

SHOPPING

Cibo, vino & Co. scelti per voi Uova da rompere,

Colombe & brindisi

LASCIATI STUPIRE

La Pasqua è ancora più sorprendente con le creazioni Bodrato: l'Uovo Fruits, di cioccolato, al latte o fondente, impreziosito da arance e fragole disidratate e croccante granella di pistacchio, o gli animaletti di cioccolato vintage, in stile Anni 40 (a partire da € 15).



CLASSICA SÌ, MA NIENTE GLUTINE

La tradizionale colomba pasquale con granella di zucchero, in versione gluten-free. È il Dolce Pasqua di Flor di Loto, marchio leader nei prodotti senza glutine (420g, € 11,70).



ARTIGIANALE

Decorato a mano con glassa di zucchero, l'uovo di Pasqua fondente di Gay Odin è un prodotto artigianale che delizia gli occhi prima ancora del palato (da 90 a 580 g, a partire da € 7).

DA BRONTE CON SAPORE

Con ananas e albicocca candite o con pesca e gocce di cioccolato extra fondente 70%? A ciascuno la sua colomba. Oltre le variazioni, l'ingrediente principe dei dolci di Pistì è il pistacchio, quello più buono che c'è. La pasticceria artigianale ha infatti sede a Bronte, ai piedi dell'Etna, dove si trovano i pistacchietti più famosi. Modellate secondo le antiche ricette del territorio, le colombe accostano ingredienti classici ad altri inusuali (da € 13,50).



CIN CIN DI LUSSO

Per celebrare in grande stile, stappate champagne: la casa Laurent Perrier propone il Blanc de Blancs, da uve Chardonnay, o il Grand Siècle n.22, che nasce dalla combinazione dei migliori Grand Cru delle annate 1999, 2002 e 2004 (da € 85).



SENZA LATTOSIO

Il sapore intenso e corposo del riso nero si unisce a quello dei frutti rossi nella colomba Nutrifree, preparata con burro e latte senza lattosio. Un capolavoro di pasticceria in cui tradizione e innovazione si incontrano (€ 10,90).

LA SICILIA IN TAVOLA

Con freschi canditi d'arancia, ricoperta da glassa e mandorle, una deliziosa colomba da 2 Kg firmata Flascinaro: l'ideale per portare sulla propria tavola tutto il sapore delle eccellenze made in Sicily (€ 47).



MILLE VARIAZIONI DELIZIOSE SUL TEMA

Ci sono quelle di cioccolato al latte, bianco e fondente, ma anche quelle decorate e le inedite fruttate, in cui lamponi, fragola e yuzu essiccati sono amalgamati al cioccolato: le uova della Pasticceria Martesana sono per tutti i gusti (a partire da € 16).

