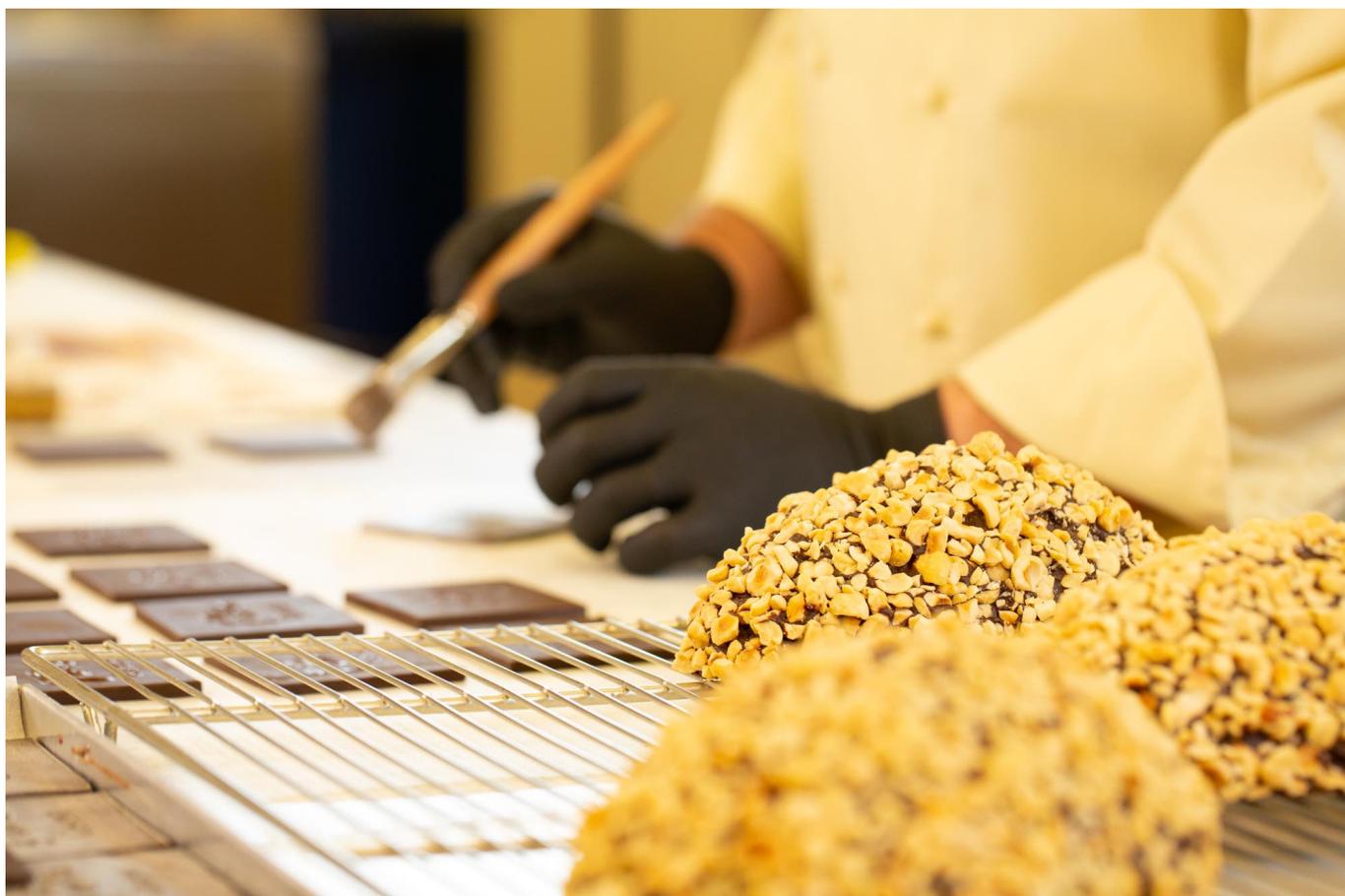


## VIAGGIO IN TOSCANA ALLA SCOPERTA DELLE MIGLIORI UOVA DI CIOCCOLATO ARTIGIANALE



Parliamo dell'imminente Pasqua. In un momento storico così particolare, la voglia di normalità, è sicuramente una necessità comune a tutti. Da parte nostra, ci impegniamo per riuscirci. Una piccola evasione dalla realtà, non potrà che giovare a tutti. Concedetevi di pensare a qualcosa di leggero, bello da vedere e dolce da gustare come le uova di cioccolato artigianali.

Viaggio in Toscana alla scoperta delle migliori uova di cioccolato artigianale

Immaginate di trovarvi in vacanza in Toscana, nel periodo di Pasqua, quando questa emergenza sarà passata. Paesaggi da cartolina, cibo ottimo e genuino, vino prelibato e sincero, ma...manca qualcosa: le tradizionali uova di cioccolato artigianali!





### Uova di cioccolato artigianali: le migliori cioccolaterie della Toscana

Dove è possibile assaggiare buonissime e bellissime, uova di cioccolato artigianali in Toscana? Dopo aver esaminato in lungo ed in largo la nostra amata regione, abbiamo selezionato 6 eccellenze del settore. Siamo certi che sapranno conquistarvi con le loro proposte. Vi garantiamo che i produttori che abbiamo scelto per voi, realizzano uova di cioccolato artigianali assolutamente sensazionali e fuori dal comune.



## Azienda Slitti Experience Cioccolato e Caffè

Iniziamo dalla provincia di Pistoia a Monsummano Terme, nella cosiddetta *chocolate valley* toscana, per conoscere la prima nostra proposta di uova di cioccolato artigianali in Toscana. Si tratta della rinomata azienda a conduzione familiare Slitti, che opera nel settore della torrefazione fin dal 1969.

Dal 1989 si dedica anche alla fine arte della lavorazione del cacao, riscuotendo riconoscimenti e premi sia a livello nazionale che internazionale. Ad oggi Slitti è presente in 25 Paesi. La produzione di uova di cioccolato artigianali, è vasta ed interamente lavorate a mano. E' possibile scegliere la forma classica, stagnolata e a ciuffo, o diverse tipologie di animaletti.



Le uova di Pasqua sono prevalentemente realizzate con cioccolato al latte al 35% e cioccolato fondente 64% composto da blend di cacao provenienti da Ecuador, Venezuela, e Perù. Non mancano linee realizzate in cioccolato fondente al 73%, o cioccoriso, con riso soffiato al latte o fondente. Altro fiore all'occhiello è il nocciolato, composto da cioccolato al latte 35% e fondente al 64%, interamente ricoperto da nocciole "Tonda Gentile Trilobata" e cioccolato.

## Uova di cioccolato artigianali: Pasticceria Bonci

Con un balzo virtuale, ci troviamo a Montevarchi in provincia di Arezzo presso la Pasticceria Bonci, attività nata nel 1953. È la nostra seconda proposta toscana di uova di cioccolato artigianali. La Pasticceria Bonci, è nota tra i golosi per la squisita realizzazione del panbriaccone, un lievitato di loro ideazione a base di uvetta, e bagnato con vini passiti. La realizzazione delle uova è affidata a Mezzasoma, brand utilizzato dalla Pasticceria Bonci per la produzione di tutta la loro cioccolateria.



Il cioccolato impiegato sia nella versione fondente che al latte, è di origine bio e proviene dall'Ecuador. La produzione di uova di Pasqua artigianali vendute on line, predilige la forma classica, lavorate esternamente con la tecnica marmorizzata. L'interno ha uno strato di cioccolato fondente al 70% con granella di nocciole tostate, ed è disponibile in tre formati.

Presso il punto vendita di Montevarchi, si trova una più numerosa gamma di uova di cioccolato artigianali, con decorazioni eseguite a mano libera, e svariati soggetti. Ogni uovo contiene una sorpresa (che su richiesta può essere personalizzabile) e varia da un formato da 200 gr, fino ad oltre 5 kg.

## Giovannini Cioccolato Artigianale

Spostiamoci verso la bellissima costa degli Etruschi, a Livorno, per il nostro terzo suggerimento. Giovannini Cioccolato, è la *line extension* della Torrefazione Caffè San Paulo, attività nata nel 1952. Possiamo definire le uova di cioccolato artigianali prodotte da questa azienda, artistiche ed uniche. Non troverete difatti, soggetti di cartoni animati e fumetti.



Il cioccolato adoperato è di alto livello prodotto dall'azienda francese Valrhona, che possiede piantagioni di cacao in tutto il mondo. Le materie prime scelte, si rifanno ad eccellenze del territorio a km zero come il miele, o nazionale, come le nocciole IGP del Piemonte.

Giovannini Cioccolato produce uova di cioccolato di molteplici tipologie. Sono personalizzabili su richiesta per ogni esigenza: dall'aggiunta di frutta secca a copertura, fino alla decorazione. Le dimensioni variano da un minimo di 70 grammi ad un massimo di 8 kg.



Leggi anche: [Nel girone dei golosi, viaggio tra i dolci tipici toscani](#)





### Pasticceria Zanobini

A breve distanza raggiungiamo la deliziosa Valdera. Fermatevi ad ammirare e gustare, le innovative uova artigianali della Pasticceria Zanobini di Fornacette (Pisa), la quarta proposta in viaggio per la Toscana. Romina Zanobini, titolare dell'attività, ci racconta che tutto il cioccolato, viene lavorato e trattato in un laboratorio a parte separato, pertanto è completamente *gluten free*.

Il cioccolato scelto, è il risultato di un *blend cablage* proveniente da Venezuela, Madagascar, Ecuador e Ghana. Il cioccolato fondente ha una percentuale di cacao del 70%, quello al latte del 32% e cioccolato bianco 25%. Per esaltare il gusto delle tre tipologie, vengono aggiunti in abbinamento ingredienti selezionati. Al fondente i marron glacés, o cubetti di arancia candita. Nella versione al latte, riso soffiato caramellato, o nocciole; per il cioccolato bianco, pistacchi tostiti.



L'estro della Pasticceria Zanobini si riscontra nelle forme più varie, e i soggetti più disparati delle loro uova di cioccolato artigianali. Due le novità per Pasqua 2020: una a tema etnico e l'altra dedicata all'arte di Gustav Klimt. Ma non è finita qui! Ogni uovo racchiude una sorpresa a km zero. Conterrà una creazione di un artigiano locale, corredato di un pensiero positivo.

## Amedei

Rimaniamo in Valdera per presentarvi la quinta elegante proposta, del nostro virtuale viaggio tra le uova di Pasqua artigianali in Toscana: la Amedei Tuscany di Pontedera (Pisa). Amedei nasce nel 1990, ed oggi è apprezzata e pluripremiata in tutto il mondo. Cecilia Tessieri è la fondatrice dell'azienda, nonché una tra le prime donne a ricoprire il ruolo di Maître Chocolatier.

La passione per la sperimentazione, ha portato alla realizzazione di sofisticati prodotti artigianali di eccellenza. La prerogativa di Amedei, è reperire il cacao dai Paesi specializzati nella sua produzione che ne mantengano una sua unicità. Spiccano pertanto Ecuador, Giamaica, Venezuela, Madagascar, o le isole caraibiche di Trinidad e Grenada.



Per Pasqua 2020 viene riproposta una rivisitazione, tra le uova di Pasqua artigianali più simboliche della loro produzione. Sono 4 le tipologie offerte. La forma è quella classica, ma il gusto assolutamente unico. Toscano Black 70, composto da blend fondente extra al 70%, Bigusto, Latte & Nocciole e Toscano Red. A differenza delle prime tre, le cui composizioni sono piuttosto intuibili, quest'ultimo uovo, è un esempio di creatività.

Al guscio di cioccolato fondente al 70%, si unisce al suo interno un *ensemble* di frutti rossi, quali fragole, lamponi e ciliegie. All'interno di ogni uovo inoltre, si trova una selezionata composizione di praline, tra le più iconiche della Maison Amedei.



Leggi anche: [3 Ricette sfiziose per il Brunch di Pasqua](#)





## Le Follie di Arnolfo

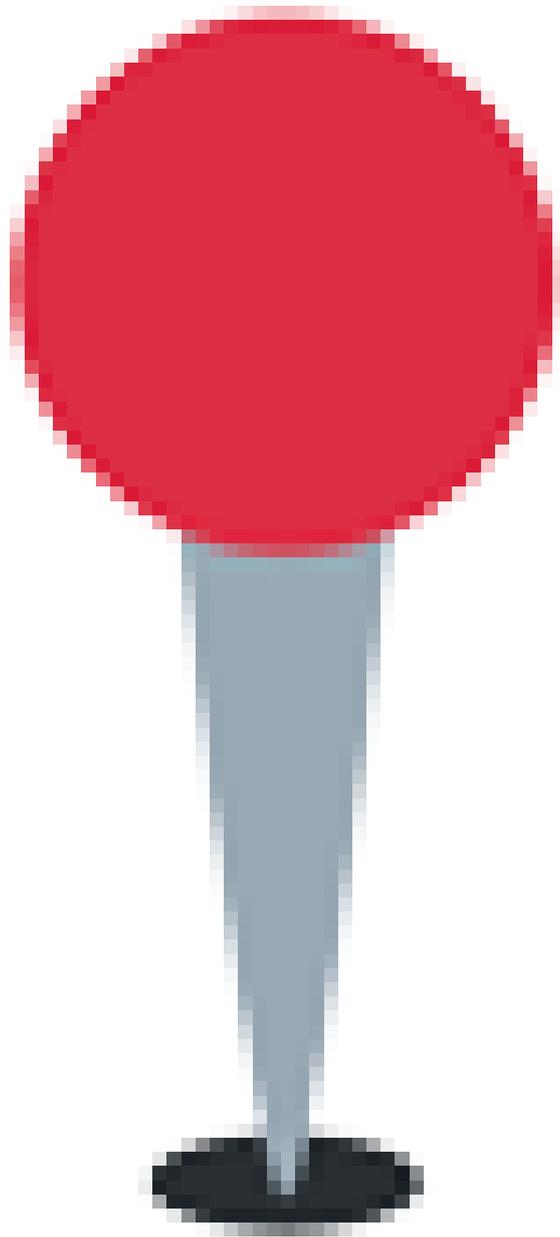
Mettiamoci nuovamente in viaggio (virtualmente si intende) alla volta di Colle Val d'Elsa (Siena), presso la Cioccolateria Le Follie di Arnolfo, sesta dolce ed ultima proposta, per l'acquisto di uova di cioccolato artigianali. L'attività a conduzione familiare, mantiene viva la tradizione di tramandare ricette di madre in figlia. Il maestro cioccolatiere Antonio, insieme alle sorelle Sandra e Stefania, propongono uova pasquali per ogni gusto e richiesta.



Il cioccolato utilizzato proviene in prevalenza da Ecuador, Madagascar, Venezuela e Sao Tomé. Le Follie di Arnolfo, si avvalgono anche dell'acquisto della massa di cacao al 100%. Successivamente lo tagliano e lavorano, in percentuali di 60-70-80-100%. Per le uova artigianali fondenti, è utilizzato cacao al 60%, e 34% al latte, gianduia, cioccolato Ruby e bianco. Sono presenti anche uova al cioccolato al cocco, riso soffiato, con frutta secca, extra fondente al 80%, e senza zucchero. Le dimensioni variano da 30 grammi a 10 kg. Sono personalizzabili, sia nella forma che nella decorazione (a pennello e cornetto), che nella sorpresa.



Vi è piaciuto il viaggio attraverso la Toscana, scoprendo le strepitose uova di cioccolato artigianali? Sperando di poter tornare presto a fare questo viaggio in prima persona, auguriamo a tutti Buona Pasqua, nella speranza che porti pace, salute e serenità.



PER APPROFONDIRE:





[Lo scoppio del carro: il brindellone pirotecnico della Pasqua fiorentina](#)





[Vacanze di Pasqua in Toscana: 5 idee fuori dagli schemi](#)





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

La tua passione è la Toscana? Anche la nostra!

[Teniamoci in contatto](#)



---

Foto di copertina: ©Slitti

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople

