



# GRAND'UOVO

Decorate, "animate", farcite... Le uova di Pasqua come opere d'arte. di Silvia Inghirami

Se non potete permettervi un *Fabergé* salutate la primavera con un uovo di fine cioccolato. Come il gioiello smaltato e dorato che l'orefice Carl Fabergé creò per lo zar Alessandro III anche l'uovo decorato dai maestri pasticceri italiani, con la glassa o la frutta secca, è un'opera d'arte.

«Tipicamente italiana è la decorazione a cornetto, con il ghiaccio reale, a base di bianco d'uovo per realizzare foglie e fiori – spiega **Angelo Di Masso**, uno dei vincitori del

bronzo per l'Italia ai mondiali di pasticceria 2007 –. Oppure si usa il marzapane, per fare piccole figure». La sua specialità sono però ovetti farciti con crema al lampone e ai frutti di bosco e uova stilizzate con frutta secca. E ancora uova spruzzate con burro di cacao per ottenere un aspetto vellutato, con cioccolato speziato alla cannella, allo zafferano, all'arancio, al pepe oro, al pepe di *Sarawak* e, per i bambini, cioccolato al latte con cereali.

## Meravigliosa CREATURA

Ma la creatività dei pasticceri non si esaurisce qui: i maestri cioccolatieri **Alessandro Savone** ed **Eleonora Fedeli** si ispirano per le loro uova artistiche a spazio, mare e terra, meraviglie del globo interpretate in chiave stilizzata ed evocativa; oppure preparano ovetti di 40 grammi ricoperti di granella di nocciola.



La proposta di **Fabrizio Donatone**, vincitore del *Premio Speciale Stampa* agli ultimi campionati mondiali di pasticceria, è l'«uovo animato». Con le sue creazioni la Pasqua diventa molto bizzarra: «Mi diverto a trasformare l'uovo in pulcino, pinguino, rana, orsetto, gatto o volpe, lasciando sempre trapelare la rotondità della forma» – racconta Donatone –. Attraverso il cioccolato si possono esprimere tante cose, basta la fantasia». Ma la scelta non può basarsi solo sull'aspetto: naturalmente quello che conta è la materia prima. «L'elemento caratteristico – spiega Donatone – è l'origine del cacao che dà al cioccolato la sua personalità». La preferenza può andare dal cacao sudamericano o a quello nordafricano; Di Masso, ad esempio, ritiene tra i migliori in assoluto quello venezuelano.

## In tutti i SENSI

La produzione di qualità artigianale può permettersi un cioccolato monorigine, ma le imprese per di più procedono ad operazione di assemblaggio di cacao proveniente da vari paesi, con il risultato che il sapore può risultare piuttosto *standard*. Da un punto di vista tecnico il prodotto industriale ha raggiunto livelli qualitativi anche elevati ma l'omologazione ha fatto perdere ai consumatori il piacere di scoprire la particolarità degli aromi. «Bisognerebbe riallenare i sensi ad assaporare gli alimenti – consiglia Di Masso –. Provate ad annusare le cose che mangiate senza lasciare tutto il compito al palato». Per il cioccolato i suggerimenti dei maestri del gusto stanno ottenendo risultati confortanti, infatti in commercio se ne trovano sempre più tipologie e varietà con indicazioni della provenienza d'origine e della quantità di cacao contenuto. La ricerca della qualità ha quindi dato i suoi frutti, come dimostra la crescita del consumo di cioccolato: secondo l'*Aidi* (Associazione industrie dolciarie italiane) le vendite di uova pasquali (di coniglietti e gallinelle) sono cresciute del 2,4 per cento attestandosi a 12.600 tonnellate.

## Splendido FONDENTE

In media un italiano mangia 4 chilogrammi di cioccolato in un anno, contro 11,6 di un cittadino svizzero, 10,7 di un belga, 10,5 di un danese.

La preferenza è accordata al cioccolato fondente, anche nelle uova: «Un quarto delle vendite di uova sono del tipo al latte – riferisce **Luigi Biasetto**, pluridecorato *maître pâtissier*, allenatore della squadra italiana all'ultima Coppa del Mondo – e tre quarti di fondente: un dato significativo che indica come il pubblico cominci a comprendere e ricercare la qualità del buon cioccolato».

Ma come individuare un prodotto buono da uno scadente? La lettura dell'etichetta può venirvi in aiuto prima di effettuare un acquisto, per conoscere in particolare il rapporto tra cacao e zucchero. Per gli esperti, però, la quantità di cacao non va considerata l'unico elemento guida, perché un cioccolato può essere eccellente tanto con una percentuale del 64 per cento come del 70; entrano in gioco altri fattori, a partire dal processo di torrefazione delle fave di cacao. «Il cioccolato – spiega Biasetto – non deve essere né troppo scuro né troppo chiaro. Nel primo caso un'elevata torrefazione delle fave di cacao fa sì che

gran parte degli aromi spariscano irrimediabilmente, nel secondo è evidente un'eccessiva dose di zucchero.

## OVO SODO

«L'aspetto luminoso, con riflessi dorati e rossicci, conferma invece l'utilizzo di ottime fave – continua Biasetto –, quelle che molti artigiani stanno promuovendo con successo. La dicitura monorigine nell'etichetta delle uova, cioè la loro provenienza da un unico cru, è garanzia di purezza, quella che spesso è compromessa dalla miscela di percentuali differenti».

L'importante è allora non farci guidare nell'acquisto solo dalla bellezza del *packaging*, fatto di carte e stoffe colorate e fiocchi imponenti, o dalla curiosità per la sorpresa. Solo in Italia il regalino nascosto è un elemento imprescindibile dell'uovo di Pasqua e a volte questo porta a non guardare la materia prima. Con il risultato di ritrovarci con un inutile pupazzetto o un improbabile portachiavi e un cioccolato sottile e dal sapore deludente. Meglio allora scegliere un uovo che ci dia garanzie di qualità (e perché no, accordando fiducia ai prodotti del consumo equo e solidale che sostengono le popolazioni di paesi tradizionalmente produttori di cacao) e poi abbinare un dono personalizzato che farà la gioia di chi lo riceve.

## CHE BELLA SORPRESA

Equosolidale sia il cioccolato che la sorpresa. È l'uovo di Coop, quello della linea **Solidal** prodotto dalle cooperative della Repubblica Dominicana, del Belize, del Costa Rica, del Ghana, dell'Equador, del Paraguay. È l'uovo certificato *Fairtrade* che garantisce ai produttori del Sud del mondo una retribuzione adeguata per il loro lavoro e un margine per migliorare la vita delle loro comunità. È l'uovo con sorprese al 100 per cento equosolidali:

oggetti artigianali provenienti da realtà del circuito equo Sri Lanka, India, Indonesia.

È l'uovo fatto di cioccolato a marchio *Fairtrade* che si distingue per l'alta percentuale di cacao e l'esclusione di grassi vegetali alternativi al burro di cacao. Una scelta di qualità e di solidarietà.

