



PN24 FOOD - Pasqua 2022: le proposte delle pasticcerie Grué, Madeleine, D'Antoni e Divino

Roma - 29 mar 2022 (Prima Notizia 24) Dalle Colombe, il lievitato per eccellenza della Festa di primavera proposto sia in versione classica che rivisitata, alla Pastiera tipica della

tradizione partenopea, fino alle Uova di finissimo cioccolato.

Dalle Colombe, il lievitato per eccellenza della Festa di primavera proposto sia in versione classica che rivisitata, alla Pastiera tipica della tradizione partenopea, fino alle Uova di finissimo cioccolato, che tornano a vestire i “panni” degli amatissimi supereroi o personaggi delle fiabe, o realizzate in chiave gourmet, ecco tutto il meglio di quattro insegne di riferimento tra Roma e Latina per l'alta pasticceria. A partire da Grué in zona Coppedé, affiancata in questa mappa a tema dolci pasquali da Madeleine e D'Antoni nella Capitale, e dalla cioccolateria “bean to bar” Divino ad Aprilia in provincia di Latina. Grué Pasticceria Straordinaria ricchezza dell'offerta gastronomica e unicità dei prodotti utilizzati, per l'insegna di riferimento nella Capitale quando si tratta di alta pasticceria: è Grué di Marta Boccanera e Felice Venanzi che, dal laboratorio con negozio di viale Regina Margherita, si prepara a conquistare ancora una volta i palati dei romani e non solo, grazie alla sua irresistibile proposta dolciaria dedicata alla Pasqua di assoluta eccellenza, tra materie prime e tecnica nel lavorarle. Si parte con le immancabili Colombe realizzate in quattro varianti: la prima è la Classica con arancia candita, baccelli di vaniglia e glassa mandorlata, tipica della tradizione; ancora, in omaggio alla generosa e gradevole stagione in corso, c'è la Colomba Primavera, la più fresca delle quattro, pensata per gli amanti della frutta: l'impasto classico è con fragoline di bosco semicandite, limoni canditi e gocce di cioccolato fondente 60%; la Cioccolosa, invece, è per i clienti più golosi e presenta un impasto al cioccolato fondente 62% Ecuador con gocce di cioccolato al latte monorigine Tanzania e cioccolato fondente 60% Costa d'Avorio. “Un lievitato, questo al cioccolato, molto richiesto da Grué per la sua straordinaria morbidezza - racconta Marta - difficile da ottenere in un prodotto con così tanto cioccolato”. Non è da meno, in quanto a tasso di golosità, la colomba Caracioc, un impasto dalla nuance bionda del caramello, puntellato di gocce di cioccolato all'amatissimo caramello salato. Ma le Colombe di Grué, tutte mandorlate e disponibili in formato da un chilogrammo al prezzo di vendita di 40 euro, sono solo la prima delle irrinunciabili prelibatezze che sono state pensate per omaggiare la Pasqua. Si continua infatti con le Uova, ennesima creazione dolciaria in cioccolato che riconferma Grué ancora una volta come “the place to be” per squisiti bottini e per palati esigenti e golosi. In occasione delle Festività 2022, oltre alla linea dei cioccolati bianco Ivoire 35%, fondente equatoriale 55% e latte 33% monorigine del Madagascar, si aggiungono due particolari “new entry” alla frutta: il cioccolato al lampone e il cioccolato al frutto della passione. Ecco allora, tra le tante proposte, le Uova artistiche (nei tre

cioccolati classici) con schizzi variopinti dei colori iconici di Grué: il fucsia, l'ottanio e il dorato. Ancora: spazio alle Uova con frutta secca pralinata. Sono quelle con cioccolato al latte 33% Madagascar con note di caramello e nocciole Pralinate IGP del Piemonte; con cioccolato bianco Ivoire e pistacchi siciliani pralinati; con cioccolato fondente 55% con noci Pecan di rapinare e Grué di cacao. Sempre per le uova, si ripropongono i soggetti dolciari disegnati da Marta e Felice, ma che cambiano ogni anno a seconda delle tendenze. Partendo dai personaggi dei cartoons, come quello diventato un "must" da Grué, Doraemon. Questa sarà la volta dei Minions, il cui colore giallo è realizzato in modo naturale, con il cioccolato al passion fruit; ma anche dei volti di South Park, che nel 2022 festeggia i 25 anni di vita con una serie da poco lanciata negli Usa e in arrivo prossimamente in Italia; e ancora del Bianconiglio di Alice nel Paese delle meraviglie, realizzato con cioccolato doppio strato bianco e al latte; e poi di alcuni degli Avengers, con Wonderwoman, Spiderman e Hulk che spopolano tra i più piccoli (figuriamoci poi se sono di cioccolato), e infine degli unicorni. Da Grué omaggia la primavera invece l'Uovo fiore, con cioccolato al lampone il cui colore rosato ben si presta a rappresentare la meravigliosa stagione delle fioriture. Squisitamente femminile, l'Uovo è decorato con fiori stilizzati che ricordano i dipinti su ceramica. Infine, sempre della linea Uova, non mancherà la Casetta con il pulcino giallo, con l'uovo al cioccolato bianco, al latte e fondente e il pulcino che si affaccia invece al passion fruit. "Tutti i personaggi vengono ridisegnati da noi, per poter utilizzare almeno in parte la forma sferica (tipica dell'uovo di Pasqua) – spiega Marta – Poi, una volta creata la struttura in cioccolato, si procede alla realizzazione in 3D di tutti i dettagli e al loro successivo posizionamento. È un lavoro lungo e complesso ma la cui fatica è ampiamente ricambiata dai nostri clienti che ormai attendono impazienti le creazioni di Grué". Attenzione in ogni uovo, infine, alla filosofia del "less plastic" per tutelare l'ambiente: la sorpresa quest'anno sarà edibile, per ridurre l'utilizzo di plastica nella produzione dolciaria del laboratorio romano. La Pastiera, un prodotto pasquale tipico napoletano, verrà proposta da Grué seguendo la ricetta della tradizione, con cubetti di arancia candita e caratterizzata da un intenso profumo di acqua naturale (e non aromi sintetici) di fiori di arancia, realizzata dalla antica farmacia Sant'Anna dei frati carmelitani scalzi di Genova. L'unica rivisitazione che si concede la pasticceria romana è di usare una minore quantità di zucchero (i dolci della tradizione per motivi sia di conservazione che di abitudine ne sono spesso carichi) e di realizzare la frolla con burro di latteria e non con lo strutto. Un elemento che mantiene le stesse caratteristiche del dolce, adatto a "supportare" un ripieno così ricco e cremoso. Altro prodotto della tradizione partenopea che ritroviamo da Grué è il Casatiello, in formato da 500 gr (vista la grande richiesta si consiglia di prenotare). Con uova sode sopra, come regola vuole, il Casatiello è realizzato con lievito madre per conferire allo stesso una digeribilità straordinaria! Infine, non manca la Pizza di formaggio di Grué, realizzata sempre con lievito madre, ma con il pepe nero macinato direttamente nell'impasto così da mantenere tutto il suo profumo. Grué - viale Regina Margherita 95 - 00198 Roma - Tel: 068412220. Sito: www.gruepasticceria.it Madeleine – Salon de gastronomie Il bistrot d'ispirazione francese nel cuore del quartiere Prati a Roma, per le Festività pasquali omaggerà la tradizione partenopea con la Pastiera, e l'arrivo della primavera con dei Mignon variopinti dei colori delle fioriture, ma dedicherà anche un corner "pop-up" alle leccornie di cioccolato e alle soffici Colombe di Said, insegna di

riferimento, con una storia secolare nel settore, nel quartiere San Lorenzo. Così, Madeleine, il locale di proprietà di Giancarlo Battafarano e Daniele Quattrini rinomato per le delizie home made della Pastry Chef Francesca Minnella - tra madeleines e macarons - ripropone la Pastiera perché "è un nostro must ed è vendutissima. Del resto la nostra Francesca la fa in modo sublime", racconta Giancarlo. Disponibile in diverse misure, dalla piccola per due fino alla grande per 10/12 persone, la torta è realizzata con frolla (ma senza strutto, al suo posto si usa il burro francese), grano cotto, arancia candita, ricotta e crema pasticciera per renderne più cremosa la consistenza, vaniglia e uova (che però non sono montate, in modo che la texture risulti più compatta). "I Mignon - spiega la Pastry Chef - hanno le tinte pastello delle fioriture della primavera e le note dei fiori nel gusto. Visivamente, infatti, non si vede il cioccolato". Così, il Verde pastello è un'esplosione di gusto al pistacchio e al lime; il Lilla è a base di mirtillo, nocciole e cioccolato Valrhona 70%; il Rosa è con lampone, rosa e cioccolato fondente; il Giallo intenso aranciato, invece, è a base di passion fruit, albicocca e cremoso di cioccolato al latte Jivara. Tra i décor dal sapore d'antan di preziosi pezzi di antiquariato e un ambiente dal raffinato stile Art Nouveau, il locale per la Pasqua accoglierà poi in uno spazio riservato il corner "pop-up" di Said. A rubare la scena alle leccornie francesi, seppur solo per qualche giorno, saranno delle Uova fondenti 100% "Black" e delle Colombe classiche e al pistacchio, tutte signature di Said. Non mancheranno, infine, le deliziose scatole con una gallina di cioccolato al latte e sei uova, o ancora con dei buffi coniglietti di cioccolato. Idee golose che si affiancheranno alle confezioni in legno da 20 cioccolatini colorati e ai barattolini in vetro con degli ovetti glassati e zuccherati Madeleine - via Monte Santo 64 - 00195 Roma - Tel: 06 372 8537. Sito: www.madeleinerome.com D'Antoni - Pasticceri dal 1974 Uova di finissimo cioccolato, anche in varianti "gourmet" o con i volti dei supereroi, ma pure Colombe classiche e "special", Casatiello e Pizza al formaggio. Sarà una Pasqua all'insegna della migliore tradizione dolciaria quella di D'Antoni, la rinomata pasticceria artigianale a conduzione familiare del quartiere Collatino a Roma, "regno" della famiglia D'Antoni. Per l'attesa Festività di primavera, immancabili protagonisti del locale saranno le Uova con sorpresa, pensate sia per ingolosire i più piccoli che gli adulti. Le prime, a tema supereroi della Marvel e personaggi della Walt Disney, saranno sia al cioccolato fondente che bigusto ai cioccolati al latte e bianco, quest'ultimo scelto anche per la Pokeball, una golosa sfera dei Pokemon. Le seconde invece, delle eleganti Uova gourmet, verranno proposte sia al cremino di pistacchio, che alla nocciola o al cioccolato al passion fruit. Ancora: le Colombe proveranno a rubare la scena da D'Antoni con quattro varianti. La Colomba Classica, mandorlata e agrumata (ripiena di canditi di arancio e limone) farà compagnia alla Colomba al Pistacchio (con pistacchio sia nell'impasto che nella glassatura e nel ripieno) e alla versione al Cioccolato, che vanta un impasto di cacao, cioccolato fondente al 68% e cioccolato al latte - entrambi home made - impreziosito da gocce di cioccolato specifiche per i grandi lievitati, perché capaci di esplodere in cottura, mantenendo la cremosità. La Colomba Pop, un impasto classico, vanterà un mix di ingredienti irresistibile, tra noci Pecan e albicocche del Vesuvio candite e semicandite, e una glassa al cioccolato bianco e cocco rapè. Spazio infine alla Pizza al formaggio e al Casatiello, proposto con ingredienti top di gamma a partire dai formaggi meticolosamente selezionati Pasticceria D'Antoni - via Dino Penazzato, 83 H - 00177 Roma - Tel: 06

259 3441. Sito: www.dantoni.store Divino - Il Cioccolato degli Dei Ad Aprilia (Latina) gli artisti artigiani Valerio Esposito e Jennifer Boero, coppia a capo della cioccolateria artigianale "bean to bar" Divino, omaggiano la Pasqua deliziando i palati con tante proposte anche personalizzabili su ordinazione e pensati per far conoscere meglio l'eccellenza della loro materia prima, il cioccolato. Si parte dal grande lievito della tradizione, la Colomba, che si ispira al Panettone al cioccolato del Natale 2021, di grandissimo successo. L'impasto è di cioccolato fondente al 68%, è realizzato con lievito madre ed è frutto di una lunga maturazione che lo rende ancora più digeribile e leggero. Al suo interno, l'esplosione di dolcezza è dettata da golose pepite di cioccolato monorigine Tanzania, una varietà molto particolare che conserva dei sentori di acidità che ricordano il passion fruit e i frutti rossi. La glassa, infine, è con nocchie e zucchero (le Colombe sono da un kg e costano 40 euro). Le Uova di cioccolato di Divino sono innanzitutto le classiche al cioccolato fondente Tanzania, molto fruttato, al latte e al cioccolato bianco. Ma non mancano anche quest'anno i soggetti pasquali realizzati con gli stampi delle uova, come il Coniglietto e la Gallina, o la "new entry", una simpatica Ranocchia, tutti al cioccolato al latte all'interno e bianco all'esterno. A essi si aggiungono le Uova artistiche di Divino, che stavolta omaggiano la natura: la Coccinella è un uovo rosso con dischi di cioccolato fondente; l'Ape è un uovo giallo con strisce di cioccolato fondente con tanto di pungiglione; i fiori invece sono l'ornamento a base di pasta di zucchero per l'Uovo bianco che strizza l'occhio alla rinascita floreale primaverile. Richiama sempre la natura l'Uovo forato al cioccolato bianco con all'interno un uovo colorato di rosa o di celeste. A decorazione, si adagiano sopra delle farfalle di cioccolato dalle tinte pastello, tipiche della primavera. Altra novità della Pasqua 2022 di Divino è la collaborazione con un orafo di Aprilia, la gioielleria Oro Capital, che ha permesso di creare un Uovo-gioiello dal colore nero con delle sfumature dorate. Il cioccolato usato è fondente e al suo interno racchiude un bijoux prezioso come sorpresa (la "limited edition" ha un formato di 400 grammi e costa 50 euro). Tornano, invece, i "must" dello scorso anno. Sono l'Uovo al cioccolato bianco che sembra un uovo vero e che presenta uno stencil che ne indica persino la provenienza. Ma anche l'Uovo "barocco" marmorizzato, tra cioccolato bianco e al latte, e con una finestra centrale di cioccolato fondente e rum (anche quest'ultimo prodotto da Divino). E ancora l'Uovo di cioccolato al latte con sopra del cioccolato bianco che vuole ricordare un uovo all'occhio di bue. Oppure l'Uovo arcobaleno al cioccolato bianco, con diversi colori come decorazione, realizzati con dei coloranti alimentari naturali. Per ultimo, curioso è il pacchettino con le uova che ricorda i contenitori di cartone: al suo interno sono custoditi sei ovetti di cioccolato bianco. Divino - via dei Lauri 57 - 04011 Aprilia (LT) - Tel: 348 696 0986. Sito: www.divinocioccolato.it

(Prima Notizia 24) Martedì 29 Marzo 2022