

# L'uovo di Pasqua di ConTatto

Lo chef Luca Ludovici punta sul fondente 70%, con una dolce *sorpresa di grotta*

Per la **Pasqua 2025**, il ristorante **ConTatto di Frascati** (RM) ha realizzato la prima linea di **Uova di cioccolato**. L'insegna gastronomica, caratteristica per la grotta al piano interrato della sala ristorante in cui lo chef Ludovici crea sottaceti e affina riso, formaggi e salumi, si è messa in proprio anche nella produzione cioccolatiera.

Ludovici ha dato il via a una **collaborazione con la cioccolateria locale Cimina Dolciaria** di Capranica (VT) – il cui cioccolato viene da tempo stagionato in grotta per aumentarne la persistenza aromatica - per la produzione di un uovo al cioccolato fondente 70%.

*“Mi piace l'idea di poter lavorare con una realtà locale di alto livello, anche nell'ambito del cioccolato”* ha dichiarato Luca Ludovici. *“Appena ho assaggiato il cioccolato di Cimina sono rimasto impressionato dal profumo e dal sapore. È venuta naturale la scelta di utilizzarlo per realizzare le nostre uova di Pasqua. Chissà che in futuro la nostra collaborazione non possa andare oltre, magari con l'impiego al ristorante del loro cioccolato con la Nocciola Romana DOP”.*

## L'UOVO DI PASQUA

L'uovo di Pasqua di ConTatto si presenta in unico formato da 130 g, al cioccolato fondente 70%. L'**aspetto esterno**, grazie a una lavorazione con burro di cacao spray, ricorda l'**effetto materico del tufo**, materiale tipico della grotta ospitata dal ristorante.

All'interno dell'uovo, una **sorpresa** che ben rappresenta l'identità dell'insegna gastronomica: due piccole **barrette di cioccolato bianco, con limone salato in grotta e capperi disidratati sotto sale in grotta**. L'idea è quella di far fare un **viaggio vero e proprio nell'ecosistema ConTatto**. Così come fanno gli ospiti del ristorante, al momento dell'amuse bouche (da gustare in grotta) e nell'intero menu degustazione.

Per interviste e/o approfondimenti

**Nadia Afragola**

**Press Office ConTatto**

Mobile +39 338.5684095

C. Giulio Cesare 67, 10152 Torino

[nadiafragola@hotmail.com](mailto:nadiafragola@hotmail.com)

[www.nadiafragola.com](http://www.nadiafragola.com)