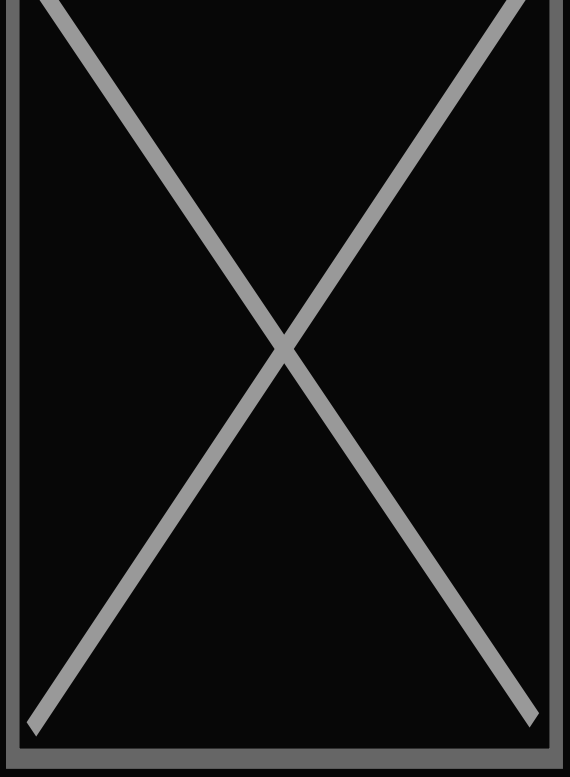
Pasqua biologica e solidale, le proposte di Vito Cortese

uova-cioccolato-raw-chef-vito-cortese-im4-4b5bbd72

Per la vicina Pasqua il pastry chef Vito Cortese, il più importante rappresentante italiano della pasticceria crudista, propone uova artigianali di cioccolato biologico trattato a bassa temperatura senza zuccheri raffinati e derivati animali, senza glutine e lattosio, per regalare un’esperienza davvero unica che sposa golosità, benessere e sensibilità verso i più piccoli.

“Le mie uova di cioccolato sono un punto fermo nella mia proposta di pasticceria naturale, spiega chef **Cortese**, *il simbolo dell’equilibrio perfetto fra bontà e salute, fra nutrizione e piacere. Rispetto al percorso che ho intrapreso molti anni fa oggi vivo una gratitudine estrema per cui ho ritenuto fosse il momento giusto per **restituire qualcosa a chi ha più bisogno**. La scelta di supportare il Meyer nasce proprio da qui. Si tratta di uno dei centri più all’avanguardia a livello internazionale nel trattamento dei disturbi collegati alla nutrizione dei più piccoli”.*

“Abbiamo conosciuto Vito Cortese nella sua pasticceria e ne abbiamo apprezzato l'attenzione alla qualità del prodotto e la cura nella lavorazione - afferma **Alessandro Benedetti** Segretario Generale della Fondazione dell’Ospedale Pediatrico Meyer. *Per questo siamo molto felici che abbia scelto di destinare parte del ricavato dalla vendita delle uova di cioccolato a favore del Meyer. Le risorse **saranno destinate alla prime necessità dell'ospedale pediatrico Meyer**, che comprendono progetti di ricerca scientifica, acquisizione di attrezzature, mantenimento delle attività di gioco e "sorriso" all'interno dell'ospedale e sostegno dei costi di strutture per l'accoglienza delle famiglie che accompagnano il bambino ricoverato.*

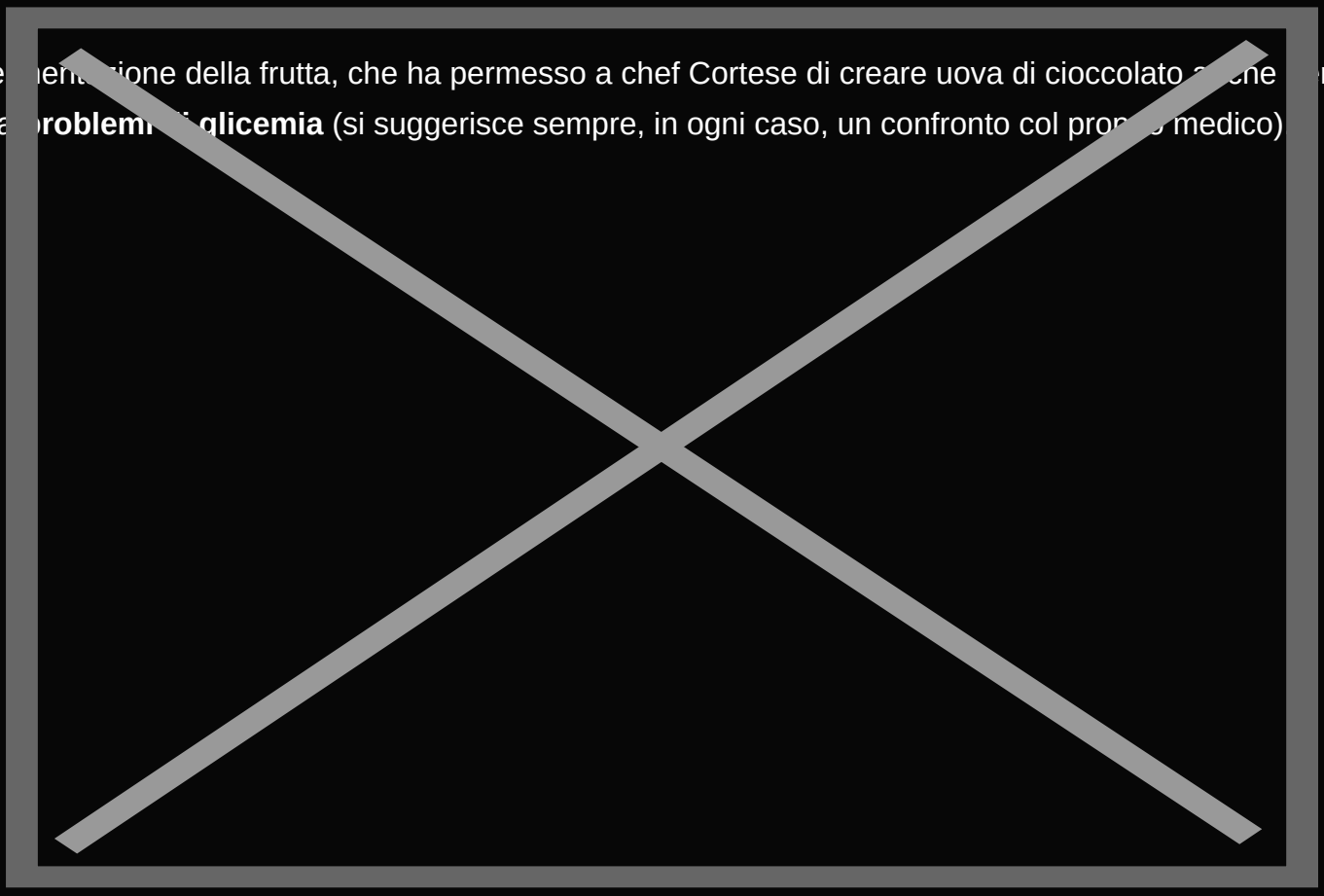


Non c’è alcun dubbio che la lavorazione a bassa temperatura sia la prima fra le caratteristiche che rendono le uova di Vito Cortese **un prodotto unico** nel panorama della cioccolateria italiana. Si parte delle fave di cacao che non vengono tostate, ma essiccate lentamente al sole. Successivamente, nella fase di temperaggio, cruciale nella lavorazione del cioccolato, non viene mai superata la temperatura di 42°, un accorgimento che permette di avere un **prodotto finito ricco di micronutrienti antiossidanti e vitamine** e consente soprattutto di assaporare il gusto pieno, intenso e avvolgente del cacao.

Per far sciogliere lo zucchero di cocco (dolcificante a basso indice glicemico che non sa di cocco perché **ricavato dalla pianta e non dal frutto**) usato nella maggior parte delle uova firmate Cortese, il cioccolato viene macinato a pietra per almeno 12 ore, in modo da mantenere sempre bassa la temperatura degli ingredienti. Altro elemento cruciale per il consumo da parte di chi soffre di celiachia e allergie al lattosio è l'assoluta mancanza di contaminazioni in fase di preparazione, elemento cruciale per garantire un prodotto finale realmente gluten free e privo di rischi allergenici.

Molte le novità proposte quest’anno, a seconda che si prediliga il **lato goloso e sperimentale** o quello più in purezza. Per questi ultimi, e gli amanti dell’aroma inconfondibile del cacao crudo in tutta la sua irresistibile intensità, **ecco le uova di cioccolato fondente 82%.** Un prodotto che contiene fino a cinque volte la quantità di antiossidanti presenti nel cioccolato tradizionale. Un uovo disponibile anche nella versione con **eritritolo**, dolcificante a zero calorie e zero indice glicemico, derivato della

fe[illegible]ione della frutta, che ha permesso a chef Cortese di creare uova di cioccolato [illegible]che [illegible]r chi ha [illegible]**roblemi di glicemia** (si suggerisce sempre, in ogni caso, un confronto col pro[illegible]o medico).



Per gli amanti del cioccolato al latte, ecco **l'uovo con latte di cocco**, già definito "il migliore cioccolato al latte veg in circolazione", mentre per chi ha voglia di provare sensazioni ancora più golose la scelta non può non cadere sulle due uova rispettivamente al cioccolato bianco e nocciola e cioccolato bianco e pistacchio: per un'avventura gustativa intensa e senza paragoni. "Dulcis in fundo": gianduia, per gli irrinunciabili golosi del mix cioccolato e nocciola.