

**Pasqua**

# L'ABC DELL'UOVO DI CIOCCOLATO

Parla Michele Mastrobrilli, maitre della nota pasticceria artigianale San Carlo di Milano

**Intervista**>>  
**Marta Casadei**  
Milano

**P**er arrivare al "laboratorio segreto" della Pasticceria San Carlo, dal dopoguerra tempio dei golosi meneghini per eccellenza, bisogna avventurarsi nel cuore di Milano, nel seminterrato di un palazzo in centro. Di primo acchito sembra un po' il paese dei balocchi, specialmente per chi i dolci li ama sul serio. Vi lavorano otto persone: chi impasta, chi inforna, chi decora. A tirare i fili c'è Michele Mastrobrilli, pasticciere da una vita e da 4 anni in forza là dove via Bandello cede il passo a Corso Magenta. Mancano davvero pochi giorni alla domenica di Pasqua e sono tutti impegnati tra colombe e uova di cioccolato.

Ed è qui che cade l'attenzione: da qualche anno a questa parte le uova artigianali hanno acquistato sempre più valore (e si sono moltiplicati i fan del prodotto). I loro segreti? Cioccolato di altissima qualità declinato in molteplici varianti e combinazioni; sorprese a scelta del cliente; dimensioni e decori secondo i gusti di ciascuno. È proprio il capo pasticciere a spiegarci il "dietro le quinte": dal cioccolato all'uovo confezionato, un passaggio che - assicura - è facile a dirsi quanto a farsi.

**Signor Mastrobrilli, ci spieghi come viene realizzato un uovo di Pasqua?**

Innanzitutto, il cioccolato viene temperato a circa 29,5°. Il procedimento avviene meccanicamente. Poi bisogna versarlo nello stampo e distribuirlo a mano, con un cucchiaino di legno. Si lavora così sulla prima metà dell'uovo che in gergo viene chiamata "chiappa". Lo stampo viene lasciato "scolare" a testa in giù e poi viene messo in frigo per una decina

di minuti, basta così poco per lasciarlo solidificare.

**Per unire le due metà come si fa?**

Si mettono a scaldare a bagno maria. Prima però, bisogna inserire la sorpresa, se il cliente la vuole.

**Che tipo di sorprese chiedono i clienti?**

Dipende se si tratta di bambini oppure di adulti. C'è chi chiede di inserire piccoli giocattoli e chi una scatola di gioielleria. C'è anche chi ci ha messo un anello con diamante..

**Tutte le uova sono decorate?**

No, non tutte. Alcuni le preferiscono semplici, di puro cioccolato. Altri invece ci richiedono decorazioni particolari: floreali se sono da regalare a un adulto o, semplicemente, da portare in tavola il giorno di Pasqua. I bambini, invece, vogliono i loro eroi dipinti sul cioccolato: si va dalla Bella Addormentata nel bosco a Hello Kitty che quest'anno è il mito indiscusso ed è la più richiesta. Poi c'è anche Winnie The Pooh, adatto non solo alle femmine ma anche ai maschi. Decorare un uovo vuol dire realizzare una vera e propria opera d'arte in miniatura, con tanto di pennello alla mano. Le decorazioni sono tutte in marzapane, colorato in modo naturale.

**Quali sono, secondo lei, le caratteristiche fondamentali di un uovo artigianale?**

Innanzitutto è irregolare, non tanto nella forma che è standardizzata a seconda della dimensione dello stampo, ma quello che cambia, spesso anche da una parte all'altra dell'uovo, è lo spessore del cioccolato. Più è sottile, meglio è. Ma non si può assicurare una distribuzione omogenea. Questo è sicuramente un tratto peculiare di un prodotto realizzato completamente in modo artigianale. Che, oltretutto, pesa di più di un uovo industriale. Possiamo proporre una serie di variazioni sulla versione base dell'uovo, a se-

conda dei gusti e delle richieste del cliente, per accontentare anche i gusti più difficili.

**Adeempio?**

Ultimamente va molto di moda l'uovo "bi-colore" ovvero realizzato per metà di cioccolato fondente e per metà al latte. Oppure 50% bianco e 50% scuro.

**Quale tipo di cioccolato viene richiesto per la maggiore?**

Il fondente, senza dubbio. È sempre e da sempre il più amato.

**Per quanto riguarda il confezionamento? Fate tutto voi?**

Noi consegnamo l'uovo "nudo", poi viene impacchettato e infiocchettato in pasticceria. Il cliente, anche in questo caso, può esprimere la propria preferenza sul colore e il tipo di packaging.

**Ma è così difficile come sembra realizzare un uovo di Pasqua?**

No, non direi. In pasticceria è una delle cose più semplici da fare. <<

**Il laboratorio**  
conta otto persone  
che curano ogni fase  
della realizzazione  
dei prodotti

**Il procedimento**  
Dalla distribuzione  
nello stampo  
alla decorazione  
con il marzapane

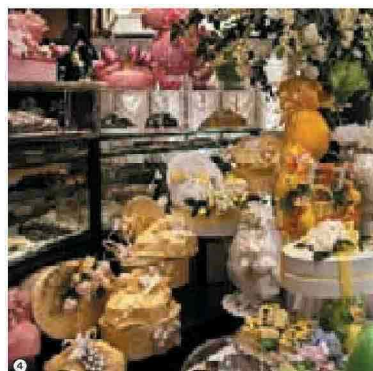
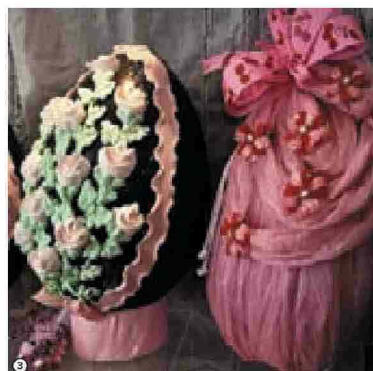
## In dettaglio

### > Dalla miscela liquida alla decorazione finale

E' possibile personalizzare il prodotto artigianale secondo le proprie esigenze. Per chi ama il cioccolato ma non sa scegliere tra quello al latte e il fondente c'è la versione "bi-colore"



1 Il pasticciere Michele Mastrobrilli è a capo del team di via Bandello a Milano PHOTO BY NEVERONSUNDAY 2 Sorprese speciali ogni cliente può fornire il regalo da inserire nell'uovo 3 Fiori di marzapane a impreziosire il cioccolato fondente 4 Il packaging è curato dalla stessa pasticceria San Carlo, fondata a Milano nel dopoguerra 5 Il primo step nella creazione di quello che è il simbolo della Pasqua per eccellenza è una miscela di cioccolato liquido temperata a 29,5 6 Arte golosa su richiesta il prodotto viene decorato con personaggi famosi. 7 Unico nessun uovo artigianale può essere uguale ad un altro. Cambiano peso e spessore irregolare



## A Roma l'arte si fa ovale per scopi benefici

**«Siamo già all'VIII Edizione dell'iniziativa "L'arte nell'uovo di Pasqua" che Sergio Valente e la sua omonima associazione hanno organizzato nello spazio del ristorante Open Colonna - regno dello chef Antonello Colonna - a dominare il Palazzo delle Esposizioni di Roma. L'anima dell'evento - un mix tra arte e beneficenza - sono le uova di Pasqua decorate da pittori, scultori e interior designer che hanno potuto dare libero sfogo alla propria immaginazione sulla scia dell'artista il cui nome è per eccellenza legato all'ovale, Peter Carl Fabergé. Ciascun uovo è unico e originale, un dono di Pasqua davvero particolare.**

**«Sono quarantacinque i creativi italiani e internazionali che hanno aderito al progetto. Tra loro, Mario Ceroli, Igor Mitoraj, Michele Iodice, Ettore Mocchetti, Massimo Catalani, Oki Izumi, Fabio Rotella, Serafino Majorano, Stefano Tonelli, Mauro Mori, Daniele Papuli, Lello Esposito, Matteo Cainer, Betty Bee e Emanuele Pantanella.**

**«Fino a esaurimento scorte sarà possibile acquistare una delle uova "in mostra" all'Open Colonna. Il ricavato dell'edizione 2009 sarà interamente dedicata alla ricerca scientifica condotta dall'Associazione Atena Onlus fondata dal Prof. Giulio Maira e presieduta dal Prof. Angelo Vescovi che si prefigge il traguardo di favorire lo sviluppo della ricerca nel campo della Neurochirurgia e di migliorare la cura di alcune malattie per le quali le terapie sono ancora limitate.**

