



*I Millecolori di Galileo Reposo, per Peck - Credits: peck.it*

*Food*

## LE MIGLIORI UOVA DI PASQUA ARTIGIANALI

*Per chi non può farne a meno e per chi vuole regalarne una speciale. Dalle creazioni al cioccolato di Ernst Knam a quelle di Roberto Rinaldini e Galileo Reposo, passando per l'Antica Dolceria Bonajuto*

*di Chiara Degl'Innocenti* 

**S**ono vere e proprie opere d'arte di cioccolata, le uova di Pasqua 2018. Da quelle firmate da Ernst Knam a Roberto Rinaldini e **Galileo Reposo**, passando per l'**Antica Dolceria Bonajuto** il cui un filo conduttore che le unisce è lo stesso. Oltre alla qualità dell'ingrediente principale, ogni i pastry-chef ha puntato sull'originalità della forma delle uova, ossia la vera "sorpresa" di quest'anno.

Il **trend del momento**? Knam realizza una scultura dalle sfumature rosa del **fenicottero**, una creazione in cioccolato fatta a mano in ogni più piccolo dettaglio che propone al palato la forza del fondente, il classico latte, fino al bianco. Ma tutte le sue uova sono dai soggetti speciali: gli ormai insostituibili Knam Pollo e **Pollo Pollock**, accompagnati dal **Knam Coniglio** e da una serie di **Galletti** di varie misure e dimensioni, fino ad arrivare alle special eggs dove il rosa la fa padrone, con l'uovo Pink e il suo effetto **vellutato**, e l'**Uovo Mondo**, che ritorna, dopo il successo dello scorso anno, con una variante a tema dei Mondis di Knam.

Nell'attesa della nuova apertura a Milano, il maestro **Roberto Rinaldini** per questa Pasqua propone le sue uova di cioccolato in varianti quanto mai originali, decorate artisticamente. Da provare (o regalare) almeno una volta i suoi due grandi classici: l'**uovo all'occhio di bue** realizzato con cioccolato bianco e l'**Ovo**, ovvero tuorlo e albume finemente realizzati in un vero e proprio guscio sterilizzato che emulano in modo perfetto, un dolce uovo alla coque.

La mecca della gastronomia a Milano, **Peck**, per il 2018 grazie al suo pastry-chef **Galileo Reposo** propone il cioccolato giocando su luce e colori, dando vita a tre raffinati e golosi capolavori. **Fasci di luce**, l'uovo attraversato da lame colorate realizzate interamente a mano millimetro per millimetro; **Millecolori**, l'uovo realizzato in diverse cromie e sfumature ottenute con l'utilizzo di coloranti al burro di cacao che creano giochi di luce sofisticati e **Golden Egg** dal guscio ricoperto da cioccolato al latte che regala un effetto vellutato color oro.

La Pasqua dell'**Antica Dolceria Bonajuto**, la più antica fabbrica di cioccolato in Sicilia, propone uova realizzate attraverso l'antico processo di lavorazione a freddo del cacao utilizzato dalle popolazioni mesoamericane e diffuso in Europa attraverso i "conquistadores" spagnoli. A Modica, dal 1880, i Bonajuto lavorano il cioccolato in maniera ancestrale, **senza aggiunta di burro** di cacao che una volta non permetteva la creazione di corpi cavi e quindi di uova di Pasqua ma che oggi, grazie a nuove tecnologie, fa realizzare dolci artistici che non stravolgono la tradizione ma permettono di reinterpretarla nella forma.

In una linea di cioccolato vegano, in cui il latte è sostituito dalla soia o olio di oliva, si colloca l'uovo di Pasqua dell'azienda toscana **Fonderia** che caratterizza i suoi lavori con un **packaging che informa su salute e benessere** di prodotti definiti "organic gourmet". La **F%** (questo il nome sintetizzato con la sigla) seleziona il prodotto da lavorare in Ecuador, curando tutta la filiera, dalla raccolta, alla tostatura, alla raffinazione all'interno del proprio laboratorio. Le zone di provenienza sono Los Rios, Manabi, Esmeraldas, fino alla selezione di gusti particolari amazzonici quali Sucumbios, Orellana, della costa sud El Oro, Guayas e delle isole Galapagos.

© Riproduzione riservata