



6 PASQUA/1

**Al caviale, al sale
o alla Modigliani?
Novità con sorpresa**

di MARIELLA TANZARELLA

PASQUA / 1

Passeggiate con sorpresa

Oltre il cioccolato: c'è l'uovo al caviale, al caramello salato, "allungato" alla Modigliani o firmato da Cracco con Fabio Fazio. Un giro tra innovazione e tradizione

di MARIELLA TANZARELLA

È nato prima l'uovo o la colomba? Quesito che di solito coinvolge più che altro le galline. La colomba con l'ulivo nel becco rimanda ai tempi di Noè. L'uovo ha decisamente qualcosa di primordiale, origine della vita, forma perfetta. Altra possibilità, si parla semplicemente di gusti: c'è chi a Pasqua vuole la morbida colomba, lievitato arricchito nato in Lombardia (ai tempi di re Alboino, o, secondo altri, di Dino Villani per la Motta); e chi preferisce la dolcez-





za avvolgente del cioccolato, che nello spessore dell'uovo trova una declinazione particolare e ineguagliabile.

L'uovo ha comunque un'eleganza, una semplicità che racchiude un mondo, non a caso ha sempre stregato artisti e designer (vedi pagina precedente). Negli ultimi decenni, poi, è diventato una vera ossessione per i pasticceri, anzi per i cioccolatieri, maestri di un'arte complessa, che richiede studio e precisione. I migliori artigiani lombardi continuano a fare a gara nella ricerca dei più interessanti cioccolati monorigine, delle aggiunte più sfiziose ed esotiche e soprattutto delle decorazioni più fantasiose.

Knam, re del cioccolato, punta quest'anno sul tema green: sulle sue uova volano api, si arrampicano chioccioline, crescono bonsai. O si posano, come su uno scoglio, pesciolini rossi amici di Nemo. Il caramello salato è la nota diversa di

"L'uovo dell'Enzo" di pasticceria Martesana. Sembrano bomboniere ottocentesche le uova di Sant'Ambroeus, ricoperte di glassa a tinte pastello.

Quelle di Marchesi, invece, sono piccoli capolavori che ricordano le atmosfere di *Alice nel Paese delle Meraviglie* nelle illustrazioni d'antan. Guido Gobino progetta uova allungate, si direbbero creature di Modigliani (e per Armani Dolci lancia le praline di Ramadàn, altra religione, altra celebrazione, in vendita fino al 21 aprile). Grande innovatore, come sempre, Gianluca Fusto propone l'Uovo di Uova: cioccolato impastato con puro caviale essiccato, altamente gourmet. Contraltare, la proposta pasquale di Calvisius: il suo caviale, cento per cento lombardo, viene venduto in questo periodo in una confezione

a forma di uovo. Carlo Cracco produce l'uovo "televisivo", firmato assieme a Fabio Fazio e alla sua

azienda cioccolatiera Lavoratti.

Tra le presenze relativamente nuove sulla scena milanese, Charlotte Dusart con le uova che hanno frutta e fiori commestibili fissati all'esterno come decori, o quelle fatte a matryoshka: l'uovo grande ne contiene un altro che contiene un ovetto-pulcino. Da tenere d'occhio Greta Viganò, straordinaria giovane artista del cioccolato. Ad Albiate (MB) Greta produce meraviglie dorate, colorate, intarsiate, che ricordano Fabergé. Contatto Instagram (*gretaaltea*) o sul sito *Sonthea.com*. Da Nexo Chocolate, a Segrate, le uova sono ripiene di fave di cacao, e potete vederle realizzare sotto i vostri occhi.

©RIPRODUZIONE RISERVATA





► 23 marzo 2023 - Edizione Milano



Creazioni

Nella foto grande
Marchesi 1824;
in alto
l'uovo-gioiello
di Sonthea,
sotto quello
di Nexo Chocolate





Il cioccolato non è più solo

Uovo a forma di colomba (viceversa?), ricette ottocentesche, gelatine e coperture di zafferano: chef e pasticcerie reinventano i dolci pasquali

Gli indecisi amano la creatività di Andrea Tortora, giovane pasticciere allievo di Norbert Niederkofker: una colomba a forma di uovo ricoperta di cioccolato.

Che siano uova o cioccola-





to, ecco una selezione di dolci pasquali da comprare per sé oppure da regalare, con la dovuta premessa: la qualità ha sempre un prezzo, anzi un valore, si tratti di cioccolato o di canditi (devono essere corposi) e burro (ingrediente che dona giusta umidità).

Le più chic

Le uova decorate a mano di Diego Crosara, pasticcere di Marchesi 1824: naturali, dipinte o con fini decori in altorilievo in ghiaccia reale e pasta di zucchero con effetto rinascimentale. Il nostro preferito è il mandorlato: cioccolato fondente al 61%, interno al latte e gianduia con mix di mandorle, pistacchi e nocciole.

L'azienda torinese Leone, celebre per le pasticche, ha creato un uovo ispirato ad Alice nel Paese delle Meraviglie. Di cioccolato con gelatine di frutta, fatto a mano in edizione limitata. Leone propone anche la colomba con gelatine di frutta, ricetta in collaborazione con la pasticceria torinese Racca.

Da Romanengo 1780, storica confetteria genovese approdata a Milano, tra colombe e uova si trovano il mandarino candito e i quaresimali, preziosi dolcetti ottocenteschi: la preparazione è ricercata e a base di pasta di mandorle.

Sapori inattesi

Di Fabrizio Galla ci piace la versione con agrumi di Amalfi e uvette, cioccolato extra fondente 70% e vaniglia di Tahiti o la pere e cioccolato. Il pasticcere piemontese pluripremiato ha appena aperto in corso Matteotti. C'è poi l'Uovo dell'Enzo, al caramello salato, di Pasticceria Martesana dal 1966 che inaugura la quinta

insegna in Porta Romana. Enzo è Santoro, pasticcere fondatore. Da provare le colombe classiche di Alvin's, pasticceria regina nei lievitati. Superba anche la colomba Di Stefano, con uva passa e zibibbo di Pantelleria, quintessenza di sicilianità.

Stellate

Lavoratti (fabbrica di Varazze rilevata da Fabio Fazio) ha reclutato il fuoriclasse Carlo Cracco. Ed ecco l'uovo di cioccolato fondente Ecuador monorigine con pesca di Volpedo o mandorle croccanti, o cremino e granella di pistacchio di Bronte o con scorzette di limone delle Cinque Terre. Abbiamo provato anche la colomba gianduia di Antonino Cannavacciuolo: tristellare.

Meneghina

Da Peck la novità tra la tante è «Uovo alla Milanese», realizzato in via Spadari. Giallo, di cioccolato bianco, cosparso internamente di riso soffiato, zafferano e sale Maldon, è racchiuso in un guscio di cioccolato fondente che ricrea la sagoma del Duomo. La puntina d'oro sulla sommità evoca la Madonnina.

In famiglia

La coppia Ernst e Alessandra Knam, ormai star della tv, è piena di inventiva. Lui ambientalista, con l'uovo Lumaca, Fungo e Ape con cioccolato fondente Perù Pachiza 70% e alveari in cioccolato bianco. Le piccole api in cacao giallo. Lei scintillante, per via delle sorprese in argento 925 di Rue des Mille.

Globale

Loison, brand vicentino che produce in compromesso tra artigianato e industria, manda in ogni angolo del pianeta colombe con canditi di cedro

Diamante di Calabria, mandarino tardivo di Ciaculli, chinotto di Savona. Il packaging artistico è di Sonia, moglie del patron Dario. Incarti e scatole in latta perfetti per trasformarsi in origami e contenitori.

Roberta Schira

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Gigante

Il maxi uovo di cioccolato preparato da Peck. Qui i c'è anche la ricetta «alla milanese» (foto Ottico/LaPresse)





I indirizzi

● Colombe da 30 a 50 euro al chilo

● Uovo 300 g a partire da 35 euro circa

● Marchesi 1824, Galleria Vittorio Emanuele II, tel. 02.94181710 (e altri due indirizzi)

● Romanengo 1780, via Caminadella 21, tel. 02.72021136

● Martesana (5 negozi): il più recente è in corso di Porta Romana 131, tel. 02.66986634

● Alvin's, via Melchiorre Gioia 141, tel. 02.66710828

● Fabrizio Galla, corso Matteotti 11, tel. 02.83427927

● Frau Knam, via Anfossi 19, tel. 02.83642522

● Peck, via Spadari 9, tel. 02.8023161

● Leone, Lavoratti, Loison, Andrea Tortora, Di Stefano: ordinabili online



D'autore In alto: Romanengo; sotto, Ernst e Alessandra Knam e le uova colorate di Marchesi





Uova di Pasqua 2023: le novità gourmet



Food & Wine

Linee originali, packaging raffinati e materie prime d'eccellenza: ecco alcune tra le più golose **uova di cioccolato** proposte per la Pasqua 2023 da chef, pasticcerie storiche e Maître Chocolatier del Belpaese.

Uova di Pasqua Carlo Cracco e Lavoratti 1938

Lo chef stellato **Carlo Cracco** e Lavoratti 1938, marchio di cioccolateria di proprietà di Fabio Fazio, lanciano insieme il primo seme di una nuova collaborazione, con la realizzazione di **tre esclusive uova di Pasqua**, declinate in tre gusti speciali: **Pesche di Volpedo, Mandorle croccanti e Ciliegie**, lavorate con maestria nei laboratori di Varazze.

Uovo Iconico al Caramello Da Vittorio

La Pasqua del laboratorio di **Da Vittorio**, ristorante 3 stelle Michelin a Brusaporto, si colora di eleganza e gusto con il nuovo, goloso **uovo Iconico**, nato in collaborazione con il chocolate designer Davide Comaschi e realizzato con pregiato **cioccolato al caramello**.

N'Uovo con placchetta d'oro Guido Gobino

Guido Gobino propone il suo uovo di Pasqua dalla forma iconica e inconfondibile, realizzato con pregiato Cioccolato Fondente Extra Bitter Blend 63% e decorato a mano con una **preziosa foglia d'oro**, in grado di conferire al prodotto un'eleganza unica, rendendolo un regalo perfetto e di classe.

Uovo alla Milanese Peck

Peck omaggia Milano con l'**Uovo alla Milanese**: una creazione di cioccolato realizzata artigianalmente dai maestri pasticceri nei laboratori di Spadari. Un uovo giallo, fatto con cioccolato bianco, ripieno di riso soffiato, impreziosito da **zafferano** e **sale Maldon**, racchiuso in un guscio di cioccolato fondente tagliato a mano, che ricrea la sagoma del Duomo con una puntina d'oro sulla sommità a evocare la Madonnina, simbolo del capoluogo lombardo.



UOVOdiUOVA Fusto Milano

Fusto Milano sorprende con l'elegante linea di Uova di Pasqua 2023: opere d'arte di cioccolato dall'estetica mirabile e dalle ricette dirompenti ed equilibrate al tempo stesso. Tra le preziose novità spicca **UOVOdiUOVA**: una base di cioccolato fondente Repubblica Dominicana nel quale vengono incastonate finissime **perle di Caviale italiano**.

Uovo di Tortora al Cioccolato e Nocciole Andrea Tortora

Un guscio di cioccolato al latte finissimo racchiude la **Nocciola Tonda Gentile trilobata d'Alta Langa** immersa nel Gianduia. **A uno a uno i gusci vengono graffiati da Andrea Tortora**, che, con questo gesto, li coinvolge nella sperimentazione materica per "sottrazione" caratteristica della sua pasticceria. Confezionato in un'elegante latta metallica che riprende le sfumature materiche del cioccolato.

Uovo Lampone & Nibs Venchi

Cioccolato bianco con croccante granella di fave di cacao tostate e lamponi caratterizza lo scenografico e goloso **Uovo Lampone & Nibs diVenchi**, che contiene al suo interno sorprese PANTONE™.

Uova di cioccolato Giano Pasticceria

Per il dolce pasquale per eccellenza, le Uova di cioccolato, **Giano Pasticceria** propone tre gusti: **cioccolato fondente con cuore di cioccolato bianco e cocco rapè**, **cioccolato al latte** e **cioccolato bianco con decorazioni** artistiche in pieno stile Jackson Pollock.

Uova di Pasqua **Marchesi** 1824

Una collezione di **uova di Pasqua con elementi naturali dipinti o con fini decori in alto-rilievo** in ghiaccia reale e pasta di zucchero eseguiti a mano su una base di finissimo cioccolato fondente, al latte e bianco, arricchiscono la collezione pasquale di **Pasticceria Marchesi 1824**.

Tra le più golose novità uno speciale **uovo mandorlato** racchiude la migliore frutta secca. L'esterno di cioccolato fondente al 61% è arricchito da un interno al latte e gianduia e un mix di mandorle, pistacchi e nocciole.

Completano l'offerta le **pregiate uova di Pasqua al cioccolato fondente o al latte** racchiuse nelle caratteristiche confezioni a lanterna della Pasticceria **Marchesi**.
Uovo nocciola e amaretti Armani/Dolci by Guido Gobino

Armani/Dolci by Guido Gobino propone un elegante uovo realizzato con finissimo cioccolato al latte, solcato dall'iconica A in rilievo e scandito da una superficie a righe diagonali, che riprende il motivo del **canneté**, un tessuto da sempre presente nelle collezioni Giorgio Armani, impreziosito di granella di nocciole nella parte posteriore.
Linea Natura Ernst Knam

Lo Chef e Maître Chocolatier **Ernst Knam** presenta l'esclusiva "**Linea Natura**" per la Pasqua 2023.

Ecco così l'**Uovo Lumaca**, realizzato interamente in cioccolato al latte e spruzzato con una miscela di cioccolato; su di esso posano delle foglie, realizzate su acetato e decorate di verde e oro. Le lumachine, realizzate in cioccolato fondente, sono pennellate con burro di cacao bianco.

L'**Uovo Ape**, tra le creazioni più ricercate, realizzato sempre in cioccolato fondente Perù Pachiza 70% e spruzzato con una miscela in cioccolato fondente. Gli alveari sono in cioccolato bianco, così come le apine che sono spruzzate con burro di cacao giallo e decorate con dettagli in pasta di zucchero.

Ancora, l'**Uovo senza nome** della Linea Natura è un omaggio dello Chef alla fantasia di



ognuno di noi. Realizzato in cioccolato fondente Perù Pachiza 70%, è avvolto da suggestive decorazioni fiorate. Ognuno potrà scegliere per questa creazione il nome che maggiormente rispecchia la sua idea di Natura.

Uovo al cioccolato con gelatine di frutta Leone

In occasione della Pasqua, **Leone**, storica azienda dolciaria torinese fondata nel 1857, si prepara ad accogliere la ricorrenza con eleganti **pack ispirati alla fiaba di Alice delle Meraviglie** presentando una novità assoluta: l'**Uovo di cioccolato fatto a mano con gelatine di frutta Leone**, in edizione limitata e numerata, a sottolineare ulteriormente l'attenzione del Marchio per l'artigianalità e il Made in Italy.

Fiore all'occhiello della collezione Pasqua delle Meraviglie di Leone sono le raffinate uova di cioccolato, disponibili sia nella variante al latte che fondente, concepite come vere e proprie opere d'arte. Decorate da **gelatine di frutta Leone** come fossero gemme preziose, **ogni uovo è un pezzo unico**, lavorato dalle mani di abili confettieri che, grazie alla loro maestria, concentrano in un unico prodotto il savoir faire e l'esperienza dei laboratori Leone. Una speciale edizione numerata che combina l'inaspettato mondo del cioccolato con quello più iconico della confetteria per una sorpresa unica al palato.





Pasqua 2023: le colombe e le uova di cioccolato d'eccellenza da provare secondo Forbes Italia

Numerosi piatti della tradizione italiana sono oggi legati a usi e costumi popolari. Ma si narra che alcuni dei più celebri simboli della gastronomia attuale siano in realtà nati da leggende e doveri di stampo aristocratico. Dalla pizza onoraria per la regina d'Italia Margherita di Savoia sino alla colomba pasquale offerta in simbolo di resa da San Colombano per la regina Teodolinda, a Pavia, sotto il regno dei Longobardi. Un ricco catalogo, quello della **cucina italiana**

,
candidato

anche di recente, su proposta del ministro dell'Agricoltura e sovranità alimentare, Francesco Lollobrigida, e di quello della Cultura, Gennaro Sangiuliano, a **Patrimonio dell'Umanità Unesco 2023**

Nell'immaginario collettivo dell'epoca la farina, così come il cioccolato e tanti altri ingredienti del territorio, rappresentavano un'opportunità di riscatto e benevolenza nei confronti di re, regine e personaggi nobili. Da queste premesse storiche arriviamo, quindi, alla scoperta di alcune delle **colombe e uova di cioccolato d'eccellenza** intrise di firm importanti e lavorazioni che puntano alla massima valorizzazione del prodotto da provare secondo *Forbes Italia*.

Pasqua 2023 si tinge di fiori, arte e innovazione

1. Giano Zaccardi – pasticceria contemporanea

In casa Zaccardi la Pasqua si tinge di sfumature in pieno stile Jackson Pollock. Dalla colomba, proposte in tre versioni (classica, lampone e gianduia, cioccolato fondente) si passa alle uova di cioccolato, anche queste proposte in tre versioni (fondente, al latte e cioccolato bianco), realizzate con decorazioni artistiche che evidenziano l'esigenza di portare in tavola un prodotto al di fuori delle convenzioni commerciali e che esprima pura energia.

Marchesi -colomba-e1679924477885-109x100.jpg" alt=" **Marchesi** 1824" width="800" height="735" id="2118bcd7">

2. **Marchesi** 1824 e il sapiente uso del lievito madre

L'esperienza pasquale 2023 secondo **Marchesi** 1824 è un tripudio di tinte dai colori primaverili e lievito madre. Da una collezione di uova di Pasqua con elementi naturali dipinti o con fini decori in alto-rilievo in ghiaccia reale e pasta di zucchero, eseguiti a mano su una base di finissimo cioccolato fondente, al latte e bianco, alla colomba realizzata 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.

3. Il lato artistico di Dolcemascolo

La creatività del laboratorio Dolcemascolo per questo 2023 passa dalla volontà di dar vita a un prodotto dall'aspetto giocoso e innovativo. Ad accompagnare la pluripremiata colomba artigianale di Matteo Dolcemascolo quest'anno arrivano anche gli ovetti in puro cioccolato, realizzate con la tecnica della marmorizzazione del cioccolato che permette



alt="Dolcemascolo" width="800" height="608" id="1c92f376">

3. Il lato artistico di Dolcemascolo

La creatività del laboratorio Dolcemascolo per questo 2023 passa dalla volontà di dar vita a un prodotto dall'aspetto giocoso e innovativo. Ad accompagnare la pluripremiata colomba artigianale di Matteo Dolcemascolo quest'anno arrivano anche gli ovetti in puro cioccolato, realizzate con la tecnica della marmorizzazione del cioccolato che permette di colorare le uova con strati di colore alimentare, partendo dai colori primari fino a creare *nuance* variegata.

4. La colomba alle albicocche arrosto di Daniel Canzian

Se pensiamo all'alta cucina, è obbligatorio intraprendere un viaggio nel cuore di Brera, dritti al fulcro degli appassionati. Parliamo del lavoro dello chef Daniel Canzian, che quest'anno si traduce in una colomba dalle note equilibrate, dal profumo fresco e da una consistenza soffice. Torna, infatti, la colomba alle albicocche arrosto. Un classico della tradizione gastronomica pasquale realizzato con una ricetta unica, ideata dallo chef Canzian nel 2021 e nata dalla collaborazione con Albertengo, azienda leader nella produzione di grandi lievitati.

5. Sia un uovo che un lievitato, la creazione di Domori

La primavera incarna il valore della rinascita. E quale migliore occasione per ricevere in dono un uovo che la rappresenti. In collaborazione con il pastry chef Andrea Tortora, nasce l'Uovo di Tortora. Una giocosa unione tra la forma dell'uovo di cioccolato e i lievitati della tradizione, proposto in un'elegante scatola di latta riutilizzabile nei colori dono un uovo che la rappresenti. In collaborazione con il pastry chef Andrea Tortora, nasce l'Uovo di Tortora. Una giocosa unione tra la forma dell'uovo di cioccolato e i lievitati della tradizione, proposto in un'elegante scatola di latta riutilizzabile nei colori Domori. L'Uovo di Tortora è un croccante guscio glassato, ricco di cacao e nocciole e impreziosito da nocciole del Piemonte spaccate, che racchiude un impasto leggero in cui il protagonista è il cioccolato, declinato in tutte le sue forme.

6. Il valore della tradizione secondo Follador

La colomba firmata Antonio Follador, membro dell'Accademia dei maestri del lievito madre e del panettone italiano, è espressione di un lavoro minuzioso che unisce sapientemente i segreti della tradizione caratterizzata da un gusto equilibrato e tecniche innovative. Follador per il 2023 propone la colomba in tre versioni (la tradizionale profumata all'arancia e pregiata vaniglia bourbon, frutti di bosco, e cioccolato e albicocca) e due tipologie di uova pasquali (con glassa di cioccolato e mandorle, e farcito con albicocche tonde di Costigliole e con pregiato cioccolato al latte, e pistacchio e amarene).

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Per altri contenuti iscriviti alla newsletter di Forbes.it QUI.



1. Lifestyle

LE MIGLIORI UOVA E COLOMBE PER LA PASQUA 2023

Artigianali, decorate come opere d'arte, colorate e ovviamente golose. Le più belle creazioni di quest'anno.



Di MARTINA DI IORIO

30/03/2023



Courtesy Marchesi

Cioccolato, nocciole, glassa, vaniglia. Questi sono solo alcuni degli ingredienti di cui non si può fare a meno in questo **periodo pasquale** che coincide con l'arrivo della primavera. Ed ecco arrivare sulle tavole imbandite di tutta Italia una festa di profumi dolci e avvolgenti, golosi e confortanti, da gustare con tutta la famiglia e con gli amici. Un carosello di pasticcerie e forni, nuovi e vecchi nomi che rendono grande la tradizione pasquale fatta di **colombe**, **uova di cioccolato**, interpretazioni più o meno fedeli alla tradizione dolciaria del periodo. Non c'è limite alla fantasia di questi grandi esecutori della

Pasqua 2023 in versione zuccherina: in questa selezione alcune delle proposte più interessanti, a tratti divertenti e curiose, sicuramente di qualità.

Pasticceria Marchesi 1824

Uova e colombe che sono delle vere opere d'arte. [Pasticceria Marchesi 1824](#), nel cuore di Milano, non smentisce il suo tratto prettamente artistico legato all'alta pasticceria. I decori in alto-rilievo in ghiaccia reale e pasta di zucchero su ogni creazione – sia uova che colombe – ricordano i prati primaverili e conigli argentati, per una raffigurazione spensierata di questo periodo. Disponibili esclusivamente su ordinazione nei formati da 1 kg e 2 kg nei quali è possibile inserire regali personalizzati. Non mancano le **classiche colombe**, e novità di quest'anno la versione salata al formaggio e zafferano.



Marchesi 1824

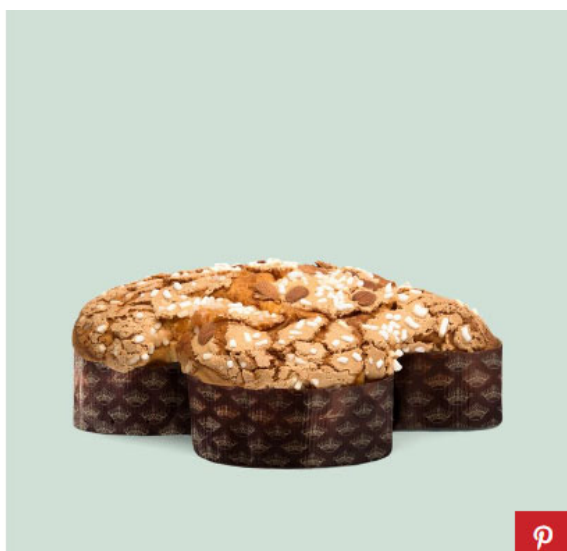
ELLE

Cucina > Dolci

Le colombe da assaggiare e regalare per la Pasqua 2023

— *Dalle colombe con setosa crema al pistacchio fino a quelle tradizionali con ingredienti di prima qualità*

ELLE DI REDAZIONE ELLE ITALIA 30/03/2023



7

Le colombe e novità dal forno di Marchesi 1824

La Pasqua Marchesi 1824 si tinge di colori pastello e novità gourmet. Due le new entry in tema lievitati: la prima riguarda la colomba, proposta in una seconda versione con arancia candita e cubetti di

gianduja, fatta con cioccolato al latte e nocciole Piemonte. La seconda è un lievitato salato: la focaccia pasquale al formaggio e zafferano. Tipica focaccia pasquale del nord Italia, rivisitata in versione salata grazie all'aggiunta di formaggio Kinara e un prezioso zafferano italiano. Immane infine la colomba classica di Marchesi 1824, il più celebre dolce della tradizione pasquale, viene realizzata con una ricetta che unisce a una sapiente lavorazione, la lenta lievitazione con lievito madre e un'attenta selezione di materie prime.

[SUL SITO DI MARCHESI 1824](#)

Forma tonda Meraviglia al cioccolato

Gastronomika

Se prima erano solo i dolci lievitati, oggi anche le uova stanno diventando artigianali, sempre più elaborate e con grande attenzione all'estetica. Abbiamo riunito le più belle, per la gioia di occhi e palato



Foto Marchesi 1824

Marchesi 1824, Milano e Londra

“Quest’anno per le nostre dolci creazioni ci siamo ispirati al mondo fiabesco dei coniglietti pasquali. Siamo partiti da quella tradizione per realizzare le decorazioni, rigorosamente fatte a mano, delle nostre uova di cioccolato e colombe. E raccontare così, attraverso i nostri dolci, una storia raffinata e sognante adatta a grandi e piccini”, racconta Diego Crosara, Maestro Pasticcere di [Marchesi 1824](#).

E sembrano davvero venire dal mondo delle fiabe le uova di Pasqua decorate con elementi naturali, dipinti o in alto-rilievo, eseguiti a mano in ghiaccia reale e pasta di zucchero su una base di finissimo

cioccolato fondente, al latte e bianco. Queste sono disponibili esclusivamente su ordinazione, mentre non manca l'offerta di uova di Pasqua tradizionali al cioccolato fondente o al latte, racchiuse nelle caratteristiche confezioni a lanterna, coniglietti di cioccolato, ovetti stagnolati ripieni di golosi cremi e ovetti grand cru.



Le uova di cioccolato da regalare e regalarsi per Pasqua 2023

— *Fondente o al latte, con nocciole, frutti rossi o caramello salato*



DI VITTORIA MELONI

29/03/2023



COURTESY MARCHESI

Fondente o al latte, con nocciole, frutti rossi, caramello salato e chi più ne ha più ne metta. Le uova di cioccolato per la Pasqua 2023 sono un vero e proprio esercizio di stile: dal classico Marchesi 1824 alla proposta gourmet di Cracco e Lavoratti 1938, abbiamo selezionato le uova di Pasqua 2023 da regalare e regalarsi.



COURTESY MARCHESI

[SUL SITO DI PASTICCERIA MARCHESI](#)

Uova di cioccolato Pasqua 2023: Marchesi 1824

La Pasqua di Marchesi 1824 è un trionfo di colori pastello e coniglietti argentati, che decorano uova e colombe realizzate a mano. Cioccolato fondente ma anche al latte e bianco, oltre a una speciale proposta di uovo mandorlato: elementi naturali dipinti o fini decori in alto-rilievo in ghiaccia reale e pasta di zucchero eseguiti a mano decorano le uova, disponibili su ordinazione.



Pasqua 2023: la top ten delle migliori colombe artigianali a Milano



Mercoledì, 29 marzo 2023

Quali sono le migliori colombe a Milano? Ecco le migliori dieci (più uno) selezione dell'inviata speciale Krystel Lowell @theshowear di Krystel Lowell per Affaritaliani.it Milano

La colomba è il dolce tradizionale che a Pasqua unisce i golosi di tutta Italia. Ma quali sono le migliori pasticcerie meneghine che preparano la leccornia primaverile? Ecco una dolce selezione dell'inviata speciale di Affaritaliani.it Krystel Lowell

SAL DE RISO - Delizioso il dolce pasquale del Maestro Sal De Riso, Presidente dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani. Sono ben 15 le versioni. Tra le novità la versione "Intenso Fondente": una colomba di pasta lievitata al cioccolato fondente, farcita con crema al cioccolato fondente Guanaja 70%. C'è poi la classica Mandorlata, farcita con bucce d'arancia candite e glassa di mandorle, la CremDeRi, con gocce di cioccolato e un vasetto di crema spalmabile, la Tre Cioccolati, con crema alle nocciole e gocce di cioccolato bianco, latte e fondente. Imperdibile quella al Limoncello, farcita con crema al limoncello e bucce di Limone Costa d'Amalfi Igp e la Sinfonia di Agrumi preparata con burro di bufala, arance, limoni, mandarini della Costiera e glassa di nocciole. Sal De Riso in Galleria. Galleria Vittorio Emanuele II, 20121 Milano (MI) +39 02 8633 1926.

GATTULLO PASTICCERIA – Dal 1961 Domenico Gattullo, nel suo laboratorio di Piazzale di Porta Lodovica a Milano, con passione e tradizione sforna i dolci tra i migliori della città. Da questo angolo di dolcezza sono passati tutti giovani laureandi della vicina Università Bocconi. Gattullo è famoso per il suo panettone artigianale, osannato dalla critica, ma la colomba pasquale non ha nulla da invidiare. È proposta nella versione classica e nella variante decorata ricoperta di pasta di zucchero colorata con fiori e decori fatti a mano. Soffice, gustosa e con il profumo di mandorla e arancia. GATTULLO PASTICCERIA – Piazzale di Porta Lodovica, 2 Milano.

PASTICCERIA IGINIO MASSARI - Una colomba classica a lievitazione naturale, con



scorza d'arancia candita all'interno e glassa all'amaretto per la rifinitura. Gli appassionati della pasticceria d'autore possono gustare e acquistare il dolce pasquale firmato dal Maestro dei Maestri Iginio Massari a Milano nella nuova pasticceria milanese aperta a due passi da Piazza del Duomo. Massari ha creato un lievito dedicato a Milano a base di zenzero e ananas. PASTICCERIA IGINIO MASSARI - Via G. Marconi, 4 (angolo Piazza Diaz), Milano.

PASTICCERIA CLIVATI - La pasticceria Clivati dal 1969 a Milano di viale Coni Zugna, 57 offre le sue classiche colombe fatte con un morbido e fragrante impasto avvolto in una deliziosa glassa ricca di mandorle. Per i più golosi ci sono quelle decorate con cioccolato. Rigorosamente fatte con lievito madre fatto lievitare per 36 ore, è famosa per i canditi di arancio di Sicilia e glassa reale di zucchero e mandorle. Da provare anche la colomba esotica fatta con canditi di mango, ananas e ricoperto di noci pecan. PASTICCERIA CLIVATI - viale Coni Zugna, 57 Milano.

CARLO CRACCO – Una sosta da Cracco in Galleria è un must, soprattutto quando in tempo di Covid i suoi collaboratori ti tirano un po' accogliendoti sempre con un bel sorriso. In bella mostra questi giorni la colomba pasquale in varie declinazioni ideate da Carlo e dal suo pastrychef: ecco allora accanto alla colomba classica dall'impasto soffice ed avvolgente, quella al cioccolato con all' interno dolci arance e albicocche candite di Agrimontana o quella di pistacchio su cioccolato bianco. CARLO CRACCO - Galleria Vittorio Emanuele II, 20121 Milano.

MARCHESI 1824 - La Colomba nasce nei laboratori di Pasticceria **Marchesi** 1824 a partire da ingredienti di altissima qualità, selezionati con cura dai Maestri pasticceri, e seguendo una precisa lavorazione che dura oltre 48 ore. La lievitazione naturale con lievito madre, lenta e con rinfreschi successivi, determina, grazie alla fermentazione, le caratteristiche aromatiche uniche del dolce, che esaltano i suoi elementi costitutivi: la farina di frumento, i tuorli d'uovo di galline allevate all'aperto, il burro proveniente dalle colline piemontesi, lo zucchero di canna e le scorze di arancia siciliana, candita a regola d'arte. **MARCHESI** 1824 - Via S. Maria alla Porta 11/a, Galleria Vittorio Emanuele II, Via Monte Napoleone, 9 Milano.

PECK - Nel tempio della gastronomia meneghina, lo Chef Pasticciere Galileo Reposo propone la sua colomba classica: un pan dolce frutto di 72 ore di lente e sapienti lavorazioni, nel rispetto della tradizione, realizzata con l'impiego di materie prime selezionatissime e di altissima qualità come germe di grano macinato a pietra, scorze d'arance siciliane, vaniglia del Madagascar e miele d'acacia toscano. PECK - Via Spadari, 9, Milano.

MATTEO CUNSOLO - Maestro panificatore e Presidente dell'Associazione Panificatori di Milano e province, produce il dolce pasquale nella sua "La Panetteria", nata nel 2003 a Parabiago, alle porte di Milano. "Nella preparazione della colomba, la parte fondamentale, racconta Cunsolo, è destinata alla gestione del lievito madre che deve raggiungere il giusto equilibrio tra acido lattico e acido acetico per la corretta consistenza al prodotto. La nostra colomba tradizionale si basa su una lunga fermentazione. Il lievito madre richiede anni di lavoro e di formazione. Riservo un'attenzione maniacale alla materia prima selezionata con attenzione, le temperature sono controllate per riuscire a dare il giusto equilibrio nel gusto e nella parte zuccherina. Anche i canditi hanno una grande importanza, sia nella qualità che nella quantità". Oltre alla colomba tradizionale il maestro Cunsolo propone anche la colomba ai quattro cioccolati, al pistacchio e cioccolato bianco, cioccolato e rum. LA PANETTERIA DI CUNSOLO MATTEO Via S. Antonio 71 Parabiago.

PASTICCERIA BESUSCHIO ABBIATEGRASSO - Cinque generazioni di pasticceri, una dopo l'altra: in principio c'era Ambrogio, poi è stata la volta di Emilio, Giulio, Attilio e ora Andrea. Pasticceri dal 1845, ad Abbiategrosso alle porte di Milano. La Colomba classica



proposta da Andrea segue alla lettera la tradizione ed è preparata con ingredienti sceltissimi: vaniglia di Tahiti, burro aromatico della Normandia e miele d'arancia trentino. PASTICCERIA BESUSCHIO ABBIATEGRASSO - piazza Marconi, 59 Abbiategrasso (MI).

PASTICCERIA GIOVANNI COVA & C – Era il 1930 quando le storie di due rinomati pasticceri milanesi, si intrecciavano e si fondevano in un locale di Viale Monza a Milano, la vecchia sede, oggi affiancata da quella nuova di Via Cusani 10, in Brera. La tradizione fa parte del DNA di questo blasonato marchio milanese. Per Pasqua c'è solo l'imbarazzo della scelta: c'è la Colomba classica, pere e cioccolato, senza canditi, pesca e yogurt oppure all'amarena, dall'incarto vintage, che nasce dall'incontro di due esaltanti realtà dolciarie, la sofisticata Colomba Giovanni Cova & C. e la frizzante vitalità dell'amarena Fabbri per i palati più curiosi. PASTICCERIA GIOVANNI COVA & C - Via Cusani, 10 Milano.

PASTICCERIA CUCCHI - Locale Storico d'Italia, la Pasticceria Cucchi si trova dal 1936 all'angolo tra Corso Genova e Piazza Resistenza Partigiana, nel cuore di Milano. Fondata come "caffè concerto" da Luigi Cucchi e dalla moglie Vittorina, la Pasticceria Cucchi diventò presto uno dei ritrovi alla moda di Milano. Nemmeno i bombardamenti del '43 la fermarono. Fu infatti ricostruita a tempo di record. Oggi mantiene lo stile e la magia retrò di quegli anni. La Colomba è proposta in versione classica con lievito madre e nessuna aggiunta di conservanti. Il maestro pasticcere consiglia di accompagnarla con un flut di ottimo Franciacorta. PASTICCERIA CUCCHI – Corso Genova, 1 Milano.
Iscriviti alla newsletter



PASTICCERIA INTERNAZIONALE

Poetica pasquale

Walter Musco mette in mostra 'Impressioni dall'arte', la personale di Ernst Knam si ispira alla Natura, le produzioni immaginarie di Ladurée e Marchesi 1824 raccontano un ricordo

È un racconto fiabesco la linea pasquale firmata [Marchesi 1824](#), che tinge di colori pastello uova e colombe per raccontare la bellezza di una stagione spensierata, con pack a lanterna. "Una storia raffinata adatta a grandi e piccini", spiega **Diego Crosara**, il pasticciere di casa.

Le uova hanno elementi naturali dipinti o decori in alto-rilievo in ghiaccia reale e pasta di zucchero, eseguiti a mano su una base di cioccolato fondente, al latte e bianco. Uno speciale uovo mandorlato è fondente al 61%, con un interno al latte e gianduia e un mix di mandorle, pistacchi e nocciole. Due le novità in tema lievitati: la colomba con arancia candita e cubetti di gianduia con cioccolato al latte e nocciole Piemonte, e la Focaccia pasquale al formaggio Kinara e zafferano. La versione classica viene preparata con un'antica ricetta, a lenta lievitazione e decorata a mano con pasta di mandorle.

La collezione comprende anche coniglietti di cioccolato, ovetti stagnolati ripieni di cremini, ovetti *grand cru* e dalle sfumature pastello, e preziose confezioni regalo.



Uova di Pasqua 2023, le migliori creazioni artigianali al cioccolato

17 Marzo 2023



Le uova al cioccolato sono un must della Festività. Difficile però orientarsi e farsi ispirare tra le tante produzioni artigianali. Qui una lista delle uova di Pasqua 2023 più interessanti.

Pasticceri e maître chocolatier dello Stivale sono all'opera per la realizzazione delle loro **uova di Pasqua 2023**. E anche qualche chef si diletta con le uova artigianali.

Quest'anno la ricorrenza cade **domenica 9 aprile**. Non vorrete certo farvi trovare impreparati... Che siate artigiani del dolce in cerca dell'idea e giusta (e volete sbirciare tra le produzioni dei colleghi) o golosi appassionati l'**uovo di cioccolato artigianale** è uno dei prodotti su cui puntare in questo periodo dell'anno assieme alla colomba.

Ecco di seguito alcune delle uova di Pasqua 2023 realizzate dai professionisti italiani più noti.

Marchesi 1824



Una collezione di uova di Pasqua con elementi naturali dipinti o con fini decori in alto-rilievo in ghiaccia reale e pasta di zucchero eseguiti a mano su una base di finissimo cioccolato fondente, al latte e bianco, arricchiscono la collezione pasquale di Pasticceria Marchesi. Disponibili esclusivamente su ordinazione nei formati da 1kg e 2kg nei quali è possibile inserire regali personalizzati. Uno speciale uovo mandorlato racchiude la migliore frutta secca. L'esterno di cioccolato fondente al 61% è arricchito da un interno al latte e gianduia e un mix di mandorle, pistacchi e nocciole. Completano l'offerta le pregiate uova di Pasqua al cioccolato fondente o al latte racchiuse nelle caratteristiche confezioni a lanterna della Pasticceria Marchesi.

City Milano

NEWS

Scopri le eccellenze alimentari della tavola (Clicca sul logo)



Salute

Uova di Pasqua 2023, le migliori creazioni artigianali al cioccolato

Marchesi 1824



Una collezione di uova di Pasqua con elementi naturali dipinti o con fini decori in alto-rilievo in ghiaccia reale e pasta di zucchero eseguiti a mano su una base di finissimo cioccolato fondente, al latte e bianco, arricchiscono la collezione pasquale di Pasticceria Marchesi. Disponibili esclusivamente su ordinazione nei formati da 1kg e 2kg nei quali è possibile inserire regali personalizzati. Uno speciale uovo mandorlato racchiude la migliore frutta secca. L'esterno di cioccolato fondente al 61% è arricchito da un interno al latte e gianduia e un mix di mandorle, pistacchi e nocciole. Completano l'offerta le pregiate uova di Pasqua al cioccolato fondente o al latte racchiuse nelle caratteristiche confezioni a lanterna della Pasticceria Marchesi.



La dolce Pasqua di Marchesi 1824



Food & Wine

Su un prato primaverile e tra conigli argentati, Marchesi 1824 svela la sua collezione Pasquale. Colombe tradizionali e uova finemente decorate a mano raccontano la bellezza di una stagione leggera e spensierata.

La Pasqua Marchesi 1824 si tinge di colori pastello e allegri coniglietti argentati per raccontare la bellezza di una primavera leggera e spensierata. I dolci della tradizione e **fini decori realizzati su uova di cioccolato e colombe**, sprigionano tutta la loro bellezza e bontà.

«Quest'anno per le nostre dolci creazioni ci siamo ispirati al mondo fiabesco dei coniglietti pasquali. Siamo partiti da quella tradizione per realizzare le decorazioni, rigorosamente fatte a mano, delle nostre uova di cioccolato e colombe. E raccontare così, attraverso i nostri dolci, una storia raffinata e sognante adatta a grandi e piccini», racconta **Diego Crosara**, Maestro Pasticcere di Marchesi 1824.

Le uova di cioccolato Marchesi 1824

Una collezione di uova di Pasqua con elementi naturali dipinti o con **fini decori in alto-rilievo in ghiaccia reale e pasta di zucchero eseguiti a mano** su una base di finissimo cioccolato fondente, al latte e bianco, arricchiscono la collezione pasquale di Pasticceria Marchesi. Disponibili esclusivamente su ordinazione nei formati da 1 kg e 2 kg, nei quali è possibile inserire regali personalizzati.

Uno speciale **uovo mandorlato** racchiude la migliore frutta secca. L'esterno di cioccolato fondente al 61% è arricchito da un interno al latte e gianduia e un mix di mandorle, pistacchi e nocciole.

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

Novità dolci e salate Marchesi 1824



Due novità in tema lievitati per la Pasticceria **Marchesi**. La prima riguarda la **colomba**, proposta in una seconda versione con **arancia candita e cubetti di gianduia** fatta con cioccolato al latte e nocciole Piemonte. Il sapore agrumato dell'arancia si sposa perfettamente alle note tostate della nocciola e alla dolcezza del cioccolato al latte, un connubio perfetto di sapore.

La seconda novità è un lievitato salato: la **Focaccia pasquale al formaggio e zafferano**. Tipica focaccia pasquale del nord Italia, rivisitata in versione salata grazie all'aggiunta di formaggio Kinara e un prezioso zafferano italiano.

I classici lievitati **Marchesi** 1824

Immancabile poi la **Colomba classica** di **Marchesi** 1824, il più celebre dolce della tradizione pasquale, realizzato 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. Disponibile nel formato da 1 kg, 1,5kg, 2 kg e 3 kg.

Fini decori realizzati rigorosamente a mano impreziosiscono poi la **colomba ricoperta da una morbida pasta di mandorle**. Disponibile su ordinazione nel formato da 2 kg.

L'esperienza della Pasqua firmata **Marchesi** 1824 include colorati **coniglietti di cioccolato**, **ovetti stagnolati ripieni di golosi cremini**, **ovetti grand cru** e dalle sfumature pastello e le preziose **confezioni regalo** che racchiudono una selezione di prodotti rappresentativi della tradizione pasquale.

Marchesi 1824





AGEN FOOD
AGENZIA DI STAMPA



La Pasqua di Pasticceria Marchesi 1824

- [09/03/2023 16:10](#)
- [Redazione Agenfood](#)
- [CIBO](#)

(Agen Food) – Milano, 09 mar. – La Pasqua Marchesi 1824 si tinge di colori pastello e allegri coniglietti argentati per raccontare la bellezza di una primavera leggera e spensierata. I dolci della tradizione e fini decori realizzati su uova di cioccolato e colombe, sprigionano tutta la loro bellezza e bontà.

“Quest’anno per le nostre dolci creazioni ci siamo ispirati al mondo fiabesco dei coniglietti pasquali. Siamo partiti da quella tradizione per realizzare le decorazioni, rigorosamente fatte a mano, delle nostre uova di cioccolato e colombe. E raccontare così, attraverso i nostri dolci, una storia raffinata e sognante adatta a grandi e piccini”, racconta Diego Crosara, Maestro Pasticcere di Marchesi 1824.

LE UOVA DI CIOCCOLATO

Una collezione di uova di Pasqua con elementi naturali dipinti o con fini decori in alto-rilievo in ghiaccia reale e pasta di zucchero eseguiti a mano su una base di finissimo cioccolato fondente, al latte e bianco, arricchiscono la collezione pasquale di Pasticceria Marchesi. Disponibili esclusivamente su ordinazione nei formati da 1kg e 2kg nei quali è possibile inserire regali personalizzati.

Uno speciale uovo mandorlato racchiude la migliore frutta secca. L'esterno di cioccolato fondente al 61% è arricchito da un interno al latte e gianduia e un mix di mandorle, pistacchi e nocciole.

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

NOVITA' DOLCI E SALATE

Due novità in tema lievitati per Pasticceria Marchesi. La prima riguarda la colomba, proposta in una seconda versione con arancia candita e cubetti di gianduia fatta con cioccolato al latte e nocciole Piemonte. Il sapore agrumato dell'arancia si sposa perfettamente alle note tostate della nocciola e alla dolcezza del cioccolato al latte, un connubio perfetto di sapore.

La seconda novità è un lievitato salato: la Focaccia pasquale al formaggio e zafferano. Tipica focaccia pasquale del nord Italia, rivisitata in versione salata grazie all'aggiunta di formaggio Kinara e un prezioso zafferano italiano.

I CLASSICI LIEVITATI

Immane poi la Colomba classica di Marchesi 1824, il più celebre dolce della tradizione pasquale, viene realizzata 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.

Fini decori realizzati rigorosamente a mano, impreziosiscono poi la colomba ricoperta da una morbida pasta di mandorle.

L'esperienza della Pasqua firmata Marchesi 1824 include colorati coniglietti di cioccolato, ovetti stagnolati ripieni di golosi cremini, ovetti grand cru e dalle sfumature pastello e le preziose confezioni regalo che racchiudono una selezione di prodotti rappresentativi della tradizione pasquale.

I prodotti di Pasqua sono disponibili presso le tre pasticcerie di Marchesi 1824 a Milano – via Santa Maria alla Porta 11/a, via Monte Napoleone 9 e Galleria Vittorio Emanuele II –, e presso la pasticceria di Londra al 117 Mount Street, Mayfair. Una selezione di prodotti, tra cui gli immancabili lievitati e le uova di cioccolato, è disponibile online su www.pasticceriamarchesi.com



Adb, una colomba solidale per una nuova palestra

Cronaca / Bergamo Città Martedì 07 Marzo 2023

L'alleanza si rinnova ancora e dopo il panettone arriva la colomba. Sempre nel segno della dolcezza e della solidarietà

Anche in vista della Pasqua, il Panificio **Marchesi** e l'Associazione disabili bergamaschi si uniscono per sostenere l'universo dei disabili.

Acquistando una colomba artigianale si potrà contribuire al progetto di costruzione di una nuova palestra messo in campo dal sodalizio. «La palestra - spiegano dall'associazione che da 34 anni è al fianco dei diversamente abili con un sostegno concreto in grado di coinvolgere la comunità in iniziative sempre all'insegna della solidarietà - ha lo scopo di mettere a disposizione di tutte le persone che necessitano di una continuità nella mobilità dopo le dimissioni dalle strutture ospedaliere e i consueti cicli riabilitativi svolti all'interno degli stessi ospedali». Tutto questo grazie alla disponibilità dell'Asst Papa Giovanni XXIII a concedere all'Associazione disabili bergamaschi un padiglione in disuso da ristrutturare «per creare un ulteriore servizio a completamento della Casa di Comunità».

Come prenotare

Le colombe solidali sono nel formato da 1 Kg, glassate e in più gusti. Si può acquistare e sostenere il progetto attraverso una mail o un messaggio whatsapp al numero 339/6143343. Le prenotazioni sono aperte dall'8 marzo e le colombe potranno essere ritirate in sede Adb di via Borgo Palazzo 130 negli orari di apertura. Il costo è di 39 euro.

