

Piccole e golose: dieci uova di cioccolato sotto i 150 grammi

Tipologia: Quote

Topic: Food

Piccole e golose: dieci uova di cioccolato sotto i 150 grammi

Una selezione ragionata di gusci fondenti e al latte, ripieni di cremini e pralinati, tra scatole da collezione, incarti di design e ispirazioni fiabesche.

Quest'anno non c'è stato il tempo di metabolizzare (proprio fisicamente) panettoni, pandori, frappe e castagnole che è già arrivato il momento di pensare alla Pasqua. Già a inizio febbraio a **Firenze**, in occasione di **Pitti Taste**, abbiamo assaggiato delle golose anticipazioni e non abbiamo fatto a meno di notare che per le **uova di cioccolato** il formato **mini** sembrava andare per la maggiore. Conferma che abbiamo avuto anche dopo una recente visita nell'azienda toscana di **Amedei**.

A intercettare questo trend è stata **La Perla di Torino** che ha voluto mettere d'accordo tutti con **le nuove UOUO da 100 grammi**, un guscio doppio strato ripieno di tartufo di cioccolato, prodotto di punta del brand. Quattro sono le sfumature di gusto proposte dal fondente al triplo cioccolato al vegano latte senza latte, passando per l'irresistibile freschezza di limoncello e meringa e l'esplosione di gusto di pistacchio e lampone. Il packaging richiama l'incarto originale dei diversi tartufi di cioccolato e racchiude una sorpresa: ovviamente si tratta di uno dei loro tartufi.

Tra gli espositori presenti alla manifestazione in Fortezza dal Basso c'era anche **Dolcemascolo** che conferma la sua coloratissima linea di **sei ovetti in puro cioccolato ottenuti con la tecnica della marmorizzazione** che permette di colorare le uova con strati di colore alimentare partendo dai colori primari fino a creare nuances variegata. Disponibili nelle varianti cioccolato fondente al 70% proveniente dalla Costa d'Avorio, al latte e al cioccolato bianco, oppure in confezione mista per gli amanti delle tre sfumature, questi piccoli capolavori sono **lavorati a mano** e contenuti in una confezione di cartone che ricorda quella delle classiche uova di gallina che si trova al supermercato.

Se non vi dicessero che sono **raw** non vi accorgeteste neanche della differenza, se non per qualità, degli **ovetti** firmati da **Vito Cortese**, cioccolatiere e imprenditore che dopo l'esperienza da Grezzo è uscito dalla società per aprirsi un'insegna tutta sua in una location fiorentina d'eccezione. **Cortese Café Novecento** affianca il Museo Novecento e, con il suo ingresso indipendente, assicura un'esperienza autentica nel mondo del cioccolateria crudista. Per il **formato petite**, tre sono i gusti: dall'intenso al cioccolato fondente e granella di nocciola al delicato e scioglievole al cioccolato e bianco e granella di nocciola, più dolce ancora è quello con cioccolato bianco e granella di pistacchio. In ogni confezione metallica sono contenuti tre ovetti per ciascuna tipologia.

Sono da quattro le **box ecosostenibili "ovette"** di **Antoniazzi**, realtà a conduzione familiare che dal piccolo laboratorio a Bagnolo San Vito, a due passi da Mantova, ha colonizzato parte del territorio emiliano aprendo nel tempo anche sedi a Bologna, Modena, Maranello e nel centro della cittadina dei Gonzaga. Più impegnativa è la "degustazione lusso" di uova al cioccolato in cinque diverse varianti, ciascuna da 300 grammi – cioccolato al latte con granella di nocciole, cioccolato fondente con granella di mandorle, cioccolato dulcey e arachidi, cioccolato bianco al pistacchio con granella di pistacchi e cioccolato al lampone con croccante.

Le sontuose creazioni di **Marchesi 1824** riconciliano con l'estetica gentile della cioccolateria anche in dimensioni più piccole all'uovo da 2 chili che si può ordinare anche dal [sito](#). Si scende infatti a **120 grammi** per l'uovo fondente o al cioccolato al latte decorato con fiorellini in ghiaccia reale, ma la pasticceria che quest'anno compie 200 anni cala anche il suo poker con la **confezione di uova colorate da 50 grammi l'una** mentre le cinque fila di **ovetti** disposte nella scatola quadrata sono ordinate in base alle diverse sfumature color pastello, dal giallo al rosa.

Passando davanti alla vetrina di **Charlotte Dusart** troverete sicuramente la divertente **valigetta in cartone** dove al suo interno, oltre a una tavoletta a forma di uovo, c'è un **mix di ovetti ripieni di cremini e pralinati**. Ugualmente fantasiosa è "**la piccola covata**", un cadeau pensato per accompagnare un caffè da ovetti che sono come le ciliegie: una tira l'altro. All'interno del sacchetto ce ne sono dodici con sei gusti differenti: cremino bianco e croccante, pralinato nocciola, gianduia, speculoos, arachidi, cremino e pistacchio.

Altrettanto fiabesca è la proposta di **Leone** che dà vita a **tre nuove colorate proposte in latta** per conservare gustosi ovetti di cioccolato: la prima, con *Alice*, contiene un assortimento di ovetti ai gusti latte, fondente e gianduia; quella con il *Bianconiglio* racchiude ovetti di cioccolato al latte 40%, mentre la latta *Regina di Cuori* custodisce sfiziosi ovetti al cioccolato. Originali sono anche le **latte tamburello**, tutte dal peso di 350 grammi che, tra gli altri bonbon, contengono gli ovetti ripieni assortiti ai gusti latte, fondente e gianduia. I personaggi di **Alice nel Paese delle Meraviglie** ritornano anche nei **sacchetti da 100 g** con gli ovetti confettati gianduia e quelli assortiti ripieni.

La storica confetteria genovese **Romanengo** non può fare a meno dello zucchero neanche nelle sue uova che si presentano con un **guscio zuccherino aromatizzato alla cannella che al suo interno racchiude una selezione di dolci**. Da conservare è poi **la scatola che riproduce una stampa primaverile disegnata** in esclusiva da **Luca Tagliafico**, illustratore local: dentro c'è un selezionato **assortimento pasquale di ovetti** di cioccolato, pasta di mandorla e fondente.

Sono incartati con stagnola colorata e nascosti in un campana al cioccolato fondente gli ovetti di **Gay-Odin**, fabbrica di cioccolato fondata a **Napoli** nel 1894 che ha commissionato dei disegni con i paesaggi tipici napoletani solo per le confezioni delle **uova confettate**. Neanche a dirlo, ma la scatola si conserva. Le uova al latte da 220 grammi e quella **versione fondente da 120 grammi** sono la giusta via di mezzo per chi non vuole farsi tentare da uno dei loro prodotti simbolo: l'uovo di Pasqua ricoperto di cioccolato foresta. In quest'ultimo caso si parte da mezzo chilo fino ad arrivare a 2.400 grammi.

Continua il felice sodalizio tra la maison d'alta moda **Armani** e la cioccolateria torinese **Guido Gobino** fondata nel 1964 (sì, quest'anno sono 60 anni) che per Pasqua si sbizzarrisce anche con **le piccole uova da 55 grammi di cioccolato al latte o fondente**, più gli **ovetti in due gusti limited edition**: fondente 55% con ripieno agli agrumi di Sicilia e al latte 35% con ripieno alle mandorle di Sicilia. In casa Gobino tornano poi gli **ovetti in sei ricette**: i tre classici (fondente 70% monorigine Ecuador Deforestation-free, caramello pralinato e gianduia) e i gusti con morbido al fondente 75% con cuore ai frutti di bosco, alla nocciola Piemonte Igp e al pistacchio di Sicilia. Perfetti per un piccolo momento di gusto, sono anche **i mezzi ovetti al cioccolato** al latte decorato con cioccolato bianco, fondente con gruè di cacao impreziosito dal cioccolato al latte, agrumi di Sicilia e sale, fragola, frutti di bosco e cioccolato bianco con gruè di cacao.

di **Andrea Martina Di Lena** - 04/03/2024

Fonte: <https://www.foodandwineitalia.com/piccole-e-golose-dieci-uova-di-cioccolato-sotto-i-150-grammi/>