



Le uova Bodrato sono tutte decorate a mano. (Courtesy of Bodrato)

7 UOVA DEL MIGLIOR CIOCCOLATO

Una Pasqua pop, ma per palati raffinati

di **Marina Mauri**

Divertenti, design e pop: sono le uova della Pasqua 2015. Senza mai trascurare la qualità e l'eccellenza.

Scultoreo. La creazione di **Marcello Martinangeli**, cuore e anima della pasticceria *Le dolci tradizioni*, è perfetta per chi ama l'essenzialità delle forme e la raffinatezza della materia: 100% cioccolato fondente.

Minimalista. il cacao più raro in assoluto, lo 0,001% della produzione mondiale, il **Criollo**, lavorato per ottenere l'uovo di Pasqua più prezioso. **Domori** per esaltarne la raffinatezza lo ha racchiuso in una confezione essenziale: un guscio nero, nudo, volutamente minimalista. Il più nobile dei cacao regala note di frutta secca, fragranza di pane, marmellata e crema di latte.

Artistico. Per la Pasqua di quest'anno, Bodrato Cioccolato ha pensato a una capsule collection ispirata alle opere degli artisti del XX secolo (Mirò, Dalì, Pollock), interpretate con cioccolato fondente, bianco e al latte. Più tradizionali invece le **Millerighe**, **Bicolor** e Nocciolato (per il quale è stata selezionata la pregiatissima nocciola Tonda Gentile Trilobata). Tutte le uova sono decorate a mano, una a una.

Fantasy. Maglio festeggia i 140 anni "in dolcezza" con le **Uova di drago**, dalla screziatura colorata (blu, rosso, arancio, bianco), al latte e fondente, confezionate in blister da sei. ottimi anche gli **ovetti Origine**, con il ripieno al caramello e riso soffiato che si abbina al cioccolato cru Papuasia (latte) e il ripieno alla nocciola e biscotto che sposa perfettamente il cioccolato cru Cuba (fondente).

Jungle. Quest'anno T'a punta sul fascino dell'avventura proponendo le proprie uova artigianali in tre versioni: Safari, Marmorizzato e Jungle, tutte rigorosamente realizzate con il miglior cacao **Gran Cru** al latte, bianco o fondente.

<http://icon.panorama.it/food/7-uova-miglior-cioccolato/>