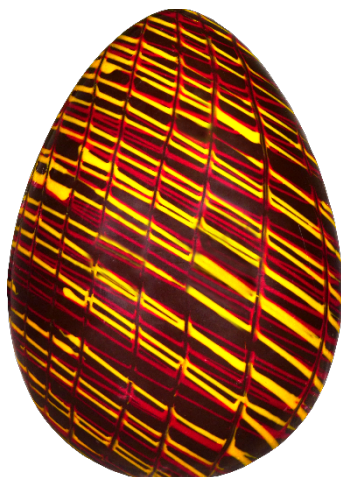




Rassegna Stampa Bodrato Cioccolato

Pasqua 2023





Indice

Cartacei

Mensili

Elle Gourmet	23-mar-23	Night & Day. Effetto notte.
Cook Corriere della Sera	23-mar-23	Lo speciale. Uno scrigno di cioccolato

Settimanali

Donna Moderna	30-mar-23	Festa a sorpresa
Oggi Cucino	06-apr-23	Pasqua in tutta dolcezza
Sport Week	08-apr-23	Che sorpresa il cioccolato

Web

Dissapore	11-mar-23	Pasqua 2023: le uova di cioccolato da comprare
La Cucina Italiana	16-mar-23	Uova di Pasqua artigianali: le golose novità gourmet

Io Donna	17-mar-23	Uova di Pasqua 2023: novità e classici
Carol Pomme	18-mar-23	Migliori uova di Pasqua 2023: ecco quali sono
Style Magazine	25-mar-23	Uova di Pasqua artigianali 2023: originali, decorate, solidali e sostenibili!
Cook Corriere della Sera	26-mar-23	Uova di cioccolato artigianali, le migliori secondo la redazione di Cook
Dolcegiornale	28-mar-23	Uova di Pasqua 2023, le proposte creative dei pasticceri
Vanity Fair	28-mar-23	Colombe e uova artigianali wow, per una Pasqua top
Dove Corriere della Sera	29-mar-23	Le migliori colombe artigianali d'Italia per la Pasqua 2023, e dove trovarle
Linkiesta Gastronomika	30-mar-23	Forma tonda. Meraviglia al cioccolato
Pambianco Wine & Food	30-mar-23	Le uova di Bodrato per festeggiare la Pasqua
Pasticceria Internazionale	31-mar-23	Oltre l'uovo c'è di più
Elle	02-apr-23	Il menù di Pasqua da provare assolutamente
Robb Report	02-apr-23	Dolci tentazioni di Pasqua
Food & Wine Italia	03-apr-23	Scartare, rompere, mangiare: le migliori uova con sorpresa
Genova Today	03-apr-23	Uova di Pasqua solidali 2023: quali comprare per sostenere l'inclusione e la ricerca

TGCOM 24

05-apr-23

Che una dolce Pasqua sia

Gambero Rosso

07-apr-23

Uova di Pasqua: ecco le più belle del 2023

Influencer Marketing

A Milano Puoi

04-apr-23

Uova di Pasqua a Milano 2023

Cartacei

Mensili

GOURMETSweet



NIGHT&DAY

Total black o color block? Le uova si vestono a festa per celebrare la Pasqua con il giusto outfit. Come da invito, è tutta una questione di *dress code*

di Anita Sciacca

Effetto notte

1. Doppio gioco l'uovo *Extra Dark* con doppia copertura, *Ferrero Collection* (9,99 euro). **2.** Cremoso l'uovo cremino con due strati di Gianduja che racchiudono la crema alla nocciola, *Guido Gobino* (49 euro). **3.** Sfaccettato l'uovo *Diamond* con cioccolato fondente all'83%, *Cioccolato Gourmet* (26 euro). **4.** Come uno scrigno il cofanetto a forma di uovo con agrumi, frutta esotica e cubetti di mela, arancia e zenzero coperti di cioccolato, *Noverasco* (20 euro). **5.** Selezione di uova di cioccolato fondente extra dark in Edizione Limitata, *Amedei*. **6.** Romantico l'uovo di cioccolata con cuoricini al lampone, *La Pasqualina* (47 euro). **7.** Mood vintage l'uovo di cioccolato fondente marmorizzato in stile antico, *Enrico Rizzi* (56 euro). **8.** Glam l'uovo di cioccolato fondente con l'iconica A in rilievo, impreziosito da granella di nocciola, *Armani/Dolci* (69 euro). **9.** Irresistibile l'uovo dessert con crema e maxi gocce di cioccolato ricoperto da doppio cioccolato e fave in scaglie, *Balocco* (8,99 euro). **10.** Deluxe l'uovo Faber ispirato alle celebri uova Fabergé con fiorellini di zucchero, *Bodrato*. **11.** Romantico l'uovo di cioccolato fondente con fiore decoro, *Solbiati*. **12.** Alta cucina l'uovo di pasta da farcire, *BluRhapsody* (33,90 euro). **13.** Sinfonia di sapori l'uovo di cioccolato fondente decorato con frutta secca e disidratata, all'interno dragées e oveti misti, *Charlotte Dusart* (da 13 euro).

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

uno scrigno di cioccolato

CORRIERE DELLA SERA

MARZO

2023

LO SPECIALE

COOK 33

COOK.CORRIERE.IT



1



2



3



4



5



6



7



8

UNO SCRIGNO DI CIOCCOLATO

Fondente, con la granella o decorato a mano, l'uovo di Pasqua 2023 è un tesoro che nasconde dolcezze e sapori inaspettati. La nostra selezione

a cura di **Redazione Cook**



9



10



11



13



12



14



15



1. HARRODS SCARAMANTICO

Una piuma di pavone dorata si è posata sul guscio dell'uovo di Harrods con ripieno al «pane e burro». La sorpresa? Aprite il cassetto alla base della scatola e troverete 16 bon bon multicolor (1,8 kg, solo su ordinazione su personalshopping@harrods.com)

2. HOTEL CHOCOLAT SPLASH!

Ironia della sorte: un finto tuorlo di cioccolato bianco si è rotto contro un uovo al latte denso al 40% (150 g, euro 13, hotelchocolat.com)

3. LAVORATTI 1938 & CRACCO A QUATTRO MANI

Alla pesca di Volpedo, ciliegia e mandorla romana tostata. Sono tre le varianti tutte fondenti 60% Ecuador monorigine realizzate dallo chef Carlo Cracco insieme a Marco Ferrari, maître chocolatier di Lavoratti 1938, cioccolateria ligure rilevata da Fabio Fazio e Davide Petri (500 g, euro 60, shop.carlocracco.it e lavoratti.it)

4. ARMANI & GOBINO FASHIONISTA

Avvolto in una carta color lilla che si ispira agli abiti primavera/estate di Giorgio Armani, c'è l'uovo di Guido Gobino che, con più di cinquanta anni di storia, rappresenta la tradizione del vero cioccolato torinese. Fondente o al latte con granella di nocciola (440 g, euro 69, nei negozi Armani e online su armanidolci.com)

5. LA PERLA DI TORINO INNO AL PISTACCHIO

UOVO è la novità della Pasqua 2023 firmata La Perla di Torino. Un inno al pistacchio salato, disponibile anche al gusto gianduja. Lo completa un eco-pack pop (450 g, euro 45, lapertaditorino.it)

6. SANT AMBROEUS EASTER PASTEL

Il segreto della ricetta? Il cacao di origine africana tra i più pregiati al mondo: il monorigine São Tomé, tipico del Golfo di Guinea fondente al 70%. I colori rosa e azzurro sono un omaggio a quelli del brand (da 200 g, euro 65, santambroeus.com)

7. BODRATO STRIATO

Si chiama Spider il goloso uovo Bodrato fatto di una ragnatela di righe colorate che si intrecciano a formare una trama. Nella versione fondente o al latte (box small da euro 15,80, bodratiocciolato.it)

8. PAOLO BRUNELLI DI SOPPIATTO

La forma è insolita eppure la sorpresa dentro c'è. Tre le tipologie: Venezuela, Santo Domingo e Madagascar (500 g, euro 34, paolobrunelli.me)

9. DOMORI UN CLASSICO

Fondente 60% con una sorpresa tutta Domori al suo interno: cioccolatini (150 g, euro 24, domori.com)

10. LEONE OVETTI FIABESCHI

La Pasqua delle Meraviglie ispirata a quel magico paese in cui viveva Alice (latte Tamburello Regina di Cuori con ovetti assortiti, euro 19,90, pastiglieleone.com)

11. LADURÉE CON LA CORONA

L'inconfondibile corona Ladurée che, per l'occasione, è stata reinventata sul cioccolato con delicati fiori di stagione. All'interno, i tipici éclair e macaron in versione cioccolato (125 g, euro 25, laduree.fr)

12. FORTNUM & MASON OIL ON CANVAS

Un coniglietto dipinto a mano con una copertura di cioccolato monorigine della Colombia cacao 45% è stato realizzato in esclusiva per Fortnum's da maestri cioccolatieri del Galles (500 g, euro 130, fortnumandmason.com)

13. IGINIO MASSARI PRALINATO

Ciocolato bianco e pistacchi, fondente e mandorle o nocciole, latte e nocciole? C'è anche l'edizione limitata al lampone con la firma del maestro (700 g, euro 107, iginiomassari.it)

14. ERNST KNAM FLOWER POWER

L'«uovo senza nome» ricoperto da piccoli fiorellini naïf è un omaggio dello chef alla fantasia di ognuno di noi. È un invito a rinominarlo secondo la personale idea di natura (530 g, euro 65, eknam.com)

15. PRESTAT REMINISCENZA

Vi porterà i ricordi, e il sapore, degli hot cross bun, i panini dolci e speziati di origine inglese preparati secondo la tradizione per la Pasqua. Ripieno di tartufi alla frutta e cannella (170 g, euro 37,95, prestat.com)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

uno scrigno di cioccolato

CORRIERE DELLA SERA

34 COOK

MARZO

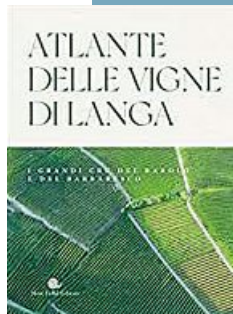
COOK.CORRIERE.IT

I LIBRI

MAPPA

ATLANTE DELLE VIGNE DI LANGA

Le grandi vigne delle Langhe, uno dei territori più vocati al mondo. I protagonisti della storia del Barolo e del Barbaresco. I testimoni di un secolo durante il quale è nato il mito delle Langhe. Nell'atlante illustrato curato da Slow Food, edizione aggiornata dello storico volume nato 34 anni fa, il lettore viene guidato alla scoperta delle etichette e delle cantine da non perdere lungo le strade delle colline patrimonio dell'Unesco (Slow Food editore, 352 pagine, 39 euro).



DALLA TOSCANA CUCINA POVERA

Gli italiani la chiamano l'arte dell'arrangiarsi con quello che si ha. Un approccio secolare che è anche il cuore della cucina povera, fatta di ingredienti umili, poco costosi, verdure dell'orto, riso, pasta, avanzi, capaci, però grazie alla bravura dei cuochi di trasformarsi in ricette speciali. Dalla pappa al pomodoro al siciliano gelo di anguria, le racconta la foodwriter toscana Giulia Scarpaleggia nel suo ultimo libro (Artisan, 320 pagine, 34,99 euro).



DESSERT SWEET ENOUGH

Torte senza alcuno sforzo, marmellate che si cuociono al forno, nuovi classici (americani) come la torta al limone salato. Il nuovo ricettario di Alison Roman, ex pasticceria, ora food writer e collaboratrice del NYT, è una raccolta di dolci da fare subito, pensata per chi pensa di non averne le capacità. Senza particolari attrezzature o ingredienti speciali. Da cucinare con la disinvoltura elegante di Alison Roman (Hardie Grant Books, 304 pagine, 33 euro, dal 5 aprile).



DAL MONDO SELVATICO LE PIANTE CI PARLANO

Ci sono le piante che proteggono, quelle che curano ferite e anche piante che cucinano, come l'acetosa, la borragine, la santoreggia, il papavero... Alcune distinzioni «sentimentali» per catalogare il grande mondo vegetale selvatico troppo a lungo dimenticato. Le ha raccontate Stefania Piloni, ginecologa, profonda conoscitrice di erbe medicinali e docente in fitoterapia presso l'Università di Milano, nel suo ultimo libro. Un appassionante invito a ritrovare il legame perduto con la natura (Vallardi, 208 pagine, 14,90 euro).



TRADIZIONI CINESI BAO FAMILY

In ogni famiglia cinese il pasto è un momento sacro di condivisione e una vera esplosione di sapori. A partire dai bao, irresistibili panini al vapore protagonisti di questo ricettario firmato da Céline Chung. Un viaggio in 80 ricette lungo i molteplici aspetti della cucina cinese, fra il dolce e il salato, l'acidulo e il piccante: pancake al cipollotto, insalata di pollo al peperoncino, involtini primavera, zuppa pechinese, anatra laccata, pesce in salsa agrodolce... (L'ippocampo, 272 pagine, 29,90 euro).



© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ricette dimenticate, come i pani invernali, i pretzel per la Quaresima o la pasta frita per Kermis: l'identità culinaria belga, forgiata attraverso le feste stagionali, nell'ultimo volume di Regula Ysewijn



Regula Ysewijn, Dark rye and honey cake. Festival baking from the heart of Low Countries. Murdoch books, 272 pagine, 33,95 euro

I SEGRETI DEI DOLCI DEI PAESI BASSI

di Isabella Fantigrossi



Come sempre, nei libri della food writer belga, star di Bake Off Belgio, le immagini sono come Rembrandt che prendono vita. Profonde, intense come quadri d'autore. E il suo ultimo ricettario, una storia della pasticceria del suo Paese, attraverso ricette dimenticate nel tempo e forgiate attraverso il susseguirsi di feste sacre e profane durante l'anno, non fa eccezione. «Lasciando andare, solo un po', il suo amore per l'Inghilterra, Regula ha fatto brillare una luce potente sul Belgio», ha scritto nella sua introduzione al volume Annie Gray, una delle più celebri storiche britanniche dell'alimentazione. Ma del resto, «per abbracciare il mio Paese — scrive la stessa autrice nel libro — avevo bisogno di diventare uno straniero che guarda dentro». Ecco, allora, dopo tanti libri dedicati alla gastronomia e alla storia britannica — il primo e più celebre è *Pride and pudding*, uscito anche in Italia per Guido Tommasi editore — un ricettario che omaggia, finalmente, i suoi Paesi Bassi. Studiati e raccontati, come dice Regula Ysewijn, con lo sguardo un poco più distante della storica straniera. «Sono cresciuta in una famiglia in cui il cibo serviva semplicemente per essere cucinato e mangiato senza alcuna gioia, non certo per essere scoperto, assaporato, studiato». Nessun ricordo

familiare, dunque, ad attirare Regula verso le tradizioni culinarie dei Paesi Bassi. Piuttosto, la scoperta di un antico manoscritto del diciassettesimo secolo (il *Brabants cookbook*) conservato nella biblioteca Hendrik Conscience Heritage di Anversa, «sulle cui pagine ho passato moltissime ore a studiare». A cui è seguito un lento avvicinamento alla storia dei Paesi Bassi per prepararsi a scrivere questo ricettario. Che si concentra, in particolare, sulla cucina e sulla storia «del cuore dei Paesi Bassi dove sono nata» — le Fiandre, la regione belga di lingua olandese — che tanto ha influenzato il resto del Paese. Qui la cultura del cibo è tutta fatta di prodotti, dolci e salati, da forno: «Le città cuociono con orgoglio il loro *vlaai* (una crostata soffice), il loro *peperkoek* (torta speziata di segale) o il loro *gebildbrat* (il pane a forma di persona o di animale cotto durante alcune feste liturgiche). E le tradizioni culinarie sono quelle tradizioni che sopravvivono ai tempi difficili e riescono a rimanere rilevanti anche al giorno d'oggi. Che si tratti di Carnevale o di San Nicola, di Natale o Capodanno, la gente dei Paesi Bassi da sempre accende un fuoco, riscalda i forni o le piastre da waffle per cuocere i dolci festivi preferiti». Oggi, finalmente, Regula Ysewijn ce li racconta tutti.



© RIPRODUZIONE RISERVATA

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Settimanali



shopping

VUOI DARE UN TOCCO TRENDY alla Pasqua? Prova la cheesecake salata al pesto con Pestooh (Planet Farms): è l'alternativa perfetta alla torta pasqualina. La base la fai con 170 g di tarallini, 60 g di pistacchi e 90 g burro, poi riempi una tortiera rivestita di carta forno. La crema si prepara con 235 g di ricotta, 235 g di formaggio spalmabile e 235 g di panna. Aggiungi 15 g di gelatina ammollata in acqua e sciolta sul fuoco. Mescola e versa sulla base. Raffredda in frigo 3 ore e rifinisci con il pesto.

Festa **A SORPRESA**

Le uova sembrano una tavolozza, **la colomba** è farcita di gelatine e la torta è una cheesecake al pesto. Queste golosità giocano con la tradizione

di **Stefania Carlevaro**



Lo scrigno di cioccolato e nocciola dell'uovo dorato Ferrero Rocher racchiude altre delizie.



Super chic in rosa e azzurro, le uova di cioccolato di Sant Ambroeus Milano sembrano gioielli Fabergé.



Pennellate espressioniste decorano l'uovo Avant-garde di Bodrato (bodratocioccolato.it).



Gli ovetti di Pasqua li fai tu? Con gli stampini Choco Egg in silicone è facile. Vanno in forno e microonde (silikomart.com).



La colomba soffice della pasticceria torinese Racca è farcita con le gelatine di frutta Leone (pastiglieleone.com).



Fresco e minerale, Alie 2022 di Frescobaldi è un vino rosé dal bouquet floreale: l'aperitivo perfetto.

Perfetto anche a tutto pasto il Trentodoc 1673 Riserva Cesarini Sforza.

OG SHOPPING

Pasqua in tutta dolcezza

UOVA E COLOMBE TRADIZIONALI MA NON TROPPO: TRA GLASSE, FARCIE E GUSTI INSOLITI, LE DELIZIE CLASSICHE DIVENTANO SORPRENDENTI

1. Colorati animaletti

Formine di Pasqua di Pasticceria Mearini: una scatola con biscotti di pastafrolla al cioccolato. € 16.

2. Amici di cioccolato

Le uova di cioccolato della Pasticceria Gruè hanno forme fantasiose, dal Calimero alla Civetta Fondente. Da € 24.

3. Farcitura agrumata

La Colomba con Crema all'Arancia di Pasticceria Fraccaro è avvolta dalla glassa fondente con scaglie di cioccolato bianco. € 22,80.

4. Tris di gusto

Da Aldi, tante idee per fare festa, tra cui: glassa di aceto balsamico Igp, pesto di pomodori secchi e aceto balsamico e i coniglietti di cioccolato Monarc. Da € 1,39.

5. Classico da Napoli

La Pastiera di Iper La grande i è preparata seguendo la ricetta tradizionale. € 19,90 al kg.

6. L'alternativa vegan e bio

Pasqua plant-based con Probios: dalle Uova vegan e senza zuccheri aggiunti con cacao equo solidale alle Uova di cioccolato gluten free senza zuccheri. Da € 20,25.



La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



8



9



12



10



11



13



14



15

7. Buone anche col pianeta

Sorprese sostenibili, packaging plastic free, decorazioni senza coloranti, cacao di cooperative di produttori locali: sono tante le uova di Guido Gobino. Da € 49.

8. Gita fuori porta

Perfetto per accompagnare le bontà del picnic di Pasquetta, lo Spumante Metodo Classico Première di Sartieri 1931. € 22.

9. Coniglietti golosi

La Bunny Cake di Paolo Griffa è una tortina leggera decorata da un coniglietto intagliato su una lastra di cioccolato. € 35.

10. Praline nascoste

Tre squisite praline, la sorpresa celata nell'Uovo Extra-Dark con 65% di cacao Ferrero Collection e nell'Uovo Pasqua d'Oro Ferrero Rocher. Da € 9,99.

11. Effetto tartarugato

Forme in rilievo sull'Uovo Tortuga di Bodrato ai gusti di cioccolato fondente e maldon o pistacchio con granella. Da € 8,50.

12. Come lo snack più amato

S'ispira alla ricetta del mitico snack l'Uovo KitKat: di cioccolato al latte, è arricchito con pezzetti di wafer nel guscio. € 7,99.

13. Brindisi raffinati

Springo Gold di Le Manzane è un Valdobbiadene Prosecco Superiore di Cartizze Docg, ideale con dolci e primi delicati. € 24.

14. Lavorazione artigianale

La Colomba Elisenda Esselunga, classica o al cioccolato, ha impasto profumato da perle di vaniglia Bourbon. Da € 28,90.

15. Variazioni sul tema

Pasqua golosa con Motta: le Colombe DoppiaCrema Pere e cioccolato o al gusto Tartufone e l'Uovo 44 Gatti. Da € 7,90.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

SPORT/**STYLE**

di Francesco Velluzzi



FUSTO

Uovo di uova con il caviale: geniale provocazione del pastry chef **Gianluca Fusto** € 140

GALLA

Il nocciolato di Fabrizio Galla con Santo Domingo e nocciole Piemonte Igp caramellate € 65



DA VITTORIO

Famiglia Cerea e Davide Comaschi insieme per un'opera d'arte e di design di alto livello **da € 45**

CHE SORPRESA IL CIOCCOLATO

GRANDI CHEF (CEREA, CRACCO, CANNAVACCIUOLO) E UN VIAGGIO DAL CAVIALE ALL'ARTE NELLE UOVA CHE ABBIAMO SCELTO PER VOI



CRACCO

Al latte o fondente Hacienda San José, e all'interno una dolce sorpresa € 55

BODRATO

Astrazione è l'innovazione artistica, con effetti onirici e bel gioco di colori € 38



Sportweek #14

SOLBIATI

Cioccolato belga per la creatività dell'artigiana Simona Solbiati **€ 15**



CANNAVACCIUOLO

Il cioccolato al 61% non si discute, la qualità neppure, ma lo chef punta sulla sorpresa **€ 36**



LA PERLA

A Torino inno al pistacchio, senza zuccheri aggiunti. Con eco-pack pop **da € 6,50**



BESUSCHIO

Le uova realizzate ad Abbiategrasso sono sculture: balene, granchi, mongolfiere e orsi **da € 25**



T'A

Diamond Egg con effetto polvere di stelle: innovazione e tradizione **€ 26**



DOLCE MASCOLO

Gli ovetti di Matteo Dolce Mascolo: al latte, bianco e fondente **€ 20**



Web

Pasqua 2023: le uova di cioccolato da comprare

La nostra selezione di uova di cioccolato imperdibili per Pasqua 2023, tra piccoli e grandi artigiani, marchi di lusso e produttori più commerciali che lavorano con buon gusto. Per tutte le tasche.

Dissapore | Spesa



di Caterina Vianello
11 Marzo 2023

Pasqua 2023, eccoci. Come ogni anno abbiamo preparato una selezione di **uova di cioccolato** più trasversale possibile, per tipologia, età, prezzo, decorazione: che siate amanti del classico o che adorate la creatività, che vogliate un versione opulenta o una minimal, che siate dei seguaci delle collezioni e della moda o che siate piuttosto dei fedeli della tradizione, nella lista qui sotto siamo sicuri che troverete ciò che fa per voi.

Bodrato



Si chiama Uovo Avant-Garde la novità pensata dal marchio di Paola e Fabio Bergaglio per la Pasqua 2023. Un omaggio ai grandi maestri della pittura, che qui viene sintetizzato in una serie di pennellate e spirali colorate. Quasi come avere un quadro appeso alla parete di casa, ma senza il cruccio di dover pensare alla cornice adatta a valorizzarlo.



Uova di Pasqua artigianali 2023: le golose novità gourmet

di Redazione
16 marzo 2023

Le uova di Pasqua restano la grande gioia della **festa**, e quelle artigianali ormai sono dei capolavori. Piccole (ma anche grandi) **opere d'arte**, così belle che quasi quasi ti spiace romperle e mangiarle, che ogni volta sono una scoperta anche per il loro sapore. I **maitre chocolatier** ormai si **sbizzarriscono** con forme spettacolari, e contemporaneamente **gusti** sempre più ricercati.

I trend delle uova di Pasqua

Il trend? Resta il **pistacchio**, ormai protagonista assoluto di creazioni salate oltre che dolci, mentre intanto continua a farsi largo il **caramello**. Ma non manca chi azzarda, persino con il caviale.

Intanto, per i puristi, gli artigiani continuano ad andare alla ricerca di fave di cacao sempre più prelibate e provenienti da filiere sostenibili che rispettano l'ambiente e chi lavora nelle piantagioni, che regalano **cioccolato fondente** e al **latte dal sapore intenso ed elegante**.

La selezione de LaCucinaitaliana.it

Difficile scegliere, noi ci abbiamo provato. Ecco la nostra selezione di uova di Pasqua artigianali:



19/36



Uovo di Pasqua Bodrato

Tra le novità Bodrato, storica cioccolateria artigianale nata a Genova, c'è l'uovo Avant Garde: un uovo di design con pennellate e spirali colorate, di finissimo cioccolato fondente o al latte. 15,80 €, bodratocioccolato.it



< 1/42 Vai all'articolo

Uova di Pasqua 2023: novità e classici

di JUSTINE BELLAVITA

17 MARZO 2023

Capolavori artigianali create con il migliore cioccolato e decorate con maestria tale da renderle quasi delle opere d'arte. Le **Uova di Cioccolato Sant Ambroeus** nascono da una ricetta che ha come protagonista il cacao di origine africana tra i più pregiati al mondo: il monorigine São Tomé, tipico del Golfo di Guinea. Cioccolato fondente al 70% particolarmente equilibrato grazie al bilanciamento del suo gusto intenso e della sottile acidità. *Uova di cioccolato - disponibile a partire dal formato 200gr*
Prezzo: 200gr Euro 65,00 / 500gr Euro 125,00 / 600gr Euro 150,00 Le Uova di cioccolato sono disponibili anche al latte, in formati e decorazioni differenti su ordinazione.



< 10/42 Vai all'articolo

Uova di Pasqua 2023: novità e classici

di JUSTINE BELLAVITA

17 MARZO 2023

Accanto alle uova di Pasqua iconiche, **quest'anno Bodrato propone delle suggestive novità:** **Uova Aria**, **Terra e Fuoco**, una linea inedita che racconta gli elementi della Natura; **Uovo Faber**, chic ed elegante, con cioccolato spennellato a mano di colore oro e impreziosito da decori e fiorellini colorati di zucchero; **Uovo di design Avant-Garde**, caratterizzato da pennellate e spirali colorate per una Pasqua moderna e sorprendente; **Uovo Spider**, con le righe colorate che si intrecciano a formare una trama che avvolge questo goloso uovo; **Uovo Astrazione (nella foto)**, dove il gioco tra i colori crea effetti ottici onirici; e infine **Uovo Tortuga**, dalla forma originale con rilievi sulla superficie.



MIGLIORI UOVA DI PASQUA 2023: ECCO QUALI SONO

🕒 18 Marzo 2023 - 📁 Lifestyle



Migliori uova di Pasqua 2023: ecco le più buone!

Sta arrivando la Pasqua 2023, una festa molto sentita in Italia (che quest'anno cade domenica 9 aprile) ed è quindi il momento giusto per decidere quale uova di Pasqua acquistare.

Le proposte in effetti sono molte: andiamo da quelle classiche da supermercato, più economiche, fino ad arrivare a quelle realizzate dai maestri cioccolatieri o prodotte in edizione limitata. Quale scegliere dunque?

Per risolvere i nostri dubbi, abbiamo riunito in questa guida tutte le migliori proposte per quel che riguarda le uova di cioccolato da mangiare a Pasqua 2023, sia per grandi che per bambini, secondo varie fasce di prezzo e caratteristiche. Non ci resta che scegliere quella che meglio risponde alle nostre esigenze!

UOVA DI PASQUA 2023 FIRMATE BODRATO

Tra le uova di Pasqua più esclusive troviamo le creazioni di *Bodrato*, che anche quest'anno non ci delude ([questo](#) lo shop online).

Oltre che molto buone, queste creazioni si distinguono per la loro estetica: sono piccole opere d'arte. Se cerchiamo delle uova di Pasqua particolari, queste fanno sicuramente al caso nostro.

STYLE MAGAZINE

UOVA DI PASQUA ARTIGIANALI 2023: ORIGINALI, DECORATE, SOLIDALI E SOSTENIBILI!

Un occhio in pasticceria e... tra materie prime di qualità, cura del design, decorazioni artistiche, sorprese sostenibili e packaging attento all'ambiente, non c'è che l'imbarazzo della scelta! Ecco la nostra selezione

Di Cristina Pacci 25 marzo 2023



5/22

Artistiche e inedite le uova di [Bodrato](#), opere d'arte dipinte a mano tra giochi di colore, decori preziosi e design suggestivo. Come l'Uovo **Astrazione**, dove il gioco tra i colori crea effetti ottici onirici.

PASQUA 2023

Uova di cioccolato artigianali, le migliori secondo la redazione di Cook

di REDAZIONE COOK

Fondente, con la granella o decorato a mano, l'uovo di Pasqua 2023 è un tesoro che nasconde dolcezze e sapori inaspettati. La selezione di Cook

<	8/23 Bodrato	9/23 Charlotte Dusart	10/23 Paolo Brunelli	11/23 Roberto Rinaldini	>
---	-----------------	--------------------------	-------------------------	----------------------------	---



8 / 23



Bodrato

Si chiama **Spider** il goloso uovo **Bodrato** fatto di una ragnatela di righe colorate che si intrecciano a formare una trama. Nella versione fondente o al latte (box small da euro 15,80, bodratocioccolato.it)



8 / 23





Dalle creazioni di Davide Comaschi a quelle di Frau Knam e Michele Mezzasoma: la nostra selezione di uova di Pasqua 2023

Le **uova di Pasqua 2023** non omaggiano solo la festività, ma anche l'arte della cioccolateria. Simbolo di rinascita per eccellenza, l'uovo è la forma geometrica più perfetta e scatena la creatività dei pasticceri. Abbiamo selezionato alcune delle creazioni più particolari per le festività pasquali del 2023.

< Prev

19. Artistiche e inedite: le uova di Bordato

Next >



L'uovo Astrazione di Bordato

Bordato dedica alla Pasqua delle uova che assomigliano ad opere d'arte dipinte a mano tra giochi di colore, decori preziosi e design. Tra le novità, ci sono **le uova Aria, Terra e Fuoco**, una linea inedita che racconta gli elementi della natura. Poi c'è **l'uovo Faber**, chic ed elegante, con cioccolato spennellato a mano di colore oro e impreziosito da decori e fiorellini colorati di zucchero. L'Uovo di design **Avant-Garde** è caratterizzato da pennellate e spirali colorate per una Pasqua moderna e sorprendente. **L'Uovo Spider** ha delle righe colorate che si intrecciano a formare una trama che avvolge questo goloso uovo come una ragnatela. **L'Uovo Astrazione** è decorato con un gioco di colori, che crea effetti ottici onirici. Infine, c'è l'Uovo Tortuga, dalla forma originale con rilievi sulla superficie.

Colombe e uova artigianali wow, per una Pasqua top

Colomba artigianale di chef o quella di grandi pasticciere e uova di cioccolato dall'effetto sorpresa. Il meglio per la Pasqua 2023

DI MARGO SCHACHTER

28 MARZO 2023

Colomba artigianale di Pasqua, top, e uovo di cioccolato wow. La Pasqua è per eccellenza l'occasione da festeggiare «con chi vuoi» e le ultime tendenze in fatto di dolci, parlano di gusti e proposte per adulti, VM di 18 anni. Nulla di scabroso, è che nella progressiva gourmettizzazione di qualunque prodotto, festivo o meno, anche i cibi che un tempo venivano pensati per l'infanzia sono diventati un gusto adulto. Colombe artigianali e uova di Pasqua al cioccolato restano dolci, ma è il target di riferimento che è cambiato – molto più del sapore.



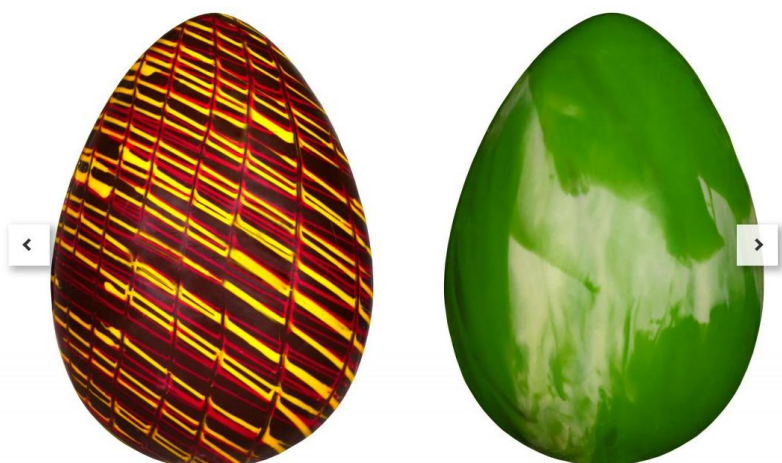
Uovo Avant Garde di Bodrato

Pennellate e spirali colorate caratterizzano questo uovo di design in cioccolato fondente. Anche [online](#) a 15.80€

Le migliori colombe artigianali d'Italia per la Pasqua 2023, e dove trovarle

di Cristina Piccinotti 29 Marzo 2023

Tutte rigorosamente artigianali, ecco le migliori colombe d'Italia e dove trovarle. Ce n'è per tutti i gusti: classiche, decorate, "impastate" con ingredienti speciali. Non mancano, poi, i lievitati resi unici dalla creatività di pasticceri, chef, bakery chef. Per accontentare proprio tutti abbiamo selezionato anche alcune uova di cioccolato, l'altro dolce protagonista della Pasqua, sempre rigorosamente artigianali. Scopriteli tutti - e come ordinarli - nella nostra gallery



13 / 15 - "Spider" e "Terra": due (di tante) uova al cioccolato di Bodrato

Dal laboratorio di **Novi Ligure**, dove Paola e Fabio Bergaglio guidano l'azienda, hanno preso forma e soprattutto colore tante novità al cioccolato per la **Pasqua 2023**.

Tra le altre, si fa notare l'**Uovo Spider** con le sue righe colorate che si intrecciano a formare una trama che avvolge l'uovo.

E poi, l'**Uovo Terra**, uno dei quattro elementi naturali da cui trae origine ogni sostanza di cui è composta la materia.

Ecco l'ispirazione per questo speciale uovo con pennellate di colori verde e bianco che unendosi lo richiamano.

Un intreccio magico lega tutte le creazioni firmate **Bodrato** sin dalla nascita, negli anni '40, a **Genova**, come bottega artigianale: da un lato la tradizione del cioccolato piemontese, dall'altro l'incontro con le migliori fave di cacao del pianeta.

Tutta la collezione è disponibile [online](#) o tra gli scaffali di **La Rinascente** e **Eataly Smeraldo**.

Forma tonda | Meraviglia al cioccolato

Se prima erano solo i dolci lievitati, oggi anche le uova stanno diventando artigianali, sempre più elaborate e con grande attenzione all'estetica. Abbiamo riunito le più belle, per la gioia di occhi e palato



Foto Marchesi 1824

Bodrato Cioccolato, Novi Ligure (AL)

Quando la tradizione del cioccolato piemontese incontra le migliori fave di cacao del pianeta, grazie al progetto "Bean to Bar", nascono i prodotti Bodrato. La linea inedita proposta quest'anno racconta gli elementi della natura con le uova Aria, Terra e Fuoco, oppure ritrova l'eleganza senza tempo della linea Fabergé, a cui è dedicato l'Uovo Faber, mentre il mondo del design ispira l'Uovo Avant-Garde, caratterizzato da pennellate e spirali colorate. Effetti artistici anche per le uova Spider, avvolta da una trama nei toni giallo e rosso, Astrazione, dove il gioco tra i colori crea effetti ottici onirici, e infine Tortuga, con originali rilievi sulla superficie.





Uovo tortuga - Credits to Bodrato

Le uova di Bodrato per festeggiare la Pasqua

by Redazione — 30 Marzo 2023

La bottega artigianale di cioccolato **Bodrato** lancia diverse novità per celebrare Pasqua 2023.

Accanto alle storiche uova del marchio, quest'anno sono state lanciate le **'Uova in Scatola'**, ovvero quattro box che racchiudono al loro interno le uova di Bodrato in quattro varianti di cioccolato: fondente 70%, gianduja con granella di nocciola, caramello salato e pistacchio arricchito da fiocchi di sale marino. Tutte le uova contengono al loro interno una sorpresa per vari gourmet con le 'ovette' di Bodrato.

Si aggiunge poi l'**Uovo Tortuga**: un box trasparente racchiude al suo interno un uovo da 60g, che si distingue subito dalla forma originale con rilievi sulla superficie. I gusti sono quelli più amati di Bodrato: cioccolato fondente e sale maldon, Gianduja e granella di nocciola, pistacchio con granella caramellata.

L'**Uovo in Box Bodrato** è un caratteristico box che conferisce all'uovo uno stile unico con un packaging moderno. E ancora arrivano l'**Uovo Aria**, al cioccolato fondente o al latte, caratterizzato da pennellate fatte a mano dai colori azzurro e bianco; l'**Uovo Fuoco**, con pennellate rosse e bianche che unendosi richiamano il tema del fuoco; l'**Uovo Terra** con pennellate di colori verde e bianco; e infine l'**Uovo Mediterraneo** arricchito con nocciole, mandorle e scorze di arancia candita.

Bodrato propone anche l'**Uovo Fruits** con un'esplosione di colori e profumi, decorato con arancia, mirtilli disidratati e granella di pistacchio e l'**Uovo Bicolore** con due tipologie di cioccolato combinate nello stesso uovo per accontentare tutti i gusti. Disponibile in tre combinazioni di colore: latte e fondente, latte e bianco, fondente e bianco.

Infine la bottega lancia l'**Uovo Avant - Garde** con pennellate e spirali colorate, l'**Uovo Spider** con le righe colorate che si intrecciano a formare una trama che avvolge questo uovo e **Uovo Colors**, finissimo cioccolato che si veste di mille vivaci colori.

Oltre l'uovo c'è di più

L'uovo in cioccolato è tradizione ma sempre più artigiani completano l'offerta di prodotto con dei plus. E la sorpresa è data dall'intensità del cioccolato, aromatizzato alla frutta per tocchi di colore, a strati nel ripieno

Quest'anno la preziosità delle uova di Pasqua assume più *sfaccettature*. Accanto alla decorazione d'effetto, la componente *wow* è data dalla raffinatezza degli abbinamenti di gusto e dai *plus* che gli artigiani decidono di offrire al cliente per completare l'offerta. È il caso di packaging riciclabili, personalizzazioni, alternative vegan, *bag* in cotone biologico, consegna programmata con mezzi *green* e biglietti scritti a mano.

In questa nuova selezione, presentiamo uova di cioccolato come tradizione, ne abbiamo anche uno in gelato formato torta e un piccolo fuori collezione... un uovo sì, ma di storione, con borsa termica e tanto di *plaid*, perché l'idea dei 'combinati' contagia tutto il food.



Bodrato Cioccolato punta all'artistico, per una linea che racconta gli elementi della Natura, accanto all'Uovo Faber, con cioccolato spennellato a mano di colore oro e decori e fiorellini in zucchero; l'Avant-Garde, con spennellate e spirali colorate; l'Uovo Spider, con una trama ad avvolgerlo; l'Astrazione, riproduce un gioco di colori; e infine l'Uovo Tortuga, lavorato a rilievo.

Il menù di Pasqua da provare assolutamente

— *Proposte della tradizione e tante idee da cui prendere ispirazione per un pranzo delle feste da leccarsi i baffi*

ELLE DI REDAZIONE DIGITAL 02/04/2023

Quale **menù di Pasqua** preparare quest'anno? La domanda sorge spontanea dato che le feste sono ormai alle porte. Per andare sul sicuro, non possiamo che consigliare di andare alla ricerca delle migliori ricette della **tradizione gastronomica italiana**. Attenzione però alla scelta degli **ingredienti**. Per preparare un **pranzo di Pasqua** che possa davvero dirsi eccellente infatti, è fondamentale optare solo per **prodotti di prima scelta e di altissimo livello**.

Eataly |

Uovo di cioccolato fondente con decorazioni primaverili Bodrato



ESY

14,90 €

Bodrato è una vera e propria garanzia, un marchio che **lavora manualmente il cioccolato** per garantire a grandi e piccini la possibilità di **gustare delle golosità** di altissimo livello preparate secondo **tradizione**.

Questo **uovo fondente** è finemente **decorato a mano** con cioccolato al latte, cioccolato bianco e zucchero. Le decorazioni sono a **tema primavera e Pasqua**, con fiori multicolore e piccole api.

Un **prodotto di pasticceria** che merita di essere messo in tavola già dal momento dell'antipasto, perfetto infatti per **arricchire l'apparecchiatura** del pranzo di Pasqua.

FOOD & BEVERAGE

Dolci tentazioni di Pasqua

● PENELOPE VAGLINI ● 2 Aprile 2023



Fra trionfi di pistacchio e cioccolato, frutta candita e sculture di cacao, ecco i dolci di Pasqua 2023 da portare a tavola per festeggiare all'insegna dei piaceri per il palato.

Il momento di scartare le prelibatezze delle migliori pasticcerie italiane è sempre più vicino. Sulla tavola del pranzo di Pasqua e sul telo da picnic di Pasquetta non possono infatti mancare colombe, uova e sculture di cioccolato. Chi volesse farsi un'idea prima di scegliere la preferita, potrà leggere la guida di **Robb Report** ai migliori dolci di Pasqua 2023, oppure fare un giro a **De Gusto Easter Flavors**, l'allestimento di **Rinascente** che, in tutti gli store d'Italia, dedica spazio a 40 diversi marchi di lievitati e cioccolato.

Dolci di Pasqua, le uova al cioccolato d'autore



Bodrato

Il maestro del cioccolato torinese **Guido Gobino** per la Pasqua propone le sue eleganti uova dalla forma affusolata, decorate con pennellate di fragola, frutto della passione e lampone, oppure granellate con la Nocciola Tonda Gentile Trilobata del Piemonte. Da non perdere la versione "Materia" del N'uovo, realizzata con un processo artigianale che rende ogni creazione unica e cela al suo interno un assortimento di golosi ovetti. Anche le uova di cioccolato dell'azienda **Bodrato** hanno pennellate di colore che si ispirano alle opere d'arte. Come Astrazione, che richiama atmosfere oniriche. Le creazioni della pasticceria belga **Charlotte Dusart** sono invece dedicate alla "Chasse aux œufs" ovvero la classica caccia alle uova che in Francia e Belgio si organizza per far trovare i dolci di Pasqua ai bambini. Nelle uova al cacao sono quindi nascosti ovetti mignon, dragée e piccoli pulcini.



Scartare, rompere, mangiare: le migliori uova con sorpresa

3 Aprile 2023 | Redazione

È iniziato il conto alla rovescia per la Pasqua 2023. Tour alla scoperta delle creazioni artigianali al cioccolato tra versioni degli chef, gusci ripieni e formati petit.

colomba al limone e albicocca [vi abbiamo già parlato](#)). **Artistiche e inedite** sono anche le creazioni di **Bodrato** con decori preziosi e design suggestivo. Accanto alle uova di Pasqua iconiche (come il Boero con gli stessi cioccolatini che sono racchiusi anche all'interno del guscio), la cioccolateria artigianale ligure propone una nuova imperdibile linea a tema "natura", ma anche l'Uovo **Faber**, chic ed elegante, con cioccolato spennellato a mano di colore oro e fiorellini di zucchero, **Avant-Garde**, caratterizzato da pennellate e spirali, **Spider**, con le righe che si intrecciano, **Astrazione**, dove il gioco tra i colori crea effetti ottici onirici, e infine **Tortuga**, con rilievi sulla superficie. Sono **esemplari unici e realizzati**

COSTUME E SOCIETÀ

Uova di Pasqua solidali 2023: quali comprare per sostenere l'inclusione e la ricerca

Bastano pochi e piccoli gesti per fare del bene. A volte, come in questo caso, basta mangiare del cioccolato. Dalla AIL alla LILT, dal progetto DREAM di Sant'Egidio alla Lega del Filo d'Oro, ecco i prodotti pasquali delle associazioni



Elisa Morando

Collaboratrice

03 aprile 2023 09:02



Bastano pochi e piccoli gesti per fare del bene. A volte, come in questo caso, basta mangiare del cioccolato. Anche per questa Pasqua 2023, vediamo di non perdere un'occasione speciale per sostenere le associazioni che ogni anno portano avanti ricerca, prevenzione, inclusione. Ecco 10 uova solidali che potrete acquistare a Genova o sui siti delle varie associazioni

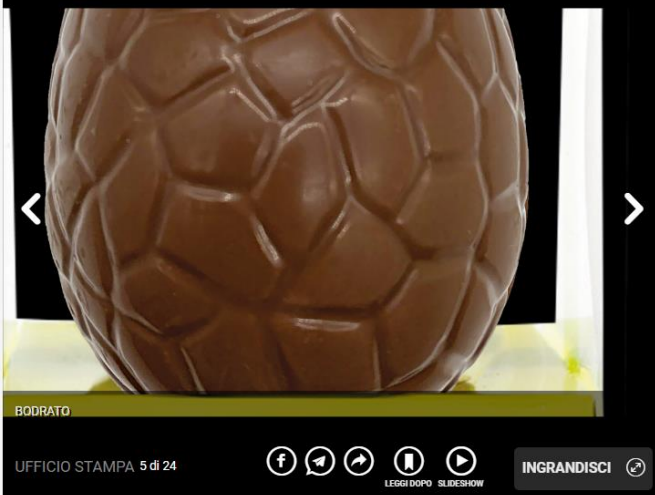
Con il **Programma DREAM della Comunità di Sant'Egidio**, acquistando un uovo solidale si può contribuire ad assicurare cure gratuite, sostegno nutrizionale, prevenzione e cura dell'HIV, delle malattie croniche non trasmissibili, educazione sanitaria e vaccinazioni anti Covid a migliaia di persone in Africa. Le uova di Pasqua di Dream sono disponibili sia al cioccolato fondente che al cioccolato al latte. Sono prodotte dall'azienda Bodrato di Novi Ligure: 350 grammi di ottimo cioccolato, senza glutine e con sorpresa. Ordinarle è semplice, basta compilare il [form](#) e inserire l'indirizzo di consegna. Per ritirare le uova di persona e scoprire dove trovarle scrivi a dream@santegidio.org.

05 APRILE 2023 07:00

Che una dolce Pasqua sia

Le migliori colombe e uova artigianali per una Festa golosa

Colomba, uovo o dolci di Pasqua tradizionali?



Colomba, uovo o dolci di Pasqua tradizionali? Sono tante e gustose le proposte per la **Pasqua 2023** dei migliori **Pastry Chef, pasticcerie e forni d'Italia**. Ingredienti selezionati, materie prime d'eccellenza e creatività sono le caratteristiche delle bellissime creazioni dei **Maestri pasticceri**, per celebrare una Pasqua all'insegna **dolci prelibatezze**.

Bodrato Cioccolato

Accanto alle uova di Pasqua iconiche, quest'anno Bodrato propone delle imperdibili novità: Uova Aria, Terra e Fuoco, che raccontano gli elementi della Natura; Uovo Faber, con cioccolato spennellato a mano di colore oro e impreziosito da decori e fiorellini colorati di zucchero; Uovo di design Avant-Garde, caratterizzato da pennellate e spirali colorate; Uovo Spider, con righe colorate che si intrecciano; Uovo Astrazione, dove il gioco tra i colori crea effetti ottici onirici; e infine Uovo Tortuga, dalla forma originale con rilievi sulla superficie.

Di **Indira Fassioni**

PASQUA

Notizie

Uova di Pasqua: ecco le più belle del 2023

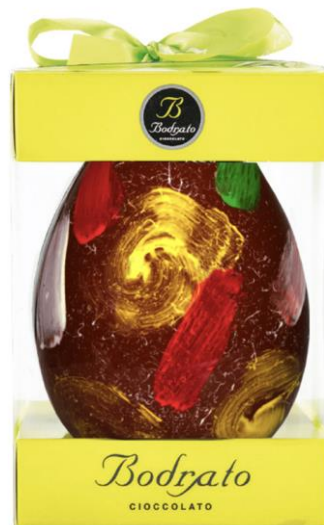
7 Apr 2023, 12:58 | a cura di [Gambero Rosso](#)

CIOCCOLATO, ZUCCHERO E FANTASIA: ECCO LE PIÙ BELLE UOVA DI PASQUA DEL 2023, TRA LINEE DEDICATE ALLA SOSTENIBILITÀ E ALLA NATURA E OMAGGI ALL'ARTE.

Uova di Pasqua 2023

La **Pasqua** è alle porte e, con essa, l'arrivo delle **tradizionali uova di Pasqua**, oltre alle colombe, sia **di pasticceria** che **di forni**.

Come ogni anno, vogliamo celebrare la festa mettendo in luce l'arte e la creatività che si nasconde dietro alcune delle uova più particolari. Parliamo di creazioni di talentuosi artisti e maestri pasticceri che hanno saputo trasformare il classico simbolo pasquale in piccole opere d'arte, uova di cioccolato finemente intagliate, dipinte a mano e decorate con estro e passione, che racchiudono non solo una sorpresa, ma anche un tocco di maestria e originalità. Queste uova di Pasqua – che potremmo definire d'autore – uniscono le abilità degli artigiani del cioccolato con le più attuali tecniche di design e decorazione. Nelle immagini della fotogallery si può ammirare la grande varietà di stili e temi, dai classici motivi floreali alle creazioni più contemporanee e audaci.



Bodrato

Bodrato, invece, ha creato l'**Uovo Avant-Garde**, un omaggio ai grandi maestri della pittura sintetizzato in una serie di pennellate e spirali colorate. Oltre a questo, nelle proposte di Bodrato anche una linea ispirata a tre elementi della natura: acqua, aria e fuoco.

Attività di influencer marketing



Post: 18

Uova di Pasqua a Milano 2023



amilanopuoi

La selezione di AMP (a cura di @sarared_) delle nostre uova di Pasqua preferite - a Milano e online 🍌

N. 6

Bodrato

La storica cioccolateria artigianale nata a Genova soddisfa ampiamente il palato dei pistacchio lovers con le sue golosissime uova ruvide in tre dimensioni: small, medium, large. Una certezza assoluta per chi adora sia il pistacchio che la croccantezza.

Prezzo: 47€

Dove: sul sito Bodrato

