



## MARCHESI 1824 CON LAVAZZA

Marchesi 1824 e 1895 Coffee Designers by Lavazza vogliono riportare il caffè al centro. I due hanno fatto squadra per organizzare la 'Cerimonia del Caffè' (che va ad aggiungersi a quella del tè già organizzata da Marchesi) all'interno della celebre pasticceria milanese. E, per l'occasione, la collezione di specialty coffee di Lavazza si è arricchita di tre nuove miscele: Panama Geisha, Maravilla e Milano Heritage Blend, create in esclusiva per Marchesi 1824. Nello specifico, Panama Geisha e Maravilla

vengono serviti direttamente al tavolo attraverso due modalità di estrazione, ovvero moka e chemex, mentre Milano Heritage Blend viene utilizzato per la preparazione dell'espresso. Marchesi 1824 ha a sua volta studiato una proposta dolce, pensata dal maître pâtissier Diego Crosara, per degustare al meglio le miscele. Le miscele potranno essere degustate nei tre indirizzi di Milano (Via Santa Maria alla Porta 11/a, Via Montenapoleone 9 e Galleria Vittorio Emanuele II) e anche nella location di Londra (al 117 di Mount Street).



# VANITY FAIR

FOOD NEWS

## Uova di Pasqua 2022: le più belle da regalare (e regalarsi)



5/52

### [Marchesi 1824](#)

Il Pastry Chef Diego Crosara di **Marchesi 1824** celebra la Pasqua con una collezione ispirata alla primavera, ai fiori e alla rinascita. Un esempio sono le uova al cioccolato fondente o al latte, in formato da 1 kg, nei colori rosa, giallo, verde e azzurro.

200 €



a cura di **Redazione Cook**

# CIOCCOLATI DECOR

**1 SORPRESA CREMOSA**  
Cioccolateria Salvo, da 34,30 euro (650 grammi)  
[gelateriadelice.shop](http://gelateriadelice.shop)  
Nelle otto uova di Cioccolateria Salvo c'è una sorpresa morbida: una crema di frutta secca e cioccolato oppure anche con caramello.

**2 MILLE BOTTONI**  
Gelateria Mille, 35 euro (500 grammi), [gelateriamille.it](http://gelateriamille.it)  
Tanti bottoni da mangiare, tutti applicati a mano: sono le uova colorate della Gelateria Mille di Brescia.

**3 PISTACCHIO**  
Pasticceria Moschella, 70 euro, [moschella.shop](http://moschella.shop)  
I fratelli Moschella presentano una limited edition di cioccolato al latte che si arricchisce di pistacchio, in granella e crema.

**4 DOPPIA ANIMA**  
Peck, da 10 euro (60 grammi), [delivery.peck.it](http://delivery.peck.it)  
Materie prime inaspettate, come zafferano o cedro, si uniscono al cioccolato fondente nella serie «Double Soul» della gastronomia milanese Peck.

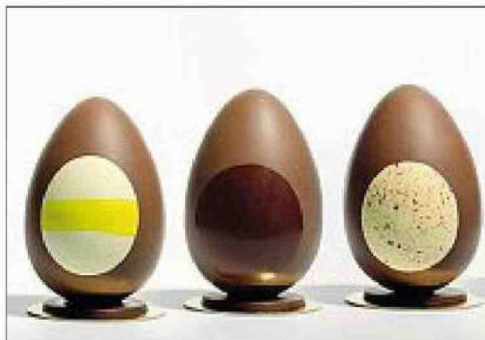
**5 FUOCO E ARIA**  
Bodrato, da 15 euro (formato small), [bodratocioccolato.it](http://bodratocioccolato.it)  
Sono ispirate al fuoco e all'aria alcune delle nuove creazioni pasquali di Bodrato. Con cioccolato made in Novi Ligure.

**6 SORPRESE**

**7** Charlotte Dusart, da 12 euro (90 grammi), [charlottedusart.com](http://charlottedusart.com)  
Sorprese di cioccolato nel cioccolato, per non smettere mai di mangiare. Anche questo è la Capsule Collection di Charlotte Dusart, dal Belgio a Milano.

**7 CON IL LOGO**  
Armani/Dolci, 67 euro (250 grammi), [armanidolci.com](http://armanidolci.com)  
Eleganza e semplicità per l'uovo Armani/Dolci by Guido Gobino, impreziosito dal logo A in rilievo sulla superficie.

**8 CROCCANTE**  
Pasticceria Martesana, 35 euro (390 grammi), [martesanamilano.com](http://martesanamilano.com)





Cioccolato con nocciole tostate, riso soffiato o granella di pistacchio: è la Pasqua di Pasticceria Martesana.

**9 ORO ANTICO**  
Enrico Rizzi, da 54 euro, [enricorizzi.com](http://enricorizzi.com)  
Vestono anche il colore dell'oro antico le uova del maestro Ernico Rizzi. In alternativa, applicazioni di macaron o decori giocosi.

**10 NELLE LATTE**  
Leone, 24,90 euro (400 grammi), [pastiglieleone.com](http://pastiglieleone.com)  
Nelle loro nuovissime latte color pastello, disegnate con i ricordi dell'infanzia, gli ovetti Leone ci riportano indietro nel tempo.

**11 CLASSICO**  
Clivati, da 25 euro (120 grammi), [pasticceriaclivati.it](http://pasticceriaclivati.it)  
Ritorna il classico uovo liscio di Clivati (personalizzabile), riconoscibile dal logo nei toni pastello.

**12 POLLOCK**  
Knam, 33 euro (325 grammi), [eknam.com](http://eknam.com)  
Il burro di cacao colorato diventa il medium per utilizzare la tecnica del dripping sulle uova (personalizzabili). Così Knam celebra Pollock.

**13 PREZIOSA PRIMAVERA**  
Marchesi 1824, 1200 euro (2 kg), [pasticceriamarchesi.com](http://pasticceriamarchesi.com)  
Sembrano quasi dei gioielli, impreziositi da sontuosi decori in ghiaccia reale e pasta di mandorla, le uova del pastry chef Diego Crosara per [Marchesi 1824](http://Marchesi1824.com).

**14 GOLOSO**  
Fusto, 60 euro, [gianlucafusto.com](http://gianlucafusto.com)

Cioccolato fondente, al latte e biondo Dulcey caramellato, wafer e frutta secca: è l'Uovo Goloso del maître chocolatier Gianluca Fusto.

**15 AL LAMPONE**  
Iginio Massari, 70 euro, [iginiomassari.it](http://iginiomassari.it)  
Il cioccolato prende il gusto e il colore del lampone e del frutto della passione: è l'edizione speciale della Pasqua firmata Iginio Massari. © RIPRODUZIONE RISERVATA





---

Eleganti come opere d'arte, impreziosite da ghiaccia reale, granella di pistacchio o bottoni in toni pastello, le uova artigianali della Pasqua 2022, fondenti, al latte o fruttate, sono una festa per il palato e anche per gli occhi

---





# Innovazione e creatività: la Pasqua in mille forme

*Ecco le proposte dei maestri pasticceri di Milano. Si acquistano anche on line*

## ..... Claudio Burdi

Entriamo nella settimana di Pasqua e la festa si fa sempre più golosa. Difficile resistere alle tante dolci tentazioni di maestri pasticceri, rinomati cioccolatieri e celebri chef che anche quest'anno riescono a stupire con proposte creative e innovative, tutte acquistabili anche online.

Novità 2022 di **Panzer** (shop.panzeramilano.com) la colomba con le albicocche "pellecchiella" del Vesuvio, mentre si aggiungono i supereroi, ai temi fashion e calcio, per le sue originali uova. Tre nuovi personaggi di cioccolato (Easter Panda, Gufy e Curious Rabbit) e le uova "Double Soul", fondente unito a fava di tonka, allo zafferano, al passion fruit o al peperoncino per **Peck** (delivery.peck.it/).

Uovo Nido al fondente con all'interno un uccellino o il Monogramma con iniziali al cioccolato bianco incorporate nel guscio per **Solbiati Cioccolato** (solbiaticioccolato.it). Artistiche le uova di **Enrico Rizzi** (enricorizzi.com) come quella al cioccolato bianco allo zafferano decorata con morbide liquirizie finlandesi. Lussuose decorazioni ispirate alla primavera, ai fiori e alla rinascita per le colombe e le uova della storica pasticceria **Marchesi 1824** (pasticceriamarchesi.com).

Impasto e uvette macerate all'aceto balsamico di Modena Igp per la colomba di **Acetaia Giusti** (giusti.it) ricoper-

ta di fondente; farcita con la cicoria, la colomba dei templari del maestro Claudio Gatti della **Pasticceria di Tabiano**;





foglie d'oro alimentare, fondente e pezzi di cioccolato di Modica per la colomba 18 carati della **Pasticceria Bonfissuto**

(bonfissuto.com); pepite di fondente al 60% e lamponi al naturale per l'ultima nata di **Dolcemascolo** (pasticceriadolcemascolo.com); cioccolato e zenzero, tre cioccolati e pistacchio e cioccolato, una senza zuccheri e una vegana per **Vergani** (panettonevergani.com). Colombe agli agrumi e al cioccolato per la chef stellata **Viviana Varese** (cosaporto.it). **Alessandro Borghese** propone la Special con albicocca e rosmarino, pepe della Tasmania, scaglie di cioccolato bianco e pasta di mandarino (alessandroborghese.com), mentre **Cristian Marasco** (lagrottaazzurra-shop.it) sceglie la tradizione. Il Maître Chocolatier **Ernst Knam** ha creato l'Uovo Nudo e Crudo e l'Uovo Seduto (eknam.com). Impasto della brioches Nanterre per la colomba di **Égalité** (egalitemilano.it)

mentre tra le meraviglie di cioccolato di **Charlotte Dusart** (charlottedusart.com) la Gallina dalle uova d'oro e le tavolette "uoviformi" farcite con lamponi e arachidi, oppure cocco, lime e mandorla.

Sulla piattaforma **artigianoinfiera.it** tra le tante proposte anche una colomba calabrese al bergamotto, mentre con l'Uovo del Duomo de **Il Viaggiator Goloso** si entra gratis sulle terrazze della Cattedrale (duomoshop.com). Infine Mattia Premoli de **La Pasticceria La Primula** (laprimula.biz) introduce alla sua linea di colombe la Fragoline e Pepe del Sichuan e propone il food pairing inserendo nelle confezioni fiale di cocktail "ready to drink" per degustare le sue creazioni.



**IDEE DA GUSTARE****PANZERA**

La dolce "borsa"  
di Louis Vuitton

**LA PRIMULA**

La colomba si serve  
con il cocktail in fiala

**VIAGGIATOR GOLOSO**

L'uovo del Duomo  
che porta sulle guglie

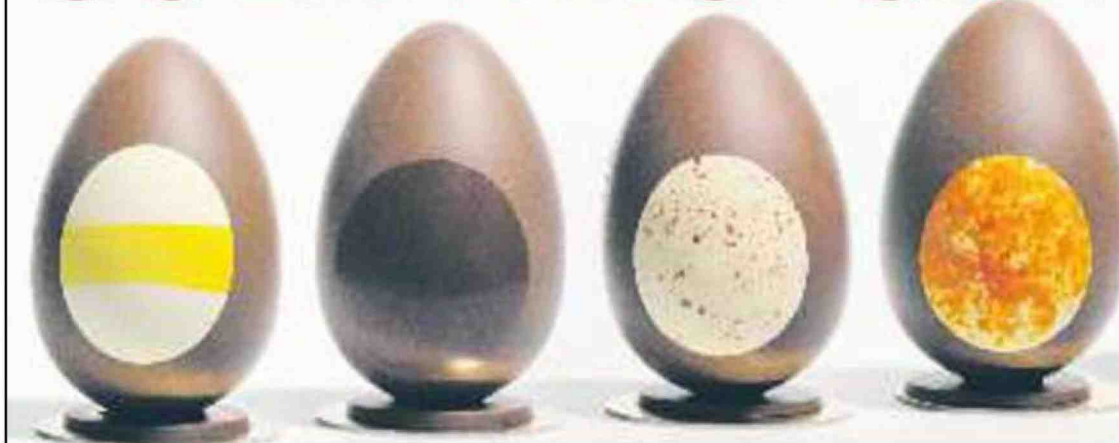






(C) Ced Digital e Servizi | ID: 00000000 | IP ADDRESS: 135.125.242.131 carta.leggo.it

# UOVA D'AUTORE





## COLOMBA MILLEMODI

INIZIA LA CORSA VERSO PASQUA. TRA VARIANTI E ANTICHE RICETTE  
DI **MARIELLA TANZARELLA**  
A PAGINA 42

### VERSO PASQUA

# UNA COLOMBA FATTA SU MISURA

MANCANO ANCORA DUE SETTIMANE, MA È GIÀ TEMPO PER OFFERTE, PRIMIZIE E ASSAGGI. PICCOLA MAPPA

di **MARIELLA TANZARELLA**

«abbiamo sempre considerata una banalità, ma adesso, con una guerra così vicina, l'idea di una colomba della pace che possa svolazzare portando sollievo a un mondo malato di violenza ci sembra un simbolo più che plausibile. La colomba è comunque un dolce allegro e gustoso, la sua matrice pare essere proprio milanese e non c'è pasticceria che non ne proporrà una o più versioni in vista della Pasqua quando in tavola è d'obbligo averla. Quindi, cominciamo a pensarci, perché nei negozi le troviamo già.

L'idea più interessante è quella di Vergani, che dal 3 al 10 aprile ogni pomeriggio in via Mercadante 17 e in corso di Porta Romana 51 propone le colombe

a fette: si degustano e con calma si sceglie che cosa servire a Pasqua. C'è poi l'idea per chi vuole risparmiare, ed è di Eataly. Venerdì 1° aprile, per "Uovo & Colomba Day", chi compra almeno due colombe (o due uova) ha uno sconto del 20%. La scelta è ampia e ci si può divertire a leggere tutte le etichette

(33 varianti) delle coloratissime confezioni, comprese colombe vegane, senza glutine, senza canditi, al limoncello...

Per i gourmet pignoli che vogliono organizzarsi e scegliere tra marchi blasonati, c'è "Regina Colomba Regina Pastiera",

concorso ideato da Stanislao Porzio, napoletano da decenni a Milano che ha unito le tradizioni delle due città. Due giurie premieranno i migliori tra prodotti inviati da tutta Italia (tutti rispettano ricetta e ingredienti codificati dal decreto ministeriale). Dalle 18.30 diretta Instagram e Facebook (@repanetto-ne).

Colombe d'autore da Roberto Rinaldini, in via Santa Margherita. Quest'anno le novità sono con albicocche, fragoline di bosco e profumate fave di tonka, oppure con cioccolato, amarene

e pistacchio. Spettacolari quelle di Diego Crosara, Pasticceria Marchesi 1824, impreziosite da glassa e decori. Pasta di zucchero e mongolfiere color pastello possono abbellire anche le colombe di Clivati (in viale Coni Zugna), pasticceria ben qualificata all'edizione 2021 del concorso Regina Pastiera con questo dolce napoletano che ormai spopola a Milano. Insolita la colomba di Acetaia Giusti, in via Spadari: nell'impasto, nella macerazione delle uvette e nella crema della farcitura entra qualche goccia di Aceto Balsamico di Modena

IGP, che aggiunge sfumature inedite. Albicocca, arancia, rosmarino nelle colombe di Alessandro Borghese, chef televisivo, che le vende online o nel suo ristorante Il Lusso della Semplicità in viale Belisario. C'è anche la colomba del pizzaiolo: la fa a Merate (Lecco) Cristian Marasco, si compra su [lagrottaazzurrashop.it](http://lagrottaazzurrashop.it). Bisogna andare a La Panetteria a Parabiago (Milano) per acquistare le colombe di Matteo Cunsolo, ma sono così buone che ne vale la pena. ◆



► 31 marzo 2022



La colomba di Acetaia Giusti, il bancone di Gualtiero Marchesi, Alessandro Borghese e il dolce al pistacchio di Rinaldini





## Destination chocolate – where to get your sugar fix



Travelista Food & Drink

Bonbons in Taipei, marzipan in Lübeck or chocolate bunnies in Philadelphia, these confectioners will sate all your Easter cravings

Sign up for our life and arts newsletter

Get a shot of inspiration with the FT Weekend bulletin - the best in life, arts and culture. Delivered every Saturday morning.

### **Maison François, London**

Until 17 April, fans of François O'Neill's French-style St James's brasserie can celebrate spring with a playful "Cochon de Pâques" – a limited-edition Easter egg in the shape of a pig (£30).

Maison François Cochon de Pâques, £30 © Jodi Hinds

Head pastry chef Jérémy Prakhin has hand-crafted the creature – which is filled with hazelnut gianduja – from chocolate supplied by Valrhona, a luxury French chocolatier based in the small town of Tain-l'Hermitage. Order online or pick up in-store. [maisonfrancois.london](http://maisonfrancois.london)

### **Baltic Bakehouse, Liverpool**

2am starts are a regular occurrence for the owners of this Merseyside bakery – not least during spring, when the award-winning pastry selection includes American-inspired "crack pie" (£25), cinnamon buns (£2.50) and, of course, hot-cross buns (£6 for six). Baltic Bakehouse's recipe for the latter involves slow-fermented, gently spiced dough and a smattering of currants and raisins. Order early to avoid disappointment. [balticbakehouse.co.uk](http://balticbakehouse.co.uk)

### **Pasticceria Marchesi 1824, Milan**

Easily one of the world's most stylish pâtisseries, Pasticceria **Marchesi** 1824 has been serving up fresh pastries, signature chocolates and classic Milanese panettone on Via Santa Maria alla Porta since 1824. Top of the list for spring should be the Sicilian orange-flavoured Colomba (from €42), a traditional Italian Easter bread that takes 48 hours to prepare. [pasticceriamarchesi.com](http://pasticceriamarchesi.com)



**Ladurée, Paris**

Ladurée is celebrating its 160th year

In 1930, French pastry chef Pierre Desfontaines had the idea of glueing two macaron shells together with a layer of creamy ganache. With that, the Parisian macaron was born, and Desfontaines – cousin of Louis Ernest Ladurée – turned his family bakery into a culinary institution. Now in its 160th year, Ladurée sells macarons all over the world, but the branch on Champs-Élysées remains the pâtisserie's beating heart. And it's not just macarons on offer (€18.50 for six) – Easter specialties include chocolate hens and eggs filled with pastry-shaped figurines. [laduree.co.uk](http://laduree.co.uk)

**Yu Chocolatier, Taipei**

Yu Chocolatier in Taipei specialises in seasonal chocolate bonbons © Hey!Cheese

"Chocolate works every time, for everyone." So goes the slogan of this Taiwanese chocolate brand. Inspired by both French chocolate and the "terroir" of Taiwan, Yu Chocolatier specialises in seasonal chocolate bonbons (from NT\$640 – about £17), which combine dark cacao with ingredients such as mango, basil and local whisky. [yuchocolatier.com](http://yuchocolatier.com)

**Niederegger, Lübeck**

The secret of this shop's marzipan has been handed down by members of the Niederegger family since the turn of the 19th-century. Characterised by its intense nutty flavour – a result of the recipe's high quantity of almonds, which are "kissed by the sun" before being roasted over an open fire – Niederegger's version is served alongside nougat, praline and nut cakes at the brand's café in central Lübeck (otherwise known as the world's capital of marzipan). [niederegger.de](http://niederegger.de)

**Shane Confectionery, Philadelphia**

"Colossal" chocolate bunnies, sour gummy chicks, marshmallow robin eggs... Market Street's Shane Confectionery is a haven for Easter confectionery. Based in the same duck-egg-blue shop since 1863 – and widely credited as America's oldest candy store – the business is now run by brothers Ryan and Eric Berley, who honour its history with rows of glass jars, vintage cash registers and a range of "nostalgic confections". [shanecandies.com](http://shanecandies.com)

**Chocolaterie Mary, Brussels**

Pralines and truffles on display at Chocolaterie Mary in Brussels

It was rue Royale, the street in Brussels frequented daily by King Albert I, on which chocolatier Mary Delluc chose to open her eponymous sweet shop. More than 100 years later, Chocolaterie Mary's handmade pralines, truffles and caraques still draw crowds – as much for the elegant packaging and extravagant window displays as the treats themselves. Celebrate Easter with a box of colourful "petits œufs" (€23 for 250g). [mary.be](http://mary.be)

**The Meadow, Nob Hill, Portland**

The Meadow in Portland; the stores has five outlets across the US and Japan

More than 400 different chocolate bars are to be found on this leafy corner of Portland's Nob Hill neighbourhood, with plenty of flavours for the adventurous sweet tooth (think tomato, fig and "vanilla smoke"). Originally opened in 2006 to sell its owners' favourite treats – an eclectic menu of salt, chocolate and cocktail bitters – today The Meadow has five outlets across the US and Japan, each showcasing the best artisan makers around the world. [themeadow.com](http://themeadow.com)



## Confeitaria Nacional, Lisbon

Recommended



Portugal isn't just known for its *pastéis de natas*: as well as Christmas "King Cake" (or *bolo-rei*), this part of the Iberian Peninsula is also home to *folares*, cinnamon-flavoured sweet breads traditionally baked with whole, unshelled eggs at Easter. Find them, alongside yolk-coloured egg candies (€6.75 for 15) and fruit cake (€39.80), at Confeitaria Nacional, Lisbon's oldest bakery.

[confeitarianacional.com](http://confeitarianacional.com)





## Pasqua, le uova d'artista dei maestri pasticceri milanesi: tra innovazione e creatività



di Claudio Burdi

**Entriamo nella settimana di Pasqua** e la festa si fa sempre più golosa. Difficile resistere alle tante dolci tentazioni di maestri pasticceri, rinomati cioccolatieri e celebri chef che anche quest'anno riescono a stupire con proposte creative e innovative, tutte acquistabili anche online.

Novità 2022 di **Panzer** ([shop.panzeramilano.com](http://shop.panzeramilano.com)) la colomba con le albicocche "pellecchiella" del Vesuvio, mentre si aggiungono i supereroi, ai temi fashion e calcio, per le sue originali uova. Tre nuovi personaggi di cioccolato (Easter Panda, Gufy e Curious Rabbit) e le uova "Double Soul", fondente unito a fava di tonka, allo zafferano, al passion fruit o al peperoncino per **Peck** ([delivery.peck.it/](http://delivery.peck.it/)). Uovo Nido al fondente con all'interno un uccellino o il Monogramma con iniziali al cioccolato bianco incorporate nel guscio per **Solbiati Cioccolato** ([solbiaticioccolato.it](http://solbiaticioccolato.it)). Artistiche le uova di **Enrico Rizzi** ([enricorizzi.com](http://enricorizzi.com)) come quella al cioccolato bianco allo zafferano decorata con morbide liquirizie finlandesi.

Lussuose decorazioni ispirate alla primavera, ai fiori e alla rinascita per le colombe e le uova della storica pasticceria **Marchesi 1824** ([pasticceriamarchesi.com](http://pasticceriamarchesi.com)). Impasto e uvette macerate all'aceto balsamico di Modena Igp per la colomba di **Acetaia Giusti** ([giusti.it](http://giusti.it)) ricoperta di fondente; farcita con la cicoria, la colomba dei templari del maestro Claudio Gatti della **Pasticceria di Tabiano**; foglie d'oro alimentare, fondente e pezzi di cioccolato di Modica per la colomba 18 carati della **Pasticceria Bonfissuto** ([bonfissuto.com](http://bonfissuto.com)); pepite di fondente al 60% e lamponi al naturale per l'ultima nata di **Dolcemascolo** ([pasticceriadolcemascolo.com](http://pasticceriadolcemascolo.com)); cioccolato e zenzero, tre cioccolati e pistacchio e cioccolato, una senza zuccheri e una vegana per **Vergani** ([panettonevergani.com](http://panettonevergani.com)). Colombe agli agrumi e al cioccolato per la chef stellata **Viviana Varese** ([cosaporto.it](http://cosaporto.it)). **Alessandro Borghese** propone la Special con albicocca e rosmarino, pepe della Tasmania, scaglie di cioccolato bianco e pasta di mandarino ([alessandroborghese.com](http://alessandroborghese.com)), mentre **Cristian Marasco** ([lagrottaazzurrashop.it](http://lagrottaazzurrashop.it)) sceglie la tradizione.

Il Maître Chocolatier **Ernst Knam** ha creato l'Uovo Nudo e Crudo e l'Uovo Seduto ([eknam.com](http://eknam.com)). Impasto della brioches Nanterre per la colomba di **Égalité** ([egalitemilano.it](http://egalitemilano.it)) mentre tra le meraviglie di cioccolato di **Charlotte Dusart** ([charlottedusart.com](http://charlottedusart.com)) la Gallina dalle uova d'oro e le tavolette "uoviformi" farcite con lamponi e arachidi, oppure cocco, lime e mandorla. Sulla piattaforma **artigianoinfiera.it** tra le tante proposte anche una colomba calabrese al bergamotto, mentre con l'Uovo del



Duomo de **Il Viaggiator Goloso** si entra gratis sulle terrazze della Cattedrale (duomoshop.com). Infine Mattia Premoli de **La Pasticceria La Primula** (laprimula.biz) introduce alla sua linea di colombe la Fragoline e Pepe del Sichuan e propone il food pairing inserendo nelle confezioni fialette di cocktail “ready to drink” per degustare le sue creazioni.

Ultimo aggiornamento: Lunedì 11 Aprile 2022, 06:00

© RIPRODUZIONE RISERVATA

