

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



Festività, fa rima con golosità! Cari lettori, eccoci nuovamente a parlare di dolci tentazioni per le prossime feste. La Pasqua è ormai alle porte e quindi quale argomento migliore se non 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

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

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.



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](#)
- ☛ [Dolci tipici della Garfagnana: golosi del mondo uniamoci!](#)
- ☛ [Panettoni, panettoni ovunque. Sì, ma artigianali!](#)

Sei un abile Imprenditore Toscano? Sei un innovatore? Allora dobbiamo

Tenirci in contatto

