



Cultura & Tempo libero

Si fa presto a dire «uovo»

Forme insolite e abbinamenti sofisticati

di **Roberta Schira**
a pagina 15



Presi per la gola Forme insolite e citazioni d'artista per il più tradizionale dolce di Pasqua

La sorpresa è l'**UOVO**



Knam si è inventato l'Unicorno
Peck risponde con il suo Cubo
E in via Canonica c'è chi ha pensato
di metterci dentro un Gratta e Vinci

Sono oltre 5 milioni le uova di cioccolato artigianali in arrivo sulle tavole italiane, e nel 2018 il loro valore è stato di 230 milioni (dati Cna). Perché l'uovo di Pasqua, anche a Milano, tiene sempre più testa alla colomba. L'unicorno, animale mitologico raro dai poteri magici, simbolo di forza e purezza, oggi è tornato di moda. Ispira letteratura, moda e design, ma anche la pasticceria. L'uovo «trendy» del momento ne riprende le forme, in tre versioni: bianca, nera e rosa (45 euro). «Sono i nostri quattro figli che ci hanno influenzato. Amano l'unicorno, così Ernst gli ha dato forma di uovo», dice Alessandra, moglie del pastry chef Ernst Knam. Nella sua vetrina in via Anfossi abbiamo scovato anche quello più artistico: l'uovo Fontana, con due tagli in

cioccolato fondente Perù Pachiza 70% e spruzzato con burro di cacao bianco, ispirato ai tagli sulle tele del celebre artista. Il più piccolo, di pochi centimetri, sempre da Knam, ha forma di pulcino.

Ma chi ha detto che l'uovo dev'essere per forza a forma di uovo? Galileo Reposo, in forza da Peck, firma Il Cubo di Pasqua, fatto in cioccolato Tulakalum 75%, cru pregiatissimo dal Belize. All'interno, come sorpresa: praline di alta pasticceria (250 euro). «Abbiamo pensato a una limited edition

mata da Luca Montersino. Ha dedicato una collezione di sei uova in cioccolato Valrhona al Salone appena concluso, giocando con le sfumature dal bronzo alla venatura del marmo, sino alla vera placcatura in oro (a partire da 15 euro).

Alla Pasticceria Martesana va il titolo dell'uovo più lussuoso:

uovo gioiello, in fondente monorigine 70% della Repubblica Dominicana, creato da Jacopo Zorzi, pastry decorator, insieme con Enzo Santoro, fondatore della storica pasticceria (120 euro al kg). Dice Manuela San-

di 100 pezzi. Solo cinque contengono una sorpresa vera: un buono per seguire una lezione dedicata al cioccolato qui da noi, in via Spadari», dice il patron Leone Marzotto. Le uova più design le abbiamo trovate al Savini in Galleria. La nuova pastry chef milanese, Elisa Sommariva, 25 anni, si è for-



toro, direttore marketing: «Abbiamo tante uova a forma di animali e personaggi dei cartoni, l'uovo gioiello è il dono per un'occasione speciale. Ha successo perché sposa due arti della grande manifattura italiana, quella dei maestri cioccolatieri e della gioielleria». Le uova più chic della città, e le più costose (700 euro al kg), sono della Pasticceria Marchesi, in Galleria. Il maestro Diego Cro-

sara utilizza la ghiaccia reale e la pasta zucchero per creare corncine, rose minuscole, ghirlande sottilissime e filamenti dorati. Decorazioni in alto-rilievo eseguiti su una base di finissimo cioccolato fondente. «Le sorprese nell'uovo non soddisfacciano nessuno: maschi, femmine, grandi, bambini, dice Lucia Stragapede, proprietaria pasticceria dei due locali Pasticchéri. «Così ho pensato di inserire un Gratta e Vinci nelle mie uova e sono tutti felici». Chissà che il destino premi un milanese con una vincita milionaria.

Roberta Schira
© RIPRODUZIONE RISERVATA



Tra mito e moda Le uova-unicorno di Ernst Knam; sotto il Cubo di Pasqua creato da Galileo Reposo per Peck, ripieno di praline; l'uovo-gioiello della Pasticceria Martesana (foto Corner/LaPresse)

Indirizzi

● Knam, via Anfossi 10, tel. 02.55194448

● Peck, via Spadari 9, tel. 02.8023161

● Marchesi, Galleria Vittorio Emanuele II, tel. 02.94181710

● Savini, via Ugo Foscolo 5, tel. 02.72003433

● Martesana, via Cagliero 14, tel. 02.66986634

● Pastrichérie, via Canonica 72, tel. 02.34930098