

# BLUARTE

## Uovo Matisse by Crippa art gourmet

**Piazza D'uovo! L'arte culinaria di Enrico Crippa si declina nel più tipico dolce pasquale con l'Uovo Matisse" 70% di cacao venezuelano e java e decorato a mano con variopinti intarsi su un fondo di cioccolato bianco.**

*Redazione*



Sempre più di frequente la cucina "stellata" viene associata all'arte. Un gesto artistico, quello culinario, che si traduce in linguaggi sempre nuovi. Da qualche tempo Enrico Crippa del ristorante Piazza Duomo di Alba si sta cimentando nell'elaborazione di nuovi prodotti rivisitando con il proprio stile ricette tradizionali.

Tutto è cominciato lo scorso autunno con la torta di nocciole ideata con Relanghe, azienda specializzata nella produzione e lavorazione della Nocciola Piemonte I.G.P. Un prodotto che ha entusiasmato il pubblico goloso che da qualche mese può portare a casa propria la versione speciale di uno dei dolci più tipici della pasticceria piemontese.

E dalla cucina di Piazza Duomo arriva puntuale per Pasqua una bella sorpresa: l'uovo di cioccolato creato da Enrico Crippa. Si chiama Uovo Matisse riprendendo il nome del suo celebre dessert, la panna cotta ispirata al pittore del novecento. Un guscio croccante di cioccolato extra fondente e tutta la creatività dello chef di Piazza Duomo che ha saputo rendere unico il classico dolce pasquale. E' un uovo dalla forma allungata e un po' inconsueta, composto per il 70% di cacao venezuelano e java e decorato a mano con variopinti intarsi su un fondo di cioccolato bianco che ricordano L'Escargot di Henri Matisse. 300 grammi di pregiato fondente pennellati a mano ad uno ad uno, fanno di questo dolce un'opera d'arte vera e propria la cui squisitezza non è seconda all'estetica.

"Ho scelto personalmente la sorpresa - rivela Enrico Crippa - perché senza niente da scoprire all'interno non sarebbe rispettata la tradizione pasquale dell'uovo di cioccolato. Quando mi sono trovato di fronte all'opera compiuta, però, ho sorriso e pensato che forse qualcuno potrebbe non accorgersi mai di cosa contiene perché potrebbe non avere il coraggio di romperlo". L'Uovo Matisse è prodotto in tiratura limitata, disponibile per i clienti di Piazza Duomo e La Piola.

Piazza Duomo & La Piola, nella piazza del Duomo di Alba, o per chiamarla con il suo vero nome Piazza Risorgimento, la famiglia di vignaioli Ceretto, insieme allo chef Enrico

Crippa, ha inaugurato nel 2005 due ristoranti racchiusi in un unico edificio: La Piola e Piazza Duomo.

La Piola al piano terreno esprime la tradizione più autentica con proposte rigorosamente in stile langarolo, servite con una selezione di vini di cantine locali.

A Piazza Duomo, invece, Enrico Crippa scatena la sua fantasia e la sua conoscenza delle materie raggiungendo traguardi strepitosi: dalla prima Stella Michelin, ottenuta nel 2006, prima conferma del suo talento, al massimo riconoscimento dalla guida rossa, le 3 stelle Michelin, conferito nel 2009.

Redazione  
(11/03/2015)

Bluarte è su <https://www.facebook.com/bluarte.rivista> e su Twitter: @Bluarte1 - Sito internet: [www.bluarte.it](http://www.bluarte.it)