

vivi CAMPANIA
CORRIERE DEL MEZZOGIORNO
food
APRILE 2018

Verso Pasqua
Tradizioni
e novità
Le sorprese
a tavola



SAPORI DOP
Ricotta di bufala
La prelibatezza
che fa bene
tra dolce e salato

PECCATI DI GOLA
Di grano o di riso
persino con la pasta
cinquanta sfumature
di pastiera napoletana

TENDENZE
Home restaurant
Tutti gli indirizzi
delle case private
in cui poter pranzare

aprile 2018



VIVI CAMPANIA
CORRIERE DEL MEZZOGIORNO
Periodico
Gruppo RCS
Tiratura: 20.000 copie

RE CIOCCOLATO

Le sculture che fanno Pasqua

DI PAOLA CACACE



Uova classiche o artistiche? L'importante è che siano abbastanza *cioccolatose* da rendere la Pasqua una vera festa. Uova di design intagliate a mano per ottenere sculture gastronomiche dai colori sgargianti che richiamano l'espressionismo astratto di Pollock con colori fatti colare in modo veloce e casuale sulle uova in finissimo cioccolato Valrhona. Sono le uova del *maître chocolatier* Mario Di Costanzo, terza generazione alla guida del laboratorio di piazza Cavour, che racconta: «Ogni anno la nostra produzione pasquale si arricchisce di nuove creazioni. Oltre ai tradizionali prodotti al cioccolato fondente e al latte proponiamo ai clienti una selezione di uova dalle forme moderne per chi cerca un dolce esclusivo, confezionato con cura e realizzato con ingredienti di qualità. Le mie uova s'ispirano al grande artista Pollock e alla sua tecnica di pittura, un gioco di forme e colori che punta a conquistare prima lo sguardo e poi il palato».

Anche la storica pasticceria partenopea Moccia 1936, a Pasqua, arricchisce la sua offerta di dolci con le uova di cioccolato, lavorate artigianalmente dai maestri cioccolatieri napoletani: «I clienti scelgono noi perché sanno di poter trovare i prodotti inimitabili della pasticceria napoletana, questo vale anche per le uova di Pasqua». Così a Spaccanapoli ci sono le classiche uova stagnolate al cioccolato al latte, fondente nei formati più svariati. Tradizione, esperienza e ingredienti di primissima qualità per uova di finissimo cioccolato avvolte in un packaging vintage che ripropone lo stile Moccia di un tempo puntando

PECCATI DI GOLA

GOLosità
Il confettone
delizia di Cava

L'ottima fucina di dolci di via...
C'è anche un'altra versione...
A produrre questo...
giusto e prezioso il...
Dopo un mese...
che propone anche...
regolazione, per...
finisce mai di...
Per non lasciare...
Federico Napolitano...
Copa de' Trevisi...
di un confetto di...
di un confetto di...

RE CIOCCOLATO
Le sculture
che fanno Pasqua
DI PAOLA CACACE



Uova classiche o artistiche? L'importante è che siano abbastanza cioccolatose da rendere la Pasqua una vera festa. Uova di design intagliate a mano per ottenere sculture gastronomiche dai colori sgargianti che richiamano l'espressionismo astratto di Pollock con colori fatti colare in modo veloce e casuale sulle uova in finissimo cioccolato Valrhona. Sono le uova del maître chocolatier Mario Di Costanzo, terza generazione alla guida del laboratorio di piazza Cavour, che racconta: «Ogni anno la nostra produzione pasquale si arricchisce di nuove creazioni. Oltre ai tradizionali prodotti al cioccolato fondente e al latte proponiamo ai clienti una selezione di uova dalle forme moderne per chi cerca un dolce esclusivo, confezionato con cura e realizzato con ingredienti di qualità. Le mie uova s'ispirano al grande artista Pollock e alla sua tecnica di pittura, un gioco di forme e colori che punta a conquistare prima lo sguardo e poi il palato».

Anche la storica pasticceria partenopea Moccia 1936, a Pasqua, arricchisce la sua offerta di dolci con le uova di cioccolato, lavorate artigianalmente dai maestri cioccolatieri napoletani: «I clienti scelgono noi perché sanno di poter trovare i prodotti inimitabili della pasticceria napoletana, questo vale anche per le uova di Pasqua». Così a Spaccanapoli ci sono le classiche uova stagnolate al cioccolato al latte, fondente nei formati più svariati.

rassegna stampa a cura di

dipunto studio
uffici stampa | pr | eventi



RICETTE & SEGRETI

Il millefoglie secondo De Riso

È il millefoglie al cioccolato e all'arancia il dolce al centro della lezione di pasticceria che il maestro Sal De Riso tiene il 14 aprile dalle 10 alle 16 a Minori, in Costiera amalfitana. L'incontro conclude la serie di quattro giornate, da gennaio ad aprile, in cui è stato possibile apprendere "Ricette, tecniche e segreti di 30 anni di attività del pasticcere della Costa d'Amalfi". Gli altri dolci di cui De Riso ha parlato, spiegandone ingredienti e preparazione, sono stati i dolci al cioccolato, torte moderne e monoporzioni; i dolci dell'amore... combinazioni e variazioni di frutta e cioccolato e i dolci classici di Pasqua. Al termine degli incontri, i partecipanti riceveranno un attestato di partecipazione e tutte le ricette dettagliate.



sulla qualità e la memoria del gusto.

Probabilmente Raffaele Capparelli, maestro pasticcere e patron di Capriccio a Napoli, è noto per i suoi soffici e voluminosi babà ma, in realtà è anche *maître chocolatier*. È suo infatti "Il cioccolatino d'autore" ideato per la Perugina che l'ha visto vincere tra 500 concorrenti con il suo "Capuccino", un chicco di caffè con un guscio di finissimo cioccolato fondente e un delicato ripieno a base di caffè e crema di Baileys. Non è quindi difficile immaginare che a Pasqua la pasticceria Capriccio proporrà una vasta gamma di uova di purissimo cioccolato e per i più esigenti saranno anche disponibili uova decorate

a mano e personalizzate con decori, o dediche *ad hoc* per completare la sorpresa fornita dal cliente.

E parlando di sorprese ci sono anche quella "griffate" Cuori di Sfogliatella, nelle uova artigianali al cioccolato extra realizzate a mano nei laboratori di Corso Novara dell'azienda. E non è nemmeno una novità, anzi è quasi una tradizione. «Ogni anno - racconta Antonio Ferrieri - prepariamo le nostre uova e le riempiamo con sorprese che realizziamo appositamente per l'occasione. Tazze personalizzate, foulard e tante sorprese. I gusti più golosi sono quelli più venduti, i clienti possono anche scegliere gusti personalizzati».

Il pistacchio invece è il re delle uova della pasticceria Mennella. Anche queste sono realizzate in modo rigorosamente artigianale, con prodotti naturali al 100%. E così per la Pasqua 2018 ci sono tre versioni in arrivo: tutto pistacchio, cioccolato al latte e pistacchio e infine cioccolato fondente a pistacchio. «Quest'anno, nella produzione delle nostre uova pasquali - commenta Vittorio Mennella - abbiamo puntato su gusti e packaging nuovi. I nostri clienti di solito preferiscono le uova nocciolate che noi ricopriamo di nocciole di Giffoni esaltate dal packaging trasparente. Le uova lisce, invece, per la Pasqua 2018 saranno per la prima volta fazzolettate».