremoso. Completano l'offerta uova di Pasqua al cioccolato fondente o al latte racchiuse nelle caratteristiche confezioni a lanterna. La Colomba **Marchesi** 1824, simbolo della tradizione pasquale, è 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.

I prodotti decorati a mano sono disponibili esclusivamente presso le sedi della Pasticceria **Marchesi** di Milano in Galleria Vittorio Emanuele II, Via Monte Napoleone e Via Santa Maria alla Porta e nella sede di Londra Mayfair. La celebre Colomba, la pregiata selezione di Uova di Pasqua, la dolce collezione di ovetti ripieni di creme assortite e le eleganti confezioni regalo sono disponibili anche online all'indirizzo [www.pasticceriamarchesi.com](http://www.pasticceriamarchesi.com), con consegna in Italia e Europa.



### **Pasticceria Rinaldini**

La Pasqua di Rinaldini ci porta nel suo Giardino segreto. E' così che troviamo la "**Robert Rabbit Cake**", un dolce dai sapori special: una base morbida al pistacchio, cremoso al cocco, limone e lime, vellutata al fior di mandorla e vaniglia Bourbon del Madagascar, fragoline di bosco e ciliegie ricoperta con glassa al pistacchio. Decorata da un simpatico coniglietto bianco che cerca di nascondersi tra i cespugli di margherite.

Non mancano poi le uova, una per ogni tipo di cioccolato, decorate a mano con Farfalle, gechi e cuori e persino personalizzabili! Infine, per far sorridere anche i più piccoli ecco il castoro, gufetta, mucca, galli, pulcini e coniglietti!

I gusti sono molteplici per incontrare le esigenze di ogni cliente: cioccolato al latte e fondente al 55%, in cioccolato bianco, in cioccolato fondente al 70%, in cioccolato al latte e caramello fino ad arrivare alle varianti più ricche in cioccolato fondente al 55% o al latte con nocciole tostate. Non mancherà anche la colomba artigianale tradizionale, al cioccolato e con albicocche e fichi.

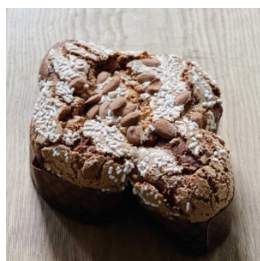






### Pasticceria Clivati

In occasione della prossima Pasqua, la Pasticceria Clivati propone un'ampia selezione di prodotti dal tema esotico, fatto di colori caldi come l'oro, il verde, il rosa e nuove forme dal design tropicale che caratterizzano le sculture di cioccolato. Non solo uova di cioccolato, ama anche la colomba veste un gusto esotico: fedele alla tradizione nella lavorazione e nella presenza del candito che in questa occasione è di mango e ananas mentre fuori è ricoperto con una glassa reale di zucchero e noci pecan. La Colomba è acquistabile sia direttamente in negozio sia sul sito [www.pasticceriaclivati.it](http://www.pasticceriaclivati.it) con spedizioni in tutto il mondo.



### DanielCanzian Ristorante

Non solo pasticcerie, ma anche DanielCanzian Ristorante ha pensato a una proposta pasquale. Nata dalla collaborazione con Albertengo, la **Colomba alle Albicocche Arrosto** è una ricetta unica sviluppata da **Daniel Canzian**, capace di coniugare la fragranza tipica del lievitato di Pasqua all'aroma fruttato dell'albicocca. Disponibile su Emporio DanielCanzian al prezzo di 30€, può essere ritirata in Ristorante o spedito in tutta Italia.





## Lifestyle

## Food : Les plus belles créations chocolatées (mais pas que) de Pâques

La fête la plus attendue des amateurs de chocolat annonce quelques bonnes nouvelles : le printemps, les journées qui rallongent, et la chasse aux œufs dans le jardin ! Voici une sélection des 30 créations les plus spectaculaires, les plus gourmandes et les plus régressives pour fêter Pâques le 4 avril prochain.

Publié le JEUDI, 18 MARS 2021  
par Katia Kulawick-Assante  
© Guillaume Czerw





Kevin Rauzy Foodography

1. Philippe Conticini

Son œuf *Explosion Gourmandise* porte bien son nom : de quoi faire exploser ses papilles avec ce chocolat au lait et praliné, entouré d'un sillon de Gianduja aux amandes et de fruits secs croquants (amandes, noisettes, pralines).

En exclusivité aux Galeries Lafayette Gourmet Paris jusqu'au 15 avril.  
 800g, 63 €.

[philippeconticini.fr](http://philippeconticini.fr)



2. Hôtel de Crillon

Signé **Matthieu Carlin**, le chef pâtissier du palace, cet œuf en chocolat noir Caraïbe 66%, annonce l'arrivée en fanfare de la fameuse D.S., la voiture emblématique du Palace, traditionnellement







garée place de la Concorde... À l'intérieur, des œufs pralinés et nougatine sous forme de truffes carrées, rappelant les pavés parisiens.

Édition Limitée, 70€. En précommande sur [le site click and collect de l'Hôtel de Crillon](#). Disponible en pick-up du 29 mars au 9 avril 2021.



**Michael Bartocetti** signe ici un triptyque au-delà de la gourmandise : *L'Œuf signature* (au centre, 85 €), en chocolat noir 65% du Venezuela, garni d'un praliné aux noisettes du Piémont, soutenu d'un généreux caramel beurre salé, de noisettes caramélisées et de fleur de sel parsemées en son cœur. Autre performance : *L'Œuf brioche* feuilleté (à gauche, 32 €), généreux en vanille, sous un feuilletage brioché et croustillant qui dévoile en son cœur une ganache au chocolat. Et enfin, *L'Œuf marbré* (à droite, 36 €) au chocolat noir et vanille de Tahiti torréfiée, enrobé d'un Gianduja noisettes...

Disponible au Pop-Up « 1-2-3 Chocolat » situé à l'hôtel du 1er au 5 avril.

[www.fourseasons.com/paris](http://www.fourseasons.com/paris)







AtelierMai98

#### 4. La Manufacture de chocolat Alain Ducasse

L'œuf tourné est une véritable sculpture de chocolat signature de la maison, l'une des meilleures au monde, qu'il faut goûter au moins une fois dans sa vie ! À découvrir en version noir ou lait, garni de délicieuses fritures au praliné.

Existe en 2 tailles, 20 ou 50 €.

[www.lechocolat-alainducasse.com](http://www.lechocolat-alainducasse.com)



Laurent Fau

#### 5. Shangri-La Paris





**Maxence Barbot** signe ce *masterpiece* chocolat-vanille-praliné qui pèse 1 kg ! À base de chocolat Delotira 70% du Panama, de praliné amande-pécan, d'amarante soufflée et de vanillée craquante, le pâtissier y a parsemé une pointe de fleur de sel en touche finale. Les gousses de vanilles chocolatées se détachent et se croquent en douce... L'œuf chocolat au lait 40% cache une surprise : un autre petit œuf en chocolat noir 70%, au tendre cœur de praliné amande pécan, vanille et guimauve vanille.

8-10 personnes, 108 €. Édition limitée à commander et à retirer à l'hôtel entre le 31 mars et le 5 avril. Réservations : [labauhinia@shangri-la.com](mailto:labauhinia@shangri-la.com).

[shangrilaparis-fr](http://shangrilaparis-fr)





6. Marchesi 1824

**Pâques**, c'est aussi l'occasion d'aller voir nos voisins (ou de se les faire envoyer depuis Milan) ! **Marchesi 1824** est l'une des plus anciennes pâtisseries milanaises et révèle tout son savoir-faire lors des traditionnelles fêtes de Pâques, notamment autour de ses œufs décorés à la main (ici en photo, sur commande uniquement dans les



boutiques de Londres et Milan) qui peuvent aller jusqu'à 3 kg.  
À découvrir également, ses pâtisseries, confiseries et sa spécialité, le Panettone, expédiable vers la France depuis l'e-shop...

[www.pasticceriamarchesi.com](http://www.pasticceriamarchesi.com)



#### 7. La Maison du chocolat

Pérou, Équateur, Jamaïque, c'est le trio gagnant des cacaos fin de cet œuf-œuvre géante de 7,3Kg et 50 cm (1 500 €). Une édition limitée en boutique à 10 exemplaires seulement et pour cause : réalisé entièrement à la main dans les ateliers de Nanterre, il nécessite une semaine de travail par les équipes de chocolatiers. À l'intérieur, toujours plus de chocolat façon poupée russe, avec 50 œufs praliné et un second œuf chocolat au lait et noir.

[www.lamaisonduchocolat.com](http://www.lamaisonduchocolat.com)







- 8. Pierre Hermé

Une nouvelle oeuvre d'art pour le Picasso des becs sucrés, créée en collaboration avec l'artiste **Thomas Boog** sous forme d'un moulage fossile à la coque spiralée, baptisé *Nautilus Avarum*.

3 tailles, de 29 à 43 €.

[www.pierreherme.com](http://www.pierreherme.com)



- 9. Hôtel Lutetia

**Nicolas Guercio** s'inspire des folles virées (nocturnes) à **Saint-Germain-des-Prés** et des bolides d'antan pour célébrer les fêtes





pascales : d'un côté, un œuf collection en forme de voiture de course régressive en chocolat noir Manjari (285 €), et de l'autre, une spectaculaire sculpture de son pilote imaginaire (75 €), lui aussi en chocolat noir, fourré de praliné noisettes-amandes, de fleur de sel et noisettes entières...

Réservation : [reservation@hotellutetia.com](mailto:reservation@hotellutetia.com).  
Pick up à partir du 31 mars 2021.



• 10. Sébastien Gaudard

Le pâtissier **Sébastien Gaudard** signe cette saison dans sa jolie collection pascale une Cloche de Pâques gourmande, composée d'une génoise amande, de crème à la vanille de Madagascar, de framboises acidulées et d'amandes caramélisées.

À partir du 27 mars, pour 6-8 personnes, 42 €.  
[www.sebastiengaudard.com](http://www.sebastiengaudard.com)





# Zeppole di San Giuseppe: i delivery da non perdere a Milano



**DIMARIA ROSARIA BRUNO,**

**AUTORE**

17 Marzo, 2021

[Facebook](#)[Twitter](#)[Pinterest](#)[LinkedIn](#)

## S

Semplici e golose, eleganti e voluttuose allo stesso tempo. Le **zeppole di San Giuseppe** sono ormai un must per la festa del papà. Anche a **Milano**. Sì, il dolce tipico di origine campane ha valicato i confini partenopei, portando la tradizionale ricetta a base di pasta choux, crema pasticciera e amarena in tutta Italia. Nei giorni attorno al 19 marzo, festa del papà, le zeppole annunciano l'arrivo della primavera e - diciamolo - regalano attimi di felicità.





Quest'anno molte pasticcerie si sono attivate con il **delivery a Milano** per la **consegna a domicilio delle zeppole di San Giuseppe**, oltre che le consuete colombe artigianali, in vista della Pasqua. C'è chi si attiene in maniera ortodossa alla versione classica, con un bignè tondo, fritto o al forno, farcito nel foro al centro con crema pasticciera, sormontata da amarena sciropata, ma c'è anche chi ha ideato versioni creative e alternative, declinando le zeppole di San Giuseppe in tante maniere.

**Quali sono le migliori zeppole di San Giuseppe da provare? Ecco i delivery da non perdere a Milano**

## Le zeppole di San Giuseppe di *Aroma Napoletano*

Per i puristi della zeppola di San Giuseppe, questo è il delivery perfetto. ***Aroma Napoletano*** è una caffetteria e boutique del dolce di origini partenopee, aperta da ***Passalacqua Caffè***, proprietà dello storico *Bar Mexico* della città vesuviana. Ecco allora una versione impeccabile, tradizionale, che viene frita e poi asciugata in forno, farcita con abbondante crema pasticciera e amarene. Info e prenotazione allo 02 36574616.

[Sito](#)

## Le zeppole e *Zeppolone Nocciolato* della Pasticceria Martesana

La ***Pasticceria Martesana***, dove il maestro Vincenzo Santoro duetta con Domenico Di Clemente, accanto alle zeppole farcite con crema pasticciera, panna e amarena, quest'anno propone lo ***Zeppolone Nocciolato***. Una new entry creativa, che parte dalla zeppola classica per arrivare lontano. Preparato al forno per garantirne la leggerezza, lo *Zeppolone Nocciolato* è un profumato ciambellone con crosta di *craquelin* di nocciole pralinate e farcito con crema leggera alla nocciola, granella di nocciole croccanti pralinate e delicata crema chantilly al caramello.

[Sito](#)







## Le zeppole di San Giuseppe di Cracco



**Marco Pedron**, pastry chef di Cracco, ha pensato non a una, ma a tre versioni della mitica zeppola di San Giuseppe. Ecco allora la classica, con crema pasticciera e amarena, ma anche la declinazione golosa al cioccolato, decorata con un ciuffetto di panna montata e lampone, e la zeppola al pistacchio, con crema e granella di pistacchi.

[Sito](#)

## Le zeppole di San Giuseppe di Marchesi





“Gli ingredienti principali delle zeppole sono la farina, lo zucchero, le uova e il burro. Nella tradizione napoletana esistono due varianti di **zeppole di San Giuseppe**: fritte e al forno. La nostra zeppola viene fritta in un olio di semi di girasole con olio essenziale al bergamotto, farcita con una vellutata crema pasticcera alla vaniglia e decorata con amarene candite, finemente spolverata con zucchero a velo”, spiegano da **Marchesi 1824**

[Sito](#)

## Le zeppole di Clivati





Tradizionali e impeccabili. Le zeppole di **Clivati** sono fritte, ripiene di crema pasticciera, amarena sciroppata e spolverata di zucchero a velo. In versione mignon o di dimensioni standard. Consegna su tutta Milano tramite Deliveroo e Uber, oppure si possono ordinare direttamente in negozio, dalle 7 alle 22 e la domenica dalle 8 alle 20.

[Sito](#)

## Le zeppole di Gelsomina



Anche **Gelsomina**, la pasticceria fondata dal duo imprenditoriale costituito da Ilaria Puddu e Stefano Saturnino, appena premiati dalla Guida di Identità Golose 2021, il 19 marzo propone le zeppole. Nella versione classica, cotte al forno, con crema e pasticciera e amarene, oppure nella golosa versione di ispirazione mediterranea, con ricotta e pistacchi. Sono in vendita in esclusiva su Uber Eats.

[Sito](#)

## Le zeppole di Rinaldini





Si trovano su [Cosaporto.it](http://Cosaporto.it) le zeppole d'autore di pasta bigné cotta al forno, con craquelin, firmate dal maestro **Roberto Rinaldini**. A scelta quattro, sei o dieci zeppole, realizzate secondo declinazioni creative che vanno dalla farcitura con cremoso alla vaniglia e crema leggera al pistacchio alla classica con crema pasticciera alla vaniglia e amarene, passando per la farcitura a base di purea di fragole e crema leggera al mascarpone.

[Sito](#)

## Il gelato alle zeppole di San Giuseppe di Artico



Per chi vuole sperimentare nuovi orizzonti, infine, segnaliamo il **gelato alle zeppole di San Giuseppe**. Ebbene sì, esiste una creazione fredda che vede







duettare crema e amarene, con tanto di bignè. Lo propone la **Gelateria Artico**, che ha da poco inaugurato un terzo punto vendita in via Brera. Per il delivery, c'è il servizio diretto al numero 0245494698, oppure Deliveroo.





## 30 colombe e uova di Pasqua artigianali da comprare a Milano e online



ClassificheDeliveryFoodShoppingDi Giorgia Ginevra Ferrais 22/03/2021 Scritto da Giorgia Ginevra Ferrais22/03/2021

Per affrontare la (seconda) Pasqua in lockdown una dose extra di dolcezza è d'obbligo. Tra **insegne storiche, proposte di chef stellati, grandi classici** e lievitati con ingredienti e accostamenti più **innovativi e particolari**, abbiamo raccolto per voi **30 colombe e uova di Pasqua artigianali da comprare a Milano e online**: ecco quali sono!

### 30 COLOMBE E UOVA DI PASQUA ARTIGIANALI EXIT

“Per innovare bisogna partire dalla tradizione”. Con questa premessa **Exit**, uno dei nostri posti del cuore, annuncia per questa Pasqua la sua **Colomba Milano**, “una colomba dolce ma non troppo, buona a fine pasto ma ottima anche per l’aperitivo”. Creata in collaborazione con **Posillipo Dolce Officina**, tra gli ingredienti conta su arancia candita al campari, mandorle salate e burro salato. Noi abbiamo già l’acquolina in bocca.

**EXIT**. Da ordinare via dm su Instagram o via mail a [email protected].

### PASTICCERIA MARTESANA



Le uova Tropical | © Pasticceria Martesana

Tante le proposte in fatto di colombe artigianali e uova di Pasqua firmate **Pasticceria Martesana** tra cui scegliere. Oltre ai grandi classici come la **colomba** e le **uova di cioccolato al latte o fondente**, spiccano le coloratissime e super esotiche uova *Fragolosona*, *Cioccococco* e

Martesananas – caratterizzate da forme e colori in stile cartoon -, la **Pastiera Milanese** e la **colomba pistacchio e cioccolato**, creata insieme ad **Acadèmia**. Inoltre, per chi fosse interessato, esistono le uova anche in versione **senza zucchero**.

**PASTICCERIA MARTESANA**. Disponibili a Milano presso le tre location (Piazza Sant’Agostino 7, via Paolo Sarpi 62, via Cagliari 14), tramite il delivery o l’e-commerce per spedizioni in tutta Italia. Costo della colomba classica da 1kg: 40€.

### PASTICCERIA ERNST KNAM

Non poteva mancare in questo articolo il re del cioccolato **Ernst Knam**, che oltre alla **colomba classica**, **cioccolato e albicocca** e a due versioni della **pastiera**, propone numerosissime **uova** e **creazioni pasquali di cioccolato**. Al momento l'uovo in cioccolato fondente Perù Pachiza 70%, decorato con la tecnica "brush technique" con burro di cacao colorato e cioccolato bianco, sembra essere sold out. Ma non vi abbattetate: in ogni caso, le alternative sono tantissime.

**PASTICCERIA ERNST KNAM**. Via Augusto Anfossi 10, Milano, o sull'e-shop. Costo della colomba classica da 1kg: 40€.

#### **CHARLOTTE DUSART**



Le uova "schizzate" | © Charlotte Dusart

Nella boutique di **Charlotte Dusart**, la giovane maîtresse chocolatier che ha portato l'arte belga del cioccolato a Milano, le uova sono un'opera d'arte – e infatti è quasi un peccato mangiarle. Tra le proposte ci sono le **uova "schizzate"**, disponibili in vari formati e gusti, le piccole **uova ripiene**, e il **coniglio di Pasqua**. Noi, però, abbiamo puntato l'**uovo goloso**, fatto con un strato di cioccolato fondente monorigine Madagascar 71% che viene ricoperto con un strato di gelée di frutti rossi (ribes nero, lampone e ciliegie) e di una strato gianduia con il biscotto croccante. Impossibile resistere.

**CHARLOTTE DUSART**. Via Eustachi 47, Milano, o sull'e-shop.

#### **SAL DE RISO**

Due le novità pasquali del maestro Pasticcere della Costiera Amalfitana **Sal De Riso**: la **colomba Sol Levante**, farcita con ananas semicandita, fragole Candonga e Inspiration Yuzu, e la **colomba I tre cioccolati gianduia**, farcita con crema al gianduia e gocce di cioccolato bianco, latte, fondente e nocciola. In alternativa, ci sono i cavalli di battaglia come la classica **Mandorlata**, la **Fiordaliso**, con limone e mandarino della Costiera Amalfitana e sopra la glassa alle mandorle e nocciole, e la **Sottobosco**, con un cuore di frutti di bosco e crema profumata alla vaniglia delle isole Bourbon.

**SAL DE RISO**. Disponibili sull'e-shop. Costo della colomba classica da 1kg: 38€.

#### **UOVO ROTTO DELLO CHEF ANTONIO ZACCARDI**





L'uovo rotto di Antonio Zaccardi | © FreeJungle

**Uovo rotto**, l'uovo della rinascita, è l'uovo di cioccolato realizzato dallo chef stellato **Antonio Zaccardi** e da **Guido Gobino** in collaborazione con il brand **FreeJungle**. Si ispira all'**arte giapponese del Kintsugi**, ovvero la ricostruzione di ceramiche rotte utilizzando un "impasto dorato che ridà all'oggetto la funzione perduta e una nuova bellezza". Al di là della metafisica, comunque, l'uovo è a base di **cioccolato Extra Bitter Blend al 70% di cacao aromatici** e all'interno è contenuto un ovetto con un morbido ripieno alla mandorla di Sicilia salata. Segnaliamo che parte del ricavato della vendita sarà devoluto alla cooperativa sociale *Made in Carcere*, fondata nel 2007 da Luciana delle Donne.





è contenuto un ovetto con un morbido ripieno alla mandorla di Sicilia salata. Segnaliamo che parte del ricavato della vendita sarà devoluto alla cooperativa sociale *Made in Carcere*, fondata nel 2007 da Luciana delle Donne.

**UOVO ROTTO DI ANTONIO ZACCARDI.** Disponibile nell'e-shop di FreeJungle, costo 65€.

#### **PASTICCERIA MANNORI**

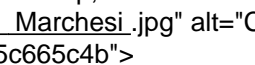
Il cavallo di battaglia di **Luca Mannori**, dell'omonima pasticceria di Prato, è la **colomba al te verde e fragoline di bosco**. Vincitrice della medaglia d'oro Accademica nel 2000 come migliore colomba innovativa, negli anni ha conquistato anche i palati più difficili. Un soffice impasto profumato al tè verde e ai frutti di bosco, in aggiunta a morbidissime fragoline di bosco semi candite. Altrimenti, oltre alla colomba classica, spicca quella al **cioccolato bianco e limone**.

**PASTICCERIA MANNORI.** Disponibile sull'e-shop di Luca Mannori. Costo della colomba classica da 1kg: 35€.

#### **UOVO SOTTOVETRO DE LA MOLINA**

Dall'**azienda toscana La Molina** arriva l'**uovo sottovetro**, un uovo ripieno di cioccolato da consumarsi come un uovo alla coque. Quattro le varianti: il **Pistacchio**, un uovo di cioccolato bianco e granella di pistacchio, ripieno di crema di pistacchi; il **Bianco**, un uovo di cioccolato bianco con granella di cacao caramellato, ripieno di crema gianduia fondente; il **Fondente**, un uovo di cioccolato fondente ripieno di crema gianduia fondente; e per finire l'**Oro**, un uovo di cioccolato biondo con granella di cacao caramellato ripieno di crema gianduia al latte salata. In ogni caso, sarà difficile scegliere.

**LA MOLINA.** Disponibile sull'e-shop, costo 30€.

**PASTICCERIA MARCHESI**  [Marchesi .jpg" alt="Colombe e uova di Pasqua artigianali Pasticceria Marchesi" id="5c665c4b">](#)

Il kit di uova di cioccolato | © Pasticceria [Marchesi](#)

Anche la **Pasticceria Marchesi** è pronta a festeggiare questa Pasqua con colombe uova di pasqua artigianali. Perciò via a **uova di cioccolato bianco, al latte e fondente, ovetti dal cuore cremoso, kit di uova colorate** (cioccolato bianco e grue di cacao, cioccolato al latte e granella di nocciola, cioccolato bianco e pistacchio, cioccolato bianco e lampone) e confezioni regalo. Non manca poi la **colomba classica**, disponibile in vari formati.

**PASTICCERIA MARCHESI.** Disponibili presso le tre location a Milano (via Santa Maria alla Porta 11/a, via Monte Napoleone 9 e Galleria Vittorio Emanuele II), con il servizio home delivery chiamando il 342 7569443 o scrivendo a [email protected], o sull'e-shop per spedizioni in Italia e all'estero. Costo della colomba classica da 1kg: 38€.

#### **PASTICCERIA PANZERA**

Le **albicocche "Pellecchiella" del Vesuvio** sono la novità di Pasqua della **Pasticceria Panzera**. Inserite nell'impasto a pezzettoni, conferiscono un caratteristico profumo, una piacevole dolcezza e la giusta umidità all'impasto che risulta così molto soffice. Per i più golosi, invece, la **colomba al cioccolato** e la **colomba al cioccolato sur del lago 75% e nocciole intere**. Inoltre, accanto alle **uova classiche** al cioccolato al latte, fondente e extrafondente, vengono proposte **uova con pregiati cioccolati extrafondente monorigine, uova nocciolate e uova decorate a mano** in diversi soggetti di fantasia, tra cui quelle di Milan o Inter (ottimo regalo per i tifosi grandi e piccini).

**PASTICCERIA PANZERA.** Disponibile in Piazza Luigi di Savoia 1/9 o in via Monte Santo 10, chiamando lo 02 6597327 o sull'e-shop. Costo della colomba classica da 1kg: 36€.



## EASTER BOMB DI PAOLO GRIFFA



L'Easter Bomb al Caffè Jamaican Blue Mountain e nocciola | © Paolo Griffa

Per una Pasqua 'esplosiva' non perdetevi l'**Easter Bomb** di **Paolo Griffa**, un uovo a forma di bomba completa di miccia, dall'interno scoppiettante e dolce. Realizzato in due versioni, grigia (ganache al pralinato nocciola, nocciole piemontesi IGP, pailleté feuilletine e zucchero effervescente) o rossa (ganache al caffè e pralinato nocciola, chicchi di caffè Jamaican Blue Mountain, pailleté feuilletine e ancora zucchero effervescente). Per scoprirne l'interno scoppiettante serve il martello in legno presente nella confezione, realizzato dal falegname valdostano Giorgio Denarier (riutilizzabile come schiaccianoci). Per di più, non manca la sorpresa: in 4 delle Easter Bomb è presente il **Golden Bomb Ticket**, che proprio come nella Fabbrica di Cioccolato di Willy Wonka permetterà ai vincitori di godere di un pomeriggio in Val Ferret e di un pic nic bucolico. Al via scatenate l'inferno!

**PAOLO GRIFFA.** Disponibile sull'e-shop, costo 90€.

### **ANTONINO CANNAVACCIUOLO**

Dopo il **panettone al limoncello**, di cui vi avevamo parlato nell'articolo sui panettoni artigianali, lo chef **Antonino Cannavacciuolo** arriva anche per questa festività con la sua **colomba al limoncello**. In alternativa alla classica, poi, troverete la **colomba cioccolato e arancia**, la **pastiera**, le **torte** e i **babà** in vasocottura.

**ANTONINO CANNAVACCIUOLO.** Disponibile sull'e-shop. Costo della colomba classica da 750 gr: 29€.

### **PASTICCERIA CLIVATI**





La colomba esotica | © Pasticceria Clivati

Se anche solo con la fantasia per Pasqua vorreste trovarvi su una spiaggia esotica, ci pensa la **Pasticceria Clivati** a portare sulle vostre tavole quel twist "esotico" – appunto – con la sua colomba fatta con canditi di mango, ananas e ricoperta di noci pecan. Non solo colombe, ma anche tante **ceste pasquali** tra cui scegliere, **ovetti** e **uova**.

**PASTICCERIA CLIVATI.** Viale Coni Zugna 57 o sull'e-shop. Costo della colomba classica da 1kg: 38€.

#### **GREZZO RAW CHOCOLATE**

Da **Grezzo Raw Chocolate**, pasticceria crudista nata a Roma e poi sbarcata anche a Milano, è possibile trovare le uova di Pasqua **crudiste, vegan e biologiche, senza lattosio e glutine**. Insomma, un prodotto artigianale che "mette al centro la salute dei consumatori" perché realizzato solo con **cioccolato crudo e zucchero di cocco biologico**. Disponibile in quattro gusti e due formati: fondente al 65%, fondente 65% con granella di nocciole DOP, fondente 100% senza zuccheri aggiunti e fondente 80%. Per non parlare dell'utilissima sorpresa ecosostenibile contenuta all'interno.

**GREZZO RAW CHOCOLATE.** Via Pastrengo 2, Milano, e sull'e-shop.

#### **CARLO CRACCO**

Per i più sofisticati non poteva mancare il tipico dolce pasquale di **Carlo Cracco**, realizzato dal pastry chef **Marco Pedron**, disponibile anche nella versione con **cioccolato** o **pistacchio**. Per di più, oltre agli **ovetti al cioccolato** assortiti in diversi gusti e racchiusi all'interno di un'elegante latta, non manca l'**uovo al latte o fondente**, che contiene una divertente sorpresa da "condividere" in compagnia.

**RISTORANTE CRACCO.** Galleria Vittorio Emanuele II, Milano, o sull'e-commerce. Costo della colomba classica da 1kg: 43€.

#### **PASTICCERIA COVA**

Ampissima scelta anche per la **Pasticceria Cova**, che tra **colomba classica**, al **cioccolato** e **decorata** porta in tavola tutta l'eleganza e la raffinatezza di questo storico indirizzo. Le **uova**, poi, sono disponibili in varie dimensioni al latte, fondente e nelle ricche varianti gourmet.

**PASTICCERIA COVA.** Via Montenapoleone 8, Milano, o sull'e-shop per spedizioni in tutta Italia. Costo della colomba classica da 1kg: 40€.

#### **GAY ODIN**



Il cavallo di battaglia di **Gay Odin**, storico brand partenopeo, è il **cioccolato Foresta**, che dà vita all'**uovo Foresta**. Tra le novità per questa Pasqua ci sono poi l'uovo di cioccolato al latte e noci di Sorrento, il fondente ricoperto di granella di pistacchi siciliani; infine, quello al latte rivestito con nocciole piemontesi IGP. Altrimenti, i più temerari potranno sfidare l'**uovo al cioccolato fondente al peperoncino**. Infine, la **colomba con impasto Offella** è disponibile in tre versioni senza canditi: ricoperta di glassa fondente, farcita con gocce Foresta, o ricoperta di cioccolato Foresta.

**GAY ODIN**. Disponibili sull'e-shop. Costo della colomba classica con gocce Foresta da 1kg: 35€.

LA PERLA DI TORINO



L'Uovo Tiramisù | © La Perla di Torino

Tante le idee di colombe e uova di Pasqua artigianali proposta da La Perla di Torino. Tra le prime, menzione d'onore per l'Esotica, la Mandorlata e la Pandorata. Ma la vera novità di quest'anno è l'**Uovo Tiramisù: cacao, caffè e mascarpone** si intrecciano in questo goloso uovo di cioccolato. Per di più, non manca una dolce sorpresa all'interno, ovvero i **tartufi di cioccolato** che hanno reso questa maison del cioccolato torinese famosa nel mondo.

**LA PERLA DI TORINO**. Disponibile sullo shop online. Costo della colomba classica da 500gr: 12€.

**IGINIO MASSARI**

Oltre alla colomba classica, **Iginio Massari** per la Pasqua 2021 propone l'edizione limitata della **colomba cacao e cioccolato**, il cui impasto con crema ganache a base panna è arricchito con sfumature agrumate di arancia e con cioccolato al latte e fondente, mentre la superficie croccante al cacao e amaretto è ricoperta con perle di cioccolato fondente con cereali. In conclusione, una poesia.

**IGINIO MASSARI**. Via Guglielmo Marconi 4, Milano, e sullo shop online. Costo della colomba classica da 1kg: 45€.

**VINCENTE DELICACIES**

La scelta è davvero ampia per **Vincente Delicacies**, laboratorio di pasticceria artigianale con sede a Bronte. Le **colombe** si suddividono in classiche, ricoperte, farcite in scatola o accompagnate da un vasetto di crema (pistacchio, cioccolato bianco o marmellata di arancia rossa). Menzione d'onore alla **linea Fastuca**, nella quale compare la **colomba Persica**, con pesca, pistacchio e cioccolato fondente, la **Normanna**, ricoperta di





cioccolato bianco e pistacchio e farcita con crema di pistacchio, e la **Jardina**, con ananas, albicocca e pistacchio. In ogni caso, un successo.

**VINCENTE DELICACIES**. Disponibili sull'e-shop. Costo della colomba classica da 750gr: 16.50€.

CIACCO LAB

La gelateria artigianale **Ciacco**, nata a Parma ma sbarcata da qualche anno anche a Milano in pieno centro, lancia quest'anno la sua prima linea di colombe. Oltre alla **classica** e la **albicocca e cioccolato**, ci incuriosisce molto la variante con **lampone semi-candito** e crema al **pistacchio di Bronte** siringata nell'impasto solo al termine della cottura.

**CIACCO LAB**. Via Spadari 13, Milano, e sull'e-shop. Costo della colomba classica da 1kg: 30€.

PASTICCERIA DE VIVO



La colomba nocciolata | © Pasticceria De Vivo

Anche per la **Pasticceria De Vivo** di Pompei la Pasqua è una cosa seria. La lista dei lievitati è molto ampia e include sia proposte dolci che salate. La novità di quest'anno è sicuramente la **colomba nocciolata**, omaggio alla nocciola tonda di Giffoni, il cui impasto è aromatizzato alla nocciola e all'interno sono presenti pezzi di cioccolato al latte e fondente, ganache alla nocciola, infuso agli agrumi. La copertura è al cioccolato bianco e granella di nocciole di Giffoni. Per non parlare poi dei classici di De Vivo come la **colomba albicocca e mandorle**, la **colomba carciofo**, la **colomba 'nzogna e pepe**, che si ispira al tradizionale Casatiello pasquale sugna e pepe, e la **pesto e pomodoro**. E per i più indecisi, le **Scatole Regalo** che contengono vari prodotti sono perfette per una degustazione a 360°.

**PASTICCERIA DE VIVO**. Disponibili sull'e-shop. Costo della colomba classica da 1kg: 35€.

RENATO BOSCO

**Renato Bosco**, uno dei re indiscussi della lievitazione, propone per questa Pasqua tre tipi di colomba: **classica con arancia candita**, ai **tre cioccolati** e **albicocca e cioccolato bianco**. La minuziosa selezione delle materie prime e l'attenta gestione della pasta porta alla creazione di un "dolce lievitato 100% artigianale, soffice e profumato, con una lievitazione lunga e controllata".



**RENATO BOSCO.** Disponibile sull'e-shop. Costo della colomba classica da 1kg: 35€.  
PASTICCERIA OLIVIERI 1882

Come ogni anno la pluripremiata **Pasticceria Olivieri** propone diverse declinazioni dei suoi grandi lievitati, accomunati tutti da gusto, sofficità e alta digeribilità. In lista, oltre alla classica, spiccano quella al **cioccolato e pera**, ai tre cioccolati, al **cioccolato bianco e frutti di bosco**, quella all'amarena o quella pera e cioccolato. In alternativa, per i palati più sofisticati, ce n'è anche una golosissima **all'albicocca e caramello salato**.

**PASTICCERIA OLIVIERI 1882.** Disponibili sullo shop online. Costo della colomba classica da 900gr: 38€.  
FORNO BRISA

Abbiamo scoperto il **Forno Brisa** su **Cortilia** e da quel momento non abbiamo più smesso di comprare l'ottimo pane di questo panificio bolognese. In occasione della Pasqua, non vediamo l'ora di provare una delle tre colombe, soprattutto quella al **gianduia** e quella al **caffè, pistacchio e cioccolato bianco**. In esclusiva su Cortilia, poi, c'è la variante **albicocca e cioccolato**.

**FORNO BRISA.** Disponibili sull'e-shop. Costo della colomba classica da 800gr: 35€.  
BODRATO

Non è Pasqua senza le uova di **Bodrato**. Le proposte vanno dall'**Uovo Astrazione** macchiato di rosso, verde, blu, giallo, rosa, al **Red&White**, ispirato al design contemporaneo con due pennellate rosse su sfondo bianco, fino al master pièce, l'**Uovo Faber**, chic ed elegante con la spennellata a mano di cioccolato color oro, i decori e i fiorellini di zucchero. In alternativa, due le novità: l'**Uovo Boero** e l'**Uovo Pistacchio**.

**BODRATO.** Disponibili sull'e-shop.  
RINALDINI PASTRY

Da **Rinaldini** sarà impossibile non trovare quello che fa per voi: si va dalle **colombe** (classica, cioccolato e scorze d'arancia o albicocche e fichi), passando per le coloratissime **uova di Pasqua**. Per non parlare delle **sculture in cioccolato** e due versioni della **pastiera** (al profumo di arancio e al pistacchio). Nel complesso, una vera delizia.

**RINALDINI PASTRY.** Disponibile nelle sedi di via Santa Margherita 16 e piazza Duomo al 7° piano della Rinascente e sull'e-shop. Costo della colomba classica da 1kg: 38€.  
PASTAMORDOLCE

Anche da **Pastamordolce**, uno dei nostri laboratori di pasta fresca e pasticceria artigianale preferita di cui vi avevamo raccontato qui, la Pasqua sta arrivando. Per l'occasione, oltre alla colomba classica e all'uovo, troverete le uova decorate a mano al latte e al cioccolato fondente.

**PASTAMORDOLCE.** Via Metauro 11, Milano, e sullo shop online. Costo della colomba classica da 1kg: 29€.  
PASTICCERIA GATTULLO





Gli ovetti incartati | © Pasticceria Gattullo

Nella storicissima **Pasticceria Gattullo** le idee tra colombe e uova di Pasqua artigianali non mancano. **Colomba classica** e al **cioccolato** in vari formati, ma quello che cattura subito lo sguardo sono le meravigliose uova al latte e fondente e gli ovetti incartati o confettati. Una deliziosa per occhi e palato!

**PASTICCERIA GATTULLO.** Piazzale di Porta Lodovica 2, Milano, e sullo shop online. Costo della colomba classica da 1kgr: 38€.

#### **ROSEBYMARY**

Alle persone **vegane**, in alternativa alla colomba classica, ci pensa il bistro veg **RosebyMary**: tutto il gusto della tradizione pasquale, senza l'aggiunta di ingredienti di origine animale, adatto anche per gli intolleranti al lattosio e al glutine. Infine, potrete trovare anche biscotti, pastiera e uova di cioccolato.

**ROSEBYMARY.** Disponibile in via Cesare Battisti 1, Milano, o tramite il delivery. Costo della colomba classica vegana da 1kg: 38€.

**Non vi bastano questi nomi di colombe e uova di Pasqua artigianali? Eccone altri 15!**

- **ZIVA.** Via Faruffini 2, Milano, o sull'e-shop. Colomba classica €36/Kg.
- **PASTICCERIA CUCCHI.** Corso Genova 1 e su cosaporto.it. Colomba classica €39/Kg.
- **PANIFICIO DAVIDE LONGONI.** Via Gerolamo Tiraboschi 19, via Fratelli Bronzetti 9 e Mercato del Suffragio, Milano, e su cosaporto.it. Colomba classica €34/Kg.
- **PAVÉ.** Via Felice Casati 27 e via della Commenda 25, Milano, o sull'e-commerce. Colomba classica €36/Kg.
- **VERGANI.** Corso di Porta Romana 51 e via Mercadante 17, Milano, e sull'e-commerce. Colomba classica €16,90/Kg.
- **AMADEI.** Disponibile sull'e-commerce. Colomba classica €35/Kg.
- **VENCHI.** Varie sedi a Milano e sull'e-shop.
- **NIKO ROMITO.** Disponibile sull'e-shop. Colomba classica €40/Kg.
- **MARLÀ PASTICCERIA.** Corso Lodi 15, Milano, e su cosaporto.it. Colomba classica €36/Kg.
- **PASTICCERIA RAPISARDI.** Piazzale Bacone 12, Milano, su ordinazione chiamando lo 02 84215008.
- **CLÈA PASTICCERIA CULINARIA.** Via Boni 25, Milano, o telefonando allo 02 83555166.
- **PASTICCERIA GIACOMO.** Via Pasquale Sottocorno 5, Milano, o sull'e-shop.



Colomba classica €45/Kg.

- **ARMANI DOLCI**. Via Manzoni 31, Milano, o sull'e-shop. Colomba classica €35/Kg.
- **GUIDO GOBINO**. Corso Garibaldi 35 o corso Magenta 36, Milano, o sull'e-shop. Colomba ricoperta €31,50/800gr.
- **PASTICCERIA PANARELLO**. Varie sedi a Milano o sull'e-shop. Colomba classica €28/Kg.

Conoscevatte già queste colombe e uova di Pasqua artigianali? Ditecelo qui sotto, oppure **sulla nostra pagina Instagram!**

Questa compilation vi è piaciuta? **Qui** ne trovate tantissime altre!

Bisogno di ispirazione? Date un'occhiata alla nostra sezione shopping!





## I dolci di Pasqua di Pasticceria Marchesi

1824

• 16 MARZO



La collezione di dolci di *Pasqua 2021* di **Pasticceria Marchesi 1824** è un inno alla primavera con i suoi cieli azzurri e i prati in fiore.

Le eleganti uova di cioccolato bianco, al latte e fondente, impreziosite da fini decori ed eseguiti a mano, si trasformano in allegre mongolfiere che celano al loro interno sorprese personalizzabili.

Le iconiche tonalità pastello di Marchesi 1824 colorano teneri ovetti dal cuore cremoso.

Completano l'offerta pregiate uova di Pasqua al cioccolato fondente o al latte racchiuse nelle caratteristiche confezioni a lanterna.

La Colomba Marchesi 1824, simbolo della tradizione pasquale, nasce da una sapiente lavorazione lenta lievitata con lievito madre e arricchita di materie prime di eccellenza.

Disponibile nella versione classica – nei formati da 1kg, 1,5kg, 2kg, 3kg – e nella versione decorata con originali disegni realizzati a mano.

In vendita esclusivamente presso le sedi della Pasticceria Marchesi di Milano in Galleria Vittorio Emanuele II, in Via Monte Napoleone e in Via Santa Maria alla Porta e nella sede di Londra Mayfair, oppure online all'indirizzo [www.pasticceriamarchesi.com](http://www.pasticceriamarchesi.com) con consegna in Italia e Europa.

<Barbara Tassara>



## E ci vzieremo/coccoleremo/addolciremo con le migliori uova di Pasqua 2021

 [marieclaire.com/it/food/g35710372/uova-di-pasqua-2021](http://marieclaire.com/it/food/g35710372/uova-di-pasqua-2021)

Fabrizia Mirabella

8 marzo 2021



Courtesy Bonajuto

Scartare, spezzare, mordere, lasciar sciogliere, e ripetere. Quando il cioccolato più pregiato incontra il savoir-faire più pregiato, il risultato gourmand è uno scrigno scioglievole, vizioso, vezzoso, accarezzato da confezioni, stoffe, box, scrigni, custodi di un piacere da regalare e regalarsi. La premessa da salivazione immediata per presentare (e iniziare a pianificare le consegne) delle migliori **uova di cioccolato di Pasqua 2021**. Dalle scatole di ovetti morbidissimi ispirate alle collezioni haute couture ai kit per masterclass cioccolatose faidate su cui investire con un click e ricevere il giorno stesso, passando per le **uova al cioccolato firmate** dai mastri pasticceri migliori d'Italia ovvero i choco-piaceri di brand esclusivi, sorpresa preziosa inclusa...

Eccola, la nostra lista dei desideri di gola, in continuo aggiornamento, di **uova di cioccolato di Pasqua 2021!**

1 LE MIGLIORI UOVA DI CIOCCOLATO DI PASQUA 2021

Courtesy Photo

Immane l'Uovo di cioccolato **Ferrero Rocher** nell'inconfondibile incarto dorato: uno scrigno di cioccolato con croccante granella di nocciola, che nasconde al suo interno 4 Ferrero Rocher. *Pasqua d'Oro Ferrero Rocher Dark* (250 grammi // 9,99 euro, [info su ferrero.it](http://info.su.ferrero.it))

2 LE MIGLIORI UOVA DI CIOCCOLATO DI PASQUA 2021





Courtesy Photo

Uovo di Pasqua **Venchi** al cioccolato al latte interamente ricoperto al suo interno da una distesa di Nocciole Piemonte I.G.P. intere (1 kg // [100 euro su it.venchi.com](http://it.venchi.com)).

3 LE MIGLIORI UOVA DI CIOCCOLATO DI PASQUA 2021

Courtesy Photo

Uovo di di Pasqua trapuntato rosa di cioccolato bianco **Bonajuto** realizzato secondo la tradizione dell'antica lavorazione a freddo (250 grammi // 22 euro su [bonajuto.it](http://bonajuto.it))

Pubblicità - Continua a leggere di seguito

4 LE MIGLIORI UOVA DI CIOCCOLATO DI PASQUA 2021

Courtesy Photo

Lamponi, ciliegie e fragole su tela fondente. Il guscio di cioccolato fondente 70% custodisce un intenso bouquet di profumi: un'anteprima dell'equilibrio aromatico che scoprirete all'assaggio: l'Uovo Toscano Red di Amedei (400 grammi // [45 euro su amedei.it](http://45.euro.su.amedei.it)).

5 LE MIGLIORI UOVA DI CIOCCOLATO DI PASQUA 2021



Courtesy Photo







La selezione di uova di cioccolato bianco e grue di cacao, cioccolato al latte e granella di nocciola, cioccolato bianco e pistacchio, cioccolato bianco e lampone ovvero il kit di uova di cioccolato **Marchesi 1824** (50 grammi x 4, 65 euro su [store.pasticceriamarchesi.com/it](http://store.pasticceriamarchesi.com/it))

#### 6 LE MIGLIORI UOVA DI CIOCCOLATO DI PASQUA 2021

Courtesy Photo

Uovo di Pasqua **Knam** in cioccolato fondente Perù Pachiza 70%, decorato con la tecnica "brush technique" con burro di cacao colorato e cioccolato bianco (50 euro su [eknam.com/it](http://eknam.com/it))

Pubblicità - Continua a leggere di seguito

#### 7 LE MIGLIORI UOVA DI CIOCCOLATO DI PASQUA 2021

Courtesy Photo

Le sculture di cioccolato della **Pasticceria Clivati** a Milano quest'anno si ispirano a mete esotiche (proprio dove vorremmo scappare ORA). Realizzate a partire da cioccolato Grand Cru del Madagascar Valrhona, un brand che lavora per favorire l'ecosistema, la biodiversità e una filiera del cacao equa e sostenibile, oppure cioccolato Millot 74%, che riflette l'intensità della natura incontaminata del Madagascar attraverso la forza dei suoi sapori acidi e amari, oppure il Blond Dulcey che ha una dolcezza biscottata appena salata, oppure il Tanariva Lactée, un cioccolato al latte caratterizzato da una grande dolcezza, con note di caramello mou (prezzi a partire da 20 euro su [pasticceriaclivati.it](http://pasticceriaclivati.it)).

#### 8 LE MIGLIORI UOVA DI CIOCCOLATO DI PASQUA 2021

[www.malgarini.eu](http://www.malgarini.eu)

L'uovo di cioccolato **Cracco** realizzato con cioccolato fondente 61% per gli amanti del gusto intenso del cacao. Sì, c'è anche la sorpresa (380 grammi // 48 euro [shop.carlocracco.it](http://shop.carlocracco.it))

Pubblicità - Continua a leggere di seguito

#### 9 LE MIGLIORI UOVA DI CIOCCOLATO DI PASQUA 2021

Courtesy Photo

Si chiama *Space Egg*, l'uovo di cioccolato di **Peck** per la Pasqua 2021. Rievoca un pianeta circondato da anelli in cioccolato bianco combinato al cioccolato Tainori dall'aroma caramellato e biscottato (500 grammi // 75 euro, info su [peck.it](http://peck.it))

#### 10 LE MIGLIORI UOVA DI CIOCCOLATO DI PASQUA 2021

Courtesy Photo





**Armani Dolci** firma la box pregiata di ovetti di cioccolato gianduja senza latte con croccante di nocciole e ovetti di cioccolato al latte ripieni di cioccolato al latte con gru  di cacao. Il packaging dedicato si ispira al motivo grafico a rombi della collezione di stagione Giorgio Armani donna, rivisto nelle delicate sfumature del verde acqua e dell'argento (200 grammi // 25 euro su [armanidolci.com/it](http://armanidolci.com/it)).

Pubblicit  - Continua a leggere di seguito

#### 11 LE MIGLIORI UOVA DI CIOCCOLATO DI PASQUA 2021

Courtesy Photo

Non ha bisogno di presentazioni la Easter Bomb alla nocciola by **Paolo Griffa** (90 euro su [paologriffa.com/shop](http://paologriffa.com/shop)). P.S. Una sorpresa sar  nascosta in sole 4 Easter Bomb! Uno speciale Golden Ticket che vi permetterà di vincere una giornata immersi nel verde, ai piedi del Monte Bianco e un dolcissimo Pic Nic per 2 persone.

#### 12 LE MIGLIORI UOVA DI CIOCCOLATO DI PASQUA 2021

Courtesy Photo

Delicato e gourmand, *Uovo dell'Enzo* della **Pasticceria Martesana Milano** (160 grammi // 22 euro, info su [martesanamilano.com](http://martesanamilano.com))

#### 13 LE MIGLIORI UOVA DI CIOCCOLATO DI PASQUA 2021

Courtesy Photo

Bigusto, bicolor, l'ovo di cioccolato al latte e cioccolato fondente di **Rinaldini** (500 grammi // 50 euro su [rinaldinipastry.com](http://rinaldinipastry.com))

Pubblicit  - Continua a leggere di seguito

#### 14 LE MIGLIORI UOVA DI CIOCCOLATO DI PASQUA 2021

A base di cioccolato fondente con il 63% di cacao aromatici e una spiritosa decorazione, voil  l'uovo di Pasqua *Occhio di Bue* di **Guido Gobino** (320 grammi // 47 euro su [guidogobino.biz](http://guidogobino.biz))

#### 15 LE MIGLIORI UOVA DI CIOCCOLATO DI PASQUA 2021

Courtesy Photo

L'Uovo Pistacchio di **Bodrato Cioccolato** fragrante e ricco: una base di fondente con pasta di pistacchio   ricoperta di cioccolato bianco al pistacchio e granella (430 grammi // 35 euro, info su [shop.bodratocioccolato.it](http://shop.bodratocioccolato.it))

#### 16 LE MIGLIORI UOVA DI CIOCCOLATO DI PASQUA 2021

EATALY





70,00 €

#### Acquista Ora

La perfezione dell'uovo unita alla golosità del cioccolato. Un corso interamente dedicato alla realizzazione di uova di pasqua personalizzate. Ogni partecipante potrà mettere nell'uovo la sua sorpresa preferita. Docente: Marcello Rapisardi, maestro pasticcere della Scuola di Ernst Knam e proprietario di *Pasticceria e Dessert*

Pubblicità - Continua a leggere di seguito

#### 17 LE MIGLIORI UOVA DI CIOCCOLATO DI PASQUA 2021

Mockups Design

Le uova di cioccolato di **Forno Brisa** realizzate a partire da fave di cacao coltivate in permacultura in Perù, che poi vengono tostate nel forno del pane e, infine, meravigliosamente trasformate in cioccolato, 70% Perù per gli intenditori. (16 euro da Forno Brisa)

#### 18 LE MIGLIORI UOVA DI CIOCCOLATO DI PASQUA 2021

Courtesy Photo

Un mix di cioccolato al latte e fondente 65% unito alla creatività delle mani dei maître chocolatier della **pasticceria Panzera Milano** danno vita all'Uovo Gufetto più dolce *du monde* (40 euro su [shop.panzeramilano.com](http://shop.panzeramilano.com))

#### 19 LE MIGLIORI UOVA DI CIOCCOLATO DI PASQUA 2021

Courtesy Photo

Un uovo di cioccolato, metà al latte e metà fondente, che racchiude la sorpresa più bella: il sorriso di un bambino. È questa l'inedita creazione che, in occasione della Pasqua, la **Pasticceria Martesana** dedica a **VIDAS**, associazione che da quasi 40 anni si prende cura dei malati inguaribili (300 grammi // 40 euro su [Cosaporto.it](http://Cosaporto.it) e in tutti i punti vendita di Pasticceria Martesana a Milano)

Pubblicità - Continua a leggere di seguito

#### 20 LE MIGLIORI UOVA DI CIOCCOLATO DI PASQUA 2021

Courtesy

Uovo di Pasqua **Gay Odin** ricoperto di finissimo cioccolato al latte foresta. Tutto da mordere (550 grammi // 45 euro su [gay-odin.it](http://gay-odin.it))

#### 21 LE MIGLIORI UOVA DI CIOCCOLATO DI PASQUA 2021

Courtesy Photo







Da una parte il pregiato cioccolato Paluani, dall'altra la passione artigianale delle creazioni Stories by THUN, le uova di Pasqua **Paluani Stories by THUN** con cioccolato al latte finissimo e extra fondente e con all'interno esclusive sorprese firmate Stories by THUN (prezzo consigliato 10,90 euro)

#### 22 LE MIGLIORI UOVA DI CIOCCOLATO DI PASQUA 2021

Courtesy Photo

Il miglior cioccolato gianduja e le delicate nocciole "Tonde e Gentili", insieme creano l'unico e inimitabile *Uovo Nocciolato Gianduja* di **Baratti Milano** (550 grammi // 55 euro su [shop.barattiemilano.it](http://shop.barattiemilano.it))

Pubblicità - Continua a leggere di seguito

#### 23 LE MIGLIORI UOVA DI CIOCCOLATO DI PASQUA 2021

Courtesy Photo

Fruttato, vellutato, delicatissimo, l'Uovo di Pasqua in cioccolato Ruby di **Záini Milano** (600 grammi // 40 euro su [shop.zainimilano.com](http://shop.zainimilano.com))

#### 24 LE MIGLIORI UOVA DI CIOCCOLATO DI PASQUA 2021

Courtesy Photo

Un mix squisito e goloso di cioccolato superiore al latte arricchito con una croccante granella di nocciole, l'Uovo Grandi Firme con Granella di Nocciole di **Bauli** (300 grammi // 11,99 euro)

#### 25 LE MIGLIORI UOVA DI CIOCCOLATO DI PASQUA 2021

Courtesy Photo

Il "Kit Pistacchio" di **La Perla di Torino** è composta da uno speciale mini uovo in edizione limitata al gusto pistacchio salato racchiuso in uno scrigno da collezione insieme alla crema spalmabile con il 30% di pistacchi, alla tavoletta e ai tartufi di cioccolato bianco al pistacchio (35 euro su [laperladitorino.it/shop](http://laperladitorino.it/shop)).

Pubblicità - Continua a leggere di seguito

#### 26 LE MIGLIORI UOVA DI CIOCCOLATO DI PASQUA 2021

Courtesy Photo

**Davide Appendino** firma l'uovo di pasqua alla canapa piemontese, realizzato con olio di canapa biologico 3%, cioccolato fondente e semi di canapa decorticati (500 grammi // 35 euro su [shop.davideappendino.it](http://shop.davideappendino.it))

#### 27 LE MIGLIORI UOVA DI CIOCCOLATO DI PASQUA 2021







Courtesy Photo

Il gusto intenso del cioccolato fondente unito a preziose sorprese, l'Uovo **Motta** Preziose Sorprese Cioccolato Fondente (210 grammi // 6,99 euro)

28 LE MIGLIORI UOVA DI CIOCCOLATO DI PASQUA 2021

Courtesy Photo

Un pack specialissimo quello di **Palazzo di Varignana**, il set *Oil & Chocolate*: una bottiglia di olio extravergine Blend Blu di Palazzo di Varignana e 20 ovetti di cioccolato all'olio Extravergine di oliva (23 euro su [palazzodivarignanafood.com](http://palazzodivarignanafood.com))

Pubblicità - Continua a leggere di seguito

29 LE MIGLIORI UOVA DI CIOCCOLATO DI PASQUA 2021

Courtesy Photo

Ideale per chi adora il fondente, ma non vuole rinunciare alla dolcezza: *Uovo di Pasqua di cioccolato crudo bio 65% con granella di nocciole* di **Grezzo Raw Chocolate** (390 grammi // 42 euro su [grezzorawchocolate.com](http://grezzorawchocolate.com)). P.S. Contiene una sorpresa ecosostenibile.

30 LE MIGLIORI UOVA DI CIOCCOLATO DI PASQUA 2021

Courtesy Photo

Al gianduia bianco con nocciole a pezzi, l'uovo di Pasqua firmato **Cortese** nasconde una preziosa sorpresa by The Jaar, piccola e preziosa azienda toscana di bijoux delicati (500 grammi // 59 euro su [vitocortese.com](http://vitocortese.com))

This content is created and maintained by a third party, and imported onto this page to help users provide their email addresses. You may be able to find more information about this and similar content at [piano.io](http://piano.io)





## Le colombe artigianali più buone della Pasqua 2021 (da ordinare online e ricevere a casa)



Dalle migliori pasticcerie e cioccolaterie d'Italia, colombe artigianali e uova di cioccolato arrivano a casa con un click: ecco le più buone

Sarà un'altra Pasqua *particolare* ma di sicuro non mancheranno **uova e colombe artigianali** a portare un po' di dolcezza nei giorni di festa.

Abbiamo selezionato le migliori proposte da tutta l'Italia: **uova e colombe artigianali da ordinare online** e ricevere direttamente all'indirizzo desiderato.

Ce n'è per tutti i gusti. Dalla **colomba classica** alle più creative, con l'aggiunta nell'impasto di **ingredienti selezionati, glassature e guarnizioni**.

La scelta è ardua (anche) per chi gli appassionati di **uova al cioccolato**: dai più "semplici" al **latte o fondente, bianco e rosa**, alle **opere d'arte dipinte a mano**, fino ai **pralinati** e ai **crunchy** con mix di frutta secca.

E per chi oltre a cercare "il buono" vuole anche fare "del bene", non mancano nella nostra selezione alcune **uova e colombe solidali** per offrire un aiuto a chi ne ha bisogno.

**Uova e colombe artigianali: le più buone da ricevere a domicilio** Le colombe artigianali al tè verde e fragoline di bosco della Pasticceria Mannori, Prato

Dall'amore per l'estetica e per il buon gusto del pasticcere e titolare Luca Mannori, nascono le sue dolci creazioni pluripremiate a concorsi di fama nazionale e internazionale.

Vincitrice della medaglia d'oro Accademica, la **colomba al tè verde e fragoline di bosco** è un classico della selezione Mannori.

Il soffice impasto, realizzato senza fretta, è profumato al tè verde e arricchito con fragoline di bosco semi candite. Servono **tre giorni di lavoro** perché il lievito acquisti tutta la sua morbidezza. Al resto pensano le materie prime tutte Italiane e il tocco prezioso di un amico fidato: il **lievito madre**, dolce e forte al punto giusto, che Luca custodisce e cura costantemente ogni giorno.

**La si ordina QUI**



### **Uova e Colombe della storica Fabbrica del Cioccolato Gay-Odin, Napoli**

Abilità artigianale, ingredienti 100% naturali e ricercatezza estetica distinguono le uova e le colombe artigianali della storica Fabbrica del Cioccolato Gay-Odin. In entrambi i casi il **protagonista è ilcioccolato**.

Da oltre un secolo, i *maître chocolatier* dello storico brand partenopeo **lavorano a mano il migliore cacao** al mondo, di provenienza centro-americana, senza l'aggiunta di addensanti o stabilizzanti.

Per questa Pasqua, la **colomba con impasto Offella** è disponibile in tre versioni **senza canditi**: ricoperta di **glassa fondente**; farcita con piccole **pepites di cioccolato**; o ricoperta di **Cioccolato Foresta** (nella foto a sinistra).

Quanto alle uova, tra le novità di quest'anno ci sono l'**uovo di cioccolato al latte e noci di Sorrento**; il **fondente** ricoperto di **granella di pistacchi siciliani** (nella foto in alto a destra); e quello al **latte rivestito con nocciole piemontesi IGP** (nella foto in basso a destra). Non mancano le uova ricoperte di Cioccolato Foresta, quelle al gusto gianduia (disponibili nella versione al latte o fondente); l'extra fondente con fave di cacao tostate; l'uovo al cioccolato fondente senza zuccheri aggiunti; e il fondente al peperoncino, caratterizzato da un gusto piacevolmente inebriante.

### **Per averli - in tutta Italia e nel mondo - basta ordinare QUI**

#### **La colomba (e il panettone) di Pasqua di Simone De Feo, Reggio Emilia**

Non nascono in una pasticceria, bensì in una gelateria. E non dalle mani di un pasticcere, ma dal genio creativo di un gelatiere. Lui è **Simone De Feo**, talentuoso gelataio di Reggio Emilia, famoso per il suo gelato ma anche per i lievitati.

Per questa Pasqua nella sua Cremeria Capolinea propone tre varianti di colombe artigianali, preparate secondo tradizione: la **classica** con farciture di canditi all'arancia e una croccante copertura di glassa alla mandorla; al **cioccolato**, farcita con canditi all'arancia, gocce di cioccolato e una glassa al gianduia; e la **colomba al pistacchio**, con una farcitura di canditi all'amarena e ricoperta da una glassa al pistacchio.

Alla colomba, aggiunge il **Panettone di Pasqua**, il primo di una collezione *limited edition* ispirata alla stagionalità, che per queste festività si offre in un **impasto profumato alla nocciola** con note di **fiore d'arancio** e di **cioccolato bianco**.

Novità vera di questa Pasqua è la **CapoBox Happy Easter**, una box dal pack contemporaneo, ispirato al *lettering* futurista, che contiene il **Panettone di Pasqua** (nel formato da 500g), il **babà** in vaso cottura nato su ispirazione del dolce pasquale per eccellenza, la **pastieranapoletana** e la **sbrisolona** classica, omaggio alla tradizione mantovana.

**Per averli basta ordinare QUI** (fino al 28 marzo)

#### **L'Uovo Rotto dello chef Antonio Zaccardi**

Uovo rotto si ispira all'**arte giapponese del Kintsugi**, ovvero la ricostruzione di ceramiche rotte utilizzando un impasto dorato che ridà all'oggetto la funzione perduta e una nuova bellezza.

Le uova rotte sono state dipinte utilizzando questa tecnica in una serie limitata e sono tutte pezzi unici. Il packaging, progettato da FreeJungle, è una serigrafia oro su fondo bianco e ogni box è numerato.

L'uovo è a base di cioccolato **Extra Bitter Blend al 70% di cacao aromatici**, provenienti dall'Ecuador e dal Venezuela, e zucchero italiano. Leggere note di tabacco e cuoio definiscono la personalità di questo cioccolato; la discreta acidità è equilibrata dalle note intense di cacao tostato. All'interno, non manca la sorpresa: un ovetto di cioccolato Extra Bitter Blend al 70% di cacao con un morbido ripieno alla mandorla di



Sicilia salata.

Il progetto nasce dal bisogno di condividere le riflessioni che questo momento storico ha generato, e di renderle un messaggio positivo di speranza per tutti. Parte del ricavato della vendita sarà devoluto alla cooperativa sociale *Made in Carcere*, fondata nel 2007 da Luciana delle Donne. Il progetto realizza prodotti d'abbigliamento ed accessori confezionati da donne al margine della società: 20 Detenute, alle quali viene offerto un percorso formativo, con lo scopo di un definitivo reinserimento nella società lavorativa e civile.

### Si ordina QUI

#### La colomba nocciolata di Pasticceria De Vivo, Pompei

Una novità e un omaggio alla nocciola tonda di Giffoni, nota per il suo sapore aromatico e la polpa bianca molto consistente. L' impasto della **colomba nocciolata firmata da De Vivo** sa di nocciola, è arricchito con pezzi di cioccolato al latte e fondente e farcito con ganache alla nocciola e infuso agli agrumi. Il tutto, ricoperto con cioccolato bianco e granelle di nocciole di Giffoni.

Sessant'anni e due generazioni dopo, la storica pasticceria partenopea continua a offrire gli intramontabili gusti che hanno reso la sua firma riconoscibile.

Tra questi, i **lievitati gourmet** come la **Colomba Carciofo**, un impasto salato con pezzi di carciofo campano, prezzemolo, sale, aglio, pepe e peperoncino -, ispirata al "carciofo arrostito", che in Campania per tradizione viene consumato il lunedì di "Pasquetta"; la **Colomba 'Nzogna e Pepe**, un impasto lievitato, arricchito con sugna, pepe, pancetta, pecorino, capocollo, salame, aglio e peperoncino, che si ispira al "Casatiello sugna e pepe" immancabile sulla tavola pasquale napoletana e consumato il Sabato Santo e il lunedì di "Pasquetta".

E infine la **Colomba Pesto e pomodoro**, impasto lievitato, salato e arricchito con basilico, pomodori campani secchi, aglio e peperoncino, che si ispira al condimento tradizionale italiano che esclama: "That's Ammore!".

Per un ricco assaggio delle prelibatezze De Vivo, le **Scatole Regalo** contengono formati speciali (da circa 400 gr) di Colomba, Pastiera Napoletana, Casatiello Rustico 'Nzogna e Pepe, Carciofo Arrostito, attraverso i quali è possibile fare una degustazione del meglio del prime del territorio.

### Lo si ordina QUI

#### L'uovo sottovetro de La Molina, Quarrata (PT)

L'idea è semplice, un **uovo ripieno di crema gianduia** protetto dal vetro, da consumarsi come un uovo **alla coque**. Innovativo e geniale, nel tempo la linea si è arricchita con nuovi gusti e con edizioni speciali.

Oggi sono disponibili: **il Bianco**, un uovo di cioccolato bianco con granella di cacao caramellato, ripieno di crema gianduia fondente (nella foto); **il Fondente**, un uovo di cioccolato fondente 64% cacao min. ripieno di crema gianduia fondente; **l'Oro**, un uovo di cioccolato biondo con granella di cacao caramellato ripieno di crema gianduia al latte salata; **il Pistacchio**, un uovo di cioccolato bianco e granella di pistacchio, ripieno di crema di pistacchi.

Frutto della creatività, maestria tecnica e di quel pizzico di follia che da sempre è alla base delle scelte dell'azienda toscana, che ha nella lavorazione artigianale del cioccolato di alta qualità la sua ragione di vita, l'uovo sottovetro è stato premiato come **miglior packaging del prodotto internazionale**, nella sezione dolci, alla fiera di **Colonia nel 2015**.





**Per averlo basta ordinarlo QUI****Cioccolato, agrumi e sapori esotici, la Pasqua firmata Sal De Riso**

Due gustose novità affiancano i rinomati cavalli di battaglia del Maestro Pasticcere della Costiera Amalfitana per le celebrazioni pasquali.

La nuova **colomba Sol Levante** (nella foto) è un viaggio profumato tra Italia e Giappone. Gli agrumi sono l'anima di questo dolce: mandarino, pompelmo rosa e limone vengono contaminati dall'agrume giapponese. La soffice pasta lievitata, senza cubetti di arance candite e glassa di mandorle, è farcita con ananas semi candita, fragole Candonga e Inspiration Yuzu Valrhona.

La seconda novità è la **colomba I tre cioccolati gianduia**, risultato della fusione fra la nocciola e tre differenti tipologie di cioccolato: bianco, fondente e al latte. Anch'essa senza cubetti di arance candite e glassa di mandorle, è farcita con crema al gianduia e gocce di cioccolato bianco, al latte, fondente uniti alle nocciole.

Le due novità affiancano le altre proposte pasquali del Mastro Pasticcere campano: dalle colombe classiche alle rivisitate, senza scordare quelle farcite.

**Per ordinarlo si clicca QUI****L'uovo Tiramisù de La Perla di Torino**

Ova di cioccolato decorate a mano, ma anche colombe artigianali declinate in tante varianti creative. Ma la novità della Pasqua 2021 è l'**Uovo Tiramisù**. Una creazione realizzata strato per strato dagli artigiani piemontesi con i migliori ingredienti del territorio.

**Cacao, caffè e mascarpone** si intrecciano in questo goloso uovo di cioccolato al gusto Tiramisù. **Extra bonus**, una dolce sorpresa: gli irresistibili **tartufi di cioccolato** che hanno reso La Perla di Torino famosa nel mondo.

**Si ordina QUI****La colomba "Innovazione" di Claudio Gatti di Pasticceria Tabiano**

La nuova colomba, in produzione limitata, è un prodotto salutistico, che non dimentica il gusto e la dolcezza. Frutto di tanti anni di esperienza e ricerca di Claudio Gatti, presidente dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano.

Un blend di **grani antichi e farine biologiche** delle coltivazioni della Food Valley di Parma, a cui si aggiungono **zuccheri biologici integrali naturali, burro e uova bio**.

Nell'impasto anche **semi di zucca, lino, papavero, girasole e altri semi**, selezionati per le importanti proprietà nutritive. Un prodotto quasi totalmente bio, addolcito con **cioccolato bianco biologico aromatizzato alla vaniglia** e impreziosito da una **spolverata di semi decorticati** che si trovano anche all'interno.

Il dolce lievita 36 ore ed è povero di grassi: solo l'11,3% contro il disciplinare del 16% minimo di contenuto lipidico per l'uso del termine panettone, per la formula natalizia. Una vera "innovazione", come dice il nome stesso, firmata da un maestro della ricerca nel campo dolciario.

**Per riceverla a casa basta prenotarla allo +39 0524 565233 o via email a [info@pasticceriatabiano.it](mailto:info@pasticceriatabiano.it)**

**Le Uova Esotiche e le colombe di Pasticceria Martesana, Milano**

In questa Pasqua in cui viaggiare sarà più difficile, le coloratissime **uova di cioccolato in stile cartoon**, dalle fantasie e decorazioni esotiche, fanno sognare mete lontane.

**Fragolosona, Ciocococco e Martesananas**, sono realizzate in finissimo cioccolato



**fondente Valrhona al 55%**, interamente a mano dai Maestri di Martesana. Fragolosona è uovo che assume le sembianze di una grande fragola rossa su una base di croccanti tavolette di cioccolato; Martesanas un distinto ananas dal monocoloro in stile dandy; e Ciocococco è a forma una noce di cocco con tanto di cannucchia e fiorellini hawaiani.

Accanto alla linea delle superdecorate non mancano le **proposte più classiche**, come le uova decorate e quelle lisce.

Per chi vuole limitare l'apporto di zuccheri, le **uova senza zucchero** al latte o fondente, dolcificato con burro di cacao e massa di cacao diventano un dolce dal sapore intenso e unico.

Ad accrescere la ricca proposta di lievitati di Martesana, novità di quest'anno è la **limited edition Colomba Pistacchio e Cioccolato**, creata insieme ad **Acadèmia**, scuola digitale dedicata al mondo della cucina. Uno speciale lievitato realizzato in **solli 500 pezzi**, dove la dolcezza della **ganache alla crema di pistacchio e cioccolato** si sposa con la **copertura di cioccolato fondente** e con la croccante **granella di pistacchi**.

**Per ordinarlo basta un clickQUI**

**La colomba al pistacchio KM0 di Bonfissuto, Canicattì (AG)**

Nel solco della tradizione siciliana, la **colomba al pistacchio** di Bonfissuto è un prodotto a lievitazione naturale, realizzato con **copertura di cioccolato bianco** e **pistacchi siciliani interi a KM0**.

Il laboratorio dove lavorano i due giovani fratelli Vincenzo e Giulio Bonfissuto, infatti, si trova all'interno di un pistacchieto di 800 mq, in aperta campagna, tra vigneti e mandorleti.

Nella confezione, insieme con la colomba, c'è anche un **vasetto di crema di pistacchio di Sicilia da spalmare sul lievitato**.

Il dolce di Pasqua rientra nella campagna di *crowdfunding* per finanziare il progetto "Adotta un pistacchio": con l'acquisto della colomba è possibile sostenere un pistacchieto di antichi alberi a Canicattì, una piccola riserva d'oro verde che sta prendendo vita grazie al contributo di tanti piccoli sostenitori.

**Si ordina QUI**

**Il N'uovo in tutte le sue varianti di Guido Gobino, Torino**

La linea di Uova di Pasqua by Guido Gobino è caratterizzata dall'unicità del **N'Uovo, un uovo pasquale dalla forma unica**. Il design è stato sviluppato nel 2008, in occasione di Torino Design Capital e, da allora, sigla la Pasqua con la sua linea originale.

Oltre al **N'uovo classico**, i soggetti di quest'anno giocano con diverse **texture di cioccolato e le note calde dell'oro**. L'uovo più colorato riprende la tecnica artistica del *dripping*, restituendo note di colori pastello in un gioco di gocce e spruzzi variopinti.

E poi ci sono i due **N'uovo granellati** - in versione fondente con il 63% di un blend di cacao Aromatici del Sud America e al latte finissimo, e al latte della filiera alpina piemontese - arricchite, attraverso un processo artigianale, con uno strato di granella di nocciola Tonda e Gentile Trilobata ricoperta di un sottile velo di cioccolato. Super cool e divertente è il **N'uovo occhio di bue**, a base di cioccolato fondente con il 63% di cacao aromatici e una spiritosa decorazione (nella foto, il primo a sinistra).

Per ogni spedizione è possibile inserire un messaggio personalizzato che sarà stampato su una card a tema pasquale.

**Per ordinarli basta un click QUI**

**La colomba Persica di Vincente Delicacies, Bronte**



Per questa Pasqua Vincente Delicacies lancia la **colomba artigianale Persica**, dall'impasto morbidissimo con **pesca candita e gocce di cioccolato extra fondente al 70%**.

La delicatezza e il profumo della pesca, il sapore inteso delle gocce di cioccolato fondente, e infine una **glassatura di zuccherini e pistacchi** sono la dedica del pasticciere alla sua Sicilia e... al pistacchio, rigorosamente di Bronte DOP.

Tutti i lievitati Delicacies - e sono tanti! - sono incartati a mano da donne del territorio: l'80% del personale di Vincente Delicacies, infatti, è composto da manodopera femminile.

#### **La si ordina QUI**

##### **L'Easter BOMB di Paolo Griffa**

Paolo Griffa lancia Easter Bomb, una bomba di uovo di Pasqua provocatoria, deliziosa, esplosiva (ma ovviamente innocua).

La pièce accenna al mondo dei *cartoon*, un universo colorato e buffo. **Easter Bomb ha la forma di una bomba**, completa di miccia, ed è disponibile in due colori, che corrispondono a due diversi gusti: la **Ganache al pralinato nocciola, nocciole piemontesi IGP, Pailleté Feuillatine e zucchero effervescente** per la versione grigia; o la **Ganache al caffè e pralinato nocciola, chicchi di caffè Jamaican Blue Mountain, Pailleté Feuillatine e di nuovo zucchero effervescente** per quella rossa.

Per scoprirne l'interno scoppiettante serve il **martello in legno** presente nella confezione. Sia il martello sia la base dell'uovo sono oggetti artigianali, realizzati dal falegname valdostano Giorgio Denarier (che possono essere poi riutilizzati come schiaccianoci).

Come ogni uovo di Pasqua che si rispetti, non manca la sorpresa: in 4 delle Easter Bomb di Paolo Griffa ci sarà il **Golden Bomb Ticket**, che proprio come nella Fabbrica di Cioccolato di Willy Wonka permetterà ai vincitori di godere di un pomeriggio in Val Ferret, alla scoperta delle erbe spontanee e di un Pic Nic bucolico.

#### **Per ordinarlo basta un click QUI**

##### **Colomba con le albicocche "Pellecchiella" del Vesuvio di Pasticceria Panzera, Milano**

Dolcissime, sode e succose, le albicocche "Pellecchiella" del Vesuvio sono la novità di Pasqua della storica pasticceria milanese.

Aggiunte a pezzettoni, esaltano il profumo e la dolcezza dell'impasto, morbido e umido al punto giusto. La glassa, invece, cosparsa di zucchero a velo e mandorle filettate che assumono in cottura un colore dorato, rende croccante ogni fetta.

#### **Si ordina QUI**

##### **L'uovo Ruby di Zaini Milano**

Tra le Uova di Pasqua firmate Zaini Milano, il più ricercato è sicuramente l'**Uovo Ruby: 600g di puro cioccolato rosa** dal vellutato sentore di frutti di bosco, prodotto naturalmente da fave di cacao ruby, senza coloranti né aromi aggiunti, racchiuso in una confezione realizzata a mano con fiocco di carta di riso e tulle.

Nel mondo di Zaini non mancano poi il classico fondente ma in versione extra dark con granella di nocciole, o l'Uovo di finissimo cioccolato al Latte. Al piacere del cioccolato, si aggiunge quello della sorpresa, sempre ricercata e immancabile in tutte le uova.

**La chicca in più:** ordinando direttamente allo storico negozio meneghino, solo per le consegne a Milano lo speciale delivery è fatto dal personale della Zaini, che viaggia in città su una FIAT 1100 d'epoca -classe 1949- adibita a furgoncino, con cambio a



doppietta e motore originale, ma a basso impatto ambientale grazie al gpl.

#### **Lo si ordina QUI**

#### **La colomba farcita con crema di pistacchio di Bronte DOP di Pistì**

L'azienda brontese, tra i maggiori produttori di pistacchio di Bronte DOP, torna con la sua colomba a lievitazione naturale, farcita con **crema al pistacchio siciliano** e ricoperta di **voluttuoso cioccolato bianco o cioccolato fondente**.

Il pistacchio di Pistì nasce a Bronte, alle pendici del maestoso Etna, e affonda le sue radici nella lava. Unico e dall'aroma inconfondibile, viene coltivato e lavorato nella fertile terra siciliana. Pistì dedica costante attenzione all'uso di materie prime di qualità e alla loro lavorazione, e mette al primo posto il rispetto per l'ambiente.

#### **Per ordinarlo basta un click QUI**

#### **L'uovo Astrazione e Red&White di Bodrato, Novi Ligure (AL)**

I best seller Bodrato, custoditi nelle eleganti confezioni a vista e disponibili in tre grandezze (small, medium, large), sono la certezza che, nonostante tutto, sarà una Pasqua golosa.

Dall'**Uovo Astrazione** macchiato di rosso, verde, blu, giallo, rosa, al **Red&White** (nella foto al centro), ispirato al design contemporaneo con due pennellate rosse su sfondo bianco. Fino al master pièce, l'**Uovo Faber**, chic ed elegante con la spennellata a mano di cioccolato color oro, i decori e i fiorellini di zucchero.

A cui di aggiungono due novità: l'**Uovo Boero**, a base di cioccolato fondente 60%, con amarene di Bagnaria candite, pungenti e dolcissime, e all'interno piccoli boeri preparati secondo l'originale ricetta piemontese; e l'**Uovo Pistacchio**, dove la sapidità e il gusto del principe della frutta secca valorizzano il cioccolato per un uovo verde sgargiante, fragrante e ricco, preparato con una prima base di fondente di pasta di pistacchio, ricoperta di cioccolato bianco al pistacchio e granella.

**Il buono che fa anche del bene:** con le uova di Bodrato si sostiene il **progetto Dream** della **Comunità di Sant'Egidio** per offrire cure gratuite, educazione sanitaria e assistenza pediatrica per la lotta all'Hiv e Aids in 50 centri nell'Africa Subsahariana. Basta un piccolo contributo all'Associazione per ricevere l'Uovo di cioccolato Bodrato, al latte o fondente.

#### **Per ordinarlo si clicca QUI**

#### **Le colombe artigianali e le uova decorate di Marchesi 1824, Milano**

Il più celebre dolce della tradizione pasquale è realizzato dalla storica pasticceria milanese con una ricetta che rispetta l'antica tradizione, unendo a una sapiente lavorazione, la lenta lievitazione con lievito madre e una selezione di materie prime di eccellenza.

Le uova, disponibili in vari formati e gusti - al latte, fondente, cioccolato bianco - sono semplici o finemente decorati a mano.

#### **Per ordinarlo basta un click QUI**

#### **La colomba tradizionale di Pasticceria Cova Montenapoleone, Milano**

La storica pasticceria di Milano sforna una Colomba Tradizionale frutto di un'accurata selezione di materie prime d'eccellenza e di un processo produttivo artigianale, che rispetta i tempi di una lunga lievitazione.

Confezionata manualmente in colori assortiti primaverili, è disponibile in incarto classico o in elegante cappelliera.

#### **Per ordinarlo basta un click QUI**

#### **L'Uovo solidale a favore dell'Associazione VIDAS**





Per chi cerca il buono che fa anche del bene, Pasticceria Martesana e Cosaporto propongono l'**Uovo solidale** a favore dell'**Associazione VIDAS**.

**Metà al latte e metà fondente**, l'uovo racchiude la sorpresa più bella: il sorriso di un bambino.

Per ogni uovo acquistato, 10 € saranno donati in beneficenza a VIDAS a sostegno del **progetto "Casa Sollievo Bimbi"**, la struttura milanese che accoglie i bimbi affetti da gravi patologie e che necessitano di cure palliative pediatriche, regalando ai piccoli ospiti un luogo caldo e confortevole per condividere con la famiglia il periodo del ricovero.

#### **Lo si ordina QUI**

#### **L'Uovo e la colomba solidale di CasAmica Onlus**

La Pasqua si fa più dolce e solidale con la colomba e l'uovo di cioccolato dell'associazione CasAmica Onlus, un aiuto concreto a chi affronta la prova della malattia lontano da casa.

La **Colomba Classica** con cubetti di arancia candita, granella di zucchero e mandorle intere è frutto dell'alta qualità pasticceria del marchio Giovanni Cova & Co. È disponibile nei formati da 750 grammi e nella versione mignon da 100 grammi.

Per grandi e piccini, poi, ci sono le classiche **uova di Pasqua**: quest'anno ancora più eleganti nella loro innovativa confezione regalo in cartone. 150 grammi di pregiato cioccolato artigianale fondente o al latte che nascondono una sorpresa speciale. Un cartiglio personalizzato all'interno della confezione testimonierà la scelta solidale a sostegno dell'accoglienza dei malati costretti a curarsi lontano da casa e delle loro famiglie.

Per i golosi meno tradizionalisti, arriva la nuova versione del biscottone di CasAmica: una frolla decorata con glassa colorata, disponibile nella classica forma a casetta o nella nuova forma a simpatica gallinella. Ogni confezione contiene un biscotto da 90 grammi, senza latte e derivati e con solo coloranti naturali.

#### **Per ordinarli e DONARE si clicca QUI**

© Riproduzione riservata  
pasqua

