



ALLA FESTA DELLA CREATIVITÀ

DECORATE, COLORATE, INNOVATIVE: DA KNAM A PECK, DA DUSART A GOBINO, ECCO COME CAMBIA L'UOVO DI PASQUA. E SE SI VUOLE ANCHE FARE DEL BENE...

di MARIELLA TANZARELLA

L'uovo, di nuovo. Inizio della vita, simbolo dal design perfetto. Perfetto anche per questa Pasqua, con tutti i significati augurali moltiplicati dall'attualità. Milano fa a gara per realizzare le uova pasquali più belle, ricche, fantasiose, decorate. Tra i maestri della materia il Re in carica, Ernst Knam, con le sue estrose creazioni, dall'uovo con pennellate di colore all'uovo "nudo e crudo", cioè, in controtendenza, liscio e monocromo. L'Uovo Seduto è divertente e solidale: è un cuore rosso rovesciato e sostiene la Fondazione Tog (riabilitazione neurologica per bambini). Di fronte, da Frau Knam, le uova sono piccole, decorate o completamente rosa. Gufi, orsetti o conigli a zampe all'aria sono tra le creazioni di Galileo Reposo in vetrina da Peck. Sono impreziosite da disegni complessi, decorazioni dorate in rilievo, fregi, perline le bellissime uova realizzate da Greta Viganò furi Milano. Si ordinano solo online, su sonthea.com, o al 333



Da sinistra: Charlotte Dusart nel suo laboratorio; i suoi conigli di cioccolato; le uova di Greta Viganò; l'Uovo Goloso di Fusto; l'uovo con pois di Guido Gobino; l'uovo-polpo di Moschella; a sinistra: "La gallina dalle uova d'oro" ovetti di Charlotte Dusart; le uova-animaletti di Peck



1428842. E' tutto al femminile il team di Charlotte Dusart, cioccolatiere belga che ha il negozio in via Eustachi 47. Fa coniglietti "cubisti", uova piatte ripiene di frutta secca, uova farcite di creme e la simpatica scatola di cartone, tipico contenitore delle uova di gallina, con sei uova di cioccolato spruzzate d'oro. Le uova di Simona Solbiati sono decorate da fiorellini, racchiudono un pulcino di cioccolato o vengono personalizzate con l'iniziale di un nome: online o nel laboratorio interno di via Ruggiero Settimo 4. Smilze, belle e buonissime le uova del maestro cioccolatiere Guido Gobino (in corso Magenta e in corso Garibaldi). Imitano le borsette di Vuitton, Chanel, Hermès e Gucci le uova fashion della pasticceria Panzera, in viale Monte Santo 10 o in Stazione Centrale, e in corso Garibaldi). Belle e squisite le creazioni di Gianluca Fusto, nel negozio in via Ponchielli 3 e online: uova di design e uova gourmet, parte dei ricavi va a Emergency e Sole Terre. Moschella, a

Cornaredo, fa, fra l'altro, l'uovo a forma di polpo. E tra le proposte della Martesana, che ha diversi indirizzi a Milano, c'è l'Uovo senza frontiere, a favore di Medici Senza Frontiere. Le uova scelte da Celim, prodotte da Dolci Saperi di Paderno Dugnano con ingredienti equosolidali, sono avvolte in carte coloratissime o sono piatte come tavolette. La ong milanese destinerà il ricavato a un progetto in Zambia (ordini su: impact-to-change.celim.it/pasqua/). Uova create da Pierre Prandini (stilista lombardo) e Pinuccia Cottone, avvolte in confezioni dai colori pastello, contribuiscono ad aiutare ASM (neonati prematuri e fragili, asmonlus@asmonlus.it). Si va su uovasolidali.it per aiutare la Lega del Filo d'Oro, su cdk15insiemeversolacura.it per i bambini malati. Uova e campane di cioccolato (ormai rare) confezionate in stoffe etniche riciclate: nel negozio (via Monterosa 81) o online del Pime, per sostenere le missioni estere. Su donisolidali.casamica.it/pasqua/ uova a favore della milanese Casamica Onlus. ♦

ONNIVORO

Matteo Scibilia (ristorante piazza Repubblica) ci consiglia tre menu facili da cucinare per Pasqua. Gli onnivori possono cominciare con un antipasto che nell'Italia centro-meridionale è obbligatorio a Pasqua, quasi sacro: "il Benedetto", piatto con fette di salame e di arancia, spicchi di limone e di uovo sodo. Poi, paccheri con baccalà in bianco (dissalato, cotto in olio e prezzemolo) e pomodorini secchi. Quindi coniglio dissossato e rosolato con olio, aromi, cipolla di tropea e olive taggiasche



VEGETARIANO

Per i vegetariani l'antipasto è una parmigiana alleggerita, cioè con fette di melanzana arrostiti in padella e completate da sugo di pomodorini freschi e mozzarella di bufala. Per primo, un risotto cotto in modo tradizionale ma con brodo vegetale; alla fine si aggiungono pezzetti di barbabietola e di taleggio, che serve anche a mantecare. Infine un piatto molto pasquale, la frittata: con zucchine, appassite prima in padella con poco aglio tagliato sottile e unite poi a uovo e formaggio



VEGANO

Nel caso di scelta vegana, il pranzo si apre con crema di ceci (bolliti e frullati con olio evo e sale) e coste o cicoriette saltate. Segue il risotto Carnaroli con punte di asparagi e zucca, mantecato con olio extravergine. E una bella padellata di verdure tagliate a pezzi: si saltano prima i peperoni, poi i finocchi, poi le patate e poi le zucchine, si condisce con buon olio e aromi abbondanti. In ogni caso, si chiude con i dolci della tradizione: la colomba o l'uovo di cioccolato, magari vegani

