

UOVA DI CIOCCOLATO ARTIGIANALI A FIRENZE, LE DOLCI COCCOLE PASQUALI CHE METTONO TUTTI D'ACCORDO



La Pasqua è ormai alle porte e quindi quale argomento migliore se non raccontare dove trovare le migliori uova di cioccolato artigianali a Firenze e dintorni?

Uova di cioccolato artigianali a Firenze: perché festività fa rima con golosità

Avete mai pensato quanta manualità ed impegno, sono necessari per riuscire a maneggiare un prodotto come il cioccolato? Sì, come avrete intuito, l'argomento di oggi sono le deliziose ed intramontabili uova di cioccolato artigianali.



Le uova di cioccolato artigianali

La sua realizzazione richiede molta esperienza, pazienza e tanta abilità. Solo così è possibile dar vita ad un prodotto bello, genuino e di qualità, in grado di stampare un sorriso felice sui volti sia di grandi che piccini. Perché ammettiamolo, non importa quanti anni abbiamo, l'uovo di cioccolato conquista proprio tutti! In commercio ormai se ne trovano di tutte le forme e per ogni gusto.

Noi di TuscanyPeople, da sempre in prima linea per dar voce e valorizzare l'operato dei nostri artigiani, abbiamo selezionato 5 cioccolaterie a Firenze dove trovare le migliori uova di cioccolato artigianali. Le attività che vi presentiamo, si distinguono per l'eccellenza del prodotto, e mantengono vivo lo spirito della tradizione artigianale, producendo con amore e passione, le squisite uova di cioccolato pasquali. Scopriamo insieme questo ghiotto mondo di uova di cioccolato, per le vie di Firenze.



Uova di cioccolato artigianali a Firenze: le 5 migliori cioccolaterie

Qui di seguito trovate i nostri suggerimenti per acquistare le migliori uova di cioccolato artigianali a Firenze. Abbiamo selezionato 5 cioccolaterie fiorentine assolutamente eccezionali.

Gelateria Cioccolateria Alpina

La prima proposta per le uova di cioccolato artigianali, si trova in Viale Strozzi, davanti la Fortezza da Basso, la bellissima fortificazione alla moderna voluta da Alessandro de' Medici, che oggi ospita numerosi eventi importanti, come Pitti Immagine Uomo. La conosciuta Gelateria Alpina, attività storica nata nel 1929, da quattro generazioni si dedica con successo alla preparazione del gelato artigianale. Dal 2005 estende la sua lavorazione anche al cioccolato. Gabriele, insieme al titolare dell'attività Giovanni, si occupano dell'intera fase di produzione delle uova di cioccolato artigianali, incluso il confezionamento.

Viene per lo più utilizzato cioccolato fondente di prima qualità al 50%, e al latte. Su richiesta è possibile realizzare uova con cioccolato bianco, o con maggiore percentuale di cacao. Anche le decorazioni sono realizzate in cioccolato, miscelato a colorante alimentare. Le uova sono disponibili in formato da un minimo 150 gr., ad un massimo di 1 kg.





Ciocolateria Ballerini

Spostiamoci nel centro storico esattamente in Borgo Ognissanti, per conoscere la seconda proposta di cioccolateria che produce uova di cioccolato artigianali a Firenze. La Ciocolateria Ballerini nasce come panificio nel 1936, per poi negli anni, specializzarsi nell'arte della pasticceria e cioccolateria. Basti pensare che oggi, oltre le specialità dolciarie, realizzano più di 50 tipi di praline.

Silvia Pinzauti titolare dell'attività insieme al marito, realizza personalmente e con una manualità invidiabile, uova di cioccolato artigianali di ogni forma e decorazione, dalle tradizionali alle più estrose. Il cioccolato di prima qualità arriva da Ecuador, Madagascar e Venezuela. La qualità fondente è composta al 65-70% di cacao. Ogni uovo è personalizzabile, ed è possibile all'occorrenza inserire la sorpresa all'interno.



Pistocchi: non solo torta

La nostra terza e dolce proposta di uova di cioccolato pasquali, riguarda Pistocchi, una vera istituzione a Firenze. L'amore per il cioccolato è ormai consolidato per i fratelli Pistocchi, i gestori dell'attività. Nel proprio laboratorio di Ponte di Mezzo, realizzano prodotti artigianali con maestria da oltre trent'anni. Sono particolarmente conosciuti per la loro torta, che si differenzia per l'impiego di un solo ed unico ingrediente: il cioccolato, appunto. L'abilità nella lavorazione della materia prima, ha permesso loro di conquistare numerosi riconoscimenti nazionali e internazionali.

I fratelli Pistocchi, realizzano un vasto assortimento di uova di cioccolato artigianali di varie forme e tipologie. Le più richieste sono al cioccolato fondente della Tanzania al 75%, e al cioccolato latte del Venezuela al 43%. È possibile richiedere la personalizzazione della sorpresa.



Leggi anche: [Claudio Pistocchi, un'avventura al cioccolato fondente](#)





Vestri Cioccolato - Firenze

Quarta proposta di uova di cioccolato artigianali a Firenze, è Vestri, azienda che affonda le sue origini nel cioccolato fin dal 1960. Dal 1982 si afferma a tutti gli effetti sul mercato, anche come apprezzato produttore di uova pasquali, progetto che per ironia della sorte è nato quasi per gioco.

La cioccolata utilizzata proviene da una piantagione della Repubblica Dominicana, che dal 2002 Vestri gestisce direttamente. Molteplici sono le tipologie di uova di Pasqua proposte. Dalla tradizionale, fondente, al latte, fino alla linea più elaborata, come cioccolato bianco con sale e sesamo, pistacchio, oppure senza zucchero.

Sono disponibili uova con un peso massimo fino a 9 kg, ed è possibile scegliere tra quattro tipi di confezionamento. Su richiesta, l'uovo è personalizzabile sia per la sorpresa che la decorazione.



Cioccolateria Dona Malina

Possiamo definire la quinta ed ultima proposta "in rosa", perché si tratta a tutti gli effetti, di un'azienda totalmente al femminile. Dona Malina produce artigianalmente gelato 100% naturale e ghiottonerie di cioccolato da oltre 15 anni, distribuendoli nei tre punti vendita presenti in Firenze. Le tipologie di cioccolato lavorato arrivano soprattutto da Perù, Venezuela e Costa d'Avorio, e, sapientemente elaborati, danno vita a blend originali da loro stesse ideati. Le uova di cioccolato artigianali sono create in svariate forme, e la possibilità di personalizzarle è infinita, sia per quanto riguarda la composizione dell'uovo, che la decorazione, o la confezione. Non mancano anche varietà di cioccolato dolcificato per diabetici, o al 100% per appassionati.

Per quest'anno Dona Malina punta a stupire con tre varietà di uova di Pasqua. Il primo è l'Ovetto fortunello, che consiste in un piccolo uovo con quadrifoglio decorato, contenente un gratta e vinci. Segue una sezione dedicata interamente ai bambini, con sorpresa e decorazioni mirate. La terza proposta riguarda gli adulti, ma viene mantenuto un riservato "mistero". Piccole indiscrezioni ci permettono di anticipare, che le uova pasquali conterranno un piacevole segnale del progetto "Dona Malina per l'ambiente". Tutte le uova sono acquistabili in diverse misure, da 10 gr. fino ad oltre 2 kg.



Leggi anche: [DonaMalina, una dolce sinfonia di gelato e cioccolata](#)





La Pasqua senza uovo di cioccolato è un festeggiamento a metà. Anche la scienza afferma che il cioccolato stimola l'ormone del benessere, non privatevi quindi di questa coccola di felicità. E non dimenticatevi di scegliere uova di cioccolato artigianali, sinonimo di dolce qualità.



PER APPROFONDIRE:





Colomba pasquale artigianale. Dove acquistarla tra Firenze e dintorni





[Gelaterie a Firenze: la gustosa mappa della felicità](#)





Panettoni, panettoni ovunque. Sì, ma artigianali!

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto



