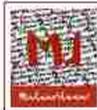


# PAMBIANCOwine

30 Gennaio 2018 - Testata fondata nel 2001



Milano Unica 6.7.8, Febbraio 2018

Dove inizia la moda.

Collezioni tessili e accessori per abbigliamento P/E 2019

per saperne di più  
[milanounica.it](http://milanounica.it)

## Prada chiama Diego Crosara alla corte di Marchesi 1824

30 GEN 2018

COFFEE, FOOD

Condividi



Il maestro pasticcere Diego Crosara

**Diego Crosara** è il nuovo responsabile di prodotto per **Marchesi 1824**. Il maestro pasticcere originario di Valdagno (Vicenza) affiancherà **Angelo Marchesi** nella creazione di nuove collezioni di pasticceria, cioccolateria e gelateria “al fine di garantire lo sviluppo del marchio nel pieno rispetto dei principi di qualità ed eccellenza che identificano Marchesi 1824 da quasi due secoli”, spiega in un

### WINE TV



**Lavazza presenta il calendario 2018 con gli scatti di Platon**



**Fish&wine street food, Feudi lancia Nave Errante**



**Bartolini si scatenava: ristorante a Bologna e bistrot in Brera**

### PAMBIANCO MAGAZINE



Senza frontiere

IN QUESTO NUMERO:

**DOPO L'E-COMMERCE, COSA USCIRÀ DAL CAPPELLO?**

**ATTUALITÀ**  
Valentino al top de Le Quotabili 2017

**DOSSIER**  
Oltre i confini tra media & e-commerce

**TENDENZE**

[PDF](#) | [SFOGLIA](#) | [IN EDICOLA](#) | [APP STORE](#) | [GOOGLE PLAY](#)

breve comunicato la società di proprietà del gruppo [Prada](#).

Nato nel 1965, Crosara si è formato in Italia e all'estero presso i grandi maestri del mestiere, diventando membro della Nazionale Italiana Cuochi e conquistando la Coppa del mondo a Lussemburgo per la pasticceria da ristorazione nel 2006.

L'anno successivo ha inaugurato il suo laboratorio di pasticceria a Vicenza e nel 2012 si è imposto a Rimini come allenatore della squadra italiana al Campionato mondiale di gelateria e al Campionato mondiale femminile "pastry queen", titolo poi bissato nel 2016. Sempre nel 2012 ha vinto il premio per il miglior libro italiano al Gourmand World Cookbook Award di Parigi, con il volume "Mignon".

Il rinnovamento allo "stile" dei dolci per Marchesi arriva dopo il lancio, avvenuto in occasione di Art Basel, del primo pop-up store dedicato al gelato artigianale all'interno del Miami Design District, primo passo verso lo sviluppo internazionale del marchio che prevede, nel medio termine, nuove e mirate aperture sui principali mercati di riferimento per il settore del lusso.

TAGS ANGELO MARCHESI DIEGO CROSARA GRUPPO PRADA MARCHESI 1824

« ARTICOLO PRECEDENTE

209 mila presenze a Sigep. E Rimini si prepara a Beer Attraction

ARTICOLO SUCCESSIVO: »

Langosteria al +50% punta a esportare il format

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE



30 GEN 2018

**Langosteria al +50% punta a esportare il format**



30 GEN 2018

**209 mila presenze a Sigep. E Rimini si prepara a Beer Attraction**



30 GEN 2018

**CapVest sceglie Alfieri come CEO di Valeo Foods**



ABOUT PAMBIANCO

ABOUT PAMBIANCONews

REDAZIONE

PUBBLICITÀ

COPYRIGHT

© PambiancoNews 2015. All rights reserved.

Produced by ©Gabelli

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

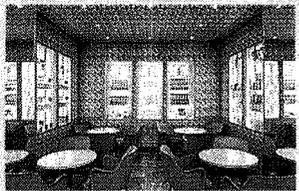
**Il personaggio****Crosara,  
ecco il nuovo  
pasticcere  
di Marchesi**

Vicentino e più volte campione del mondo di pasticceria e di gelateria. È a Diego Crosara che «Marchesi 1824», la storica pasticceria milanese ora di proprietà del gruppo Prada, ha affidato il ruolo di nuovo responsabile di prodotto. È lui, insomma, l'uomo che affiancherà Angelo Marchesi, nipote omonimo del fondatore, nella creazione di nuove collezioni di dolci, cioccolati e gelati «al fine di garantire lo sviluppo del marchio nel pieno rispetto dei principi di qualità ed eccellenza che identificano Marchesi 1824 da quasi due secoli». «Un altro importante

maestro pasticcere veneto, è arrivata l'ultima novità. Originario di Valdagno (Vicenza), classe 1965, Crosara ha iniziato la sua formazione di pasticcere negli anni 80. Per molti anni ha lavorato nel laboratorio di pasticceria «al Portego» della sua città, nel 2004 è diventato docente alla scuola CastAlimenti di Brescia e ben presto ha cominciato a militare all'interno della Nazionale Italiana Cuochi. Al mondiale di pasticceria WPTC a Phoenix nel 2010 ha vinto la medaglia d'argento. Nel 2012 è stato medaglia d'oro come allenatore alla Coppa del mondo di gelateria a Rimini. Nello stesso anno ha allenato anche Sonia Balacchi, che ha conquistato il podio della prima edizione del concorso Pastry Queen. Nel 2016, infine, ha conquistato per la seconda volta come allenatore la medaglia d'oro alla Coppa del mondo di gelateria a Rimini.

**Isabella Fantigrossi**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



traguardo è stato raggiunto e non potrei esserne più orgoglioso», ha detto Crosara. A Milano la pasticceria Marchesi è ancora oggi punto di riferimento. La sede storica è quella di S. Maria alla Porta 11, zona corso Magenta, ma successivamente, dopo che nel 2014 il gruppo Prada ha acquistato la maggioranza del marchio, si sono affiancati due nuovi punti vendita. Nel 2015 nella via principe dello shopping di lusso, in via Monte Napoleone 9. E nel 2016 al mezzanino del palazzo Prada in Galleria Vittorio Emanuele II, vero simbolo della città. E ora, con l'ingresso nel gruppo del



Questo sito utilizza cookie, anche di terze parti, per inviarti pubblicità e servizi in linea con le tue preferenze.

Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie [clicca qui](#).

Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie.

OK

NOTIZIE VIDEO VINO **LUOGHI** GADGET & DESIGN STORIE DI ECCELLENZA LOCANDINA I MESTIERI DEL CIBO



Il campione Diego Crosara nuovo maestro pasticcere di...



Atmosfera newyorkese, gusto spagnolo: il nuovo burger...



Dal trisellato al superhealthy: guida alle nuove aperture...



La sfilata tutta di c...

LUOGHI

# Il campione Diego Crosara nuovo maestro pasticcere di Marchesi 1824

—di Food24 | 30 gennaio 2018





**M**archesi 1824, la storica pasticceria milanese ora di proprietà del gruppo **Prada**, si affida al maestro pasticcere Diego Crosara, già campione del mondo di pasticceria e due volte campione del mondo di gelateria.

Corsara assume il ruolo di responsabile di prodotto e affiancherà Angelo Marchesi nella creazione di nuove collezioni di pasticceria, cioccolateria e gelateria.



Il maestro pasticcere vicentino, con trascorso da chef, ha avviato la propria formazione in modo classico, ed ha avuto esperienze di perfezionamento in Italia e all'estero, presso i grandi maestri del settore. Ha poi sviluppato la passione per la didattica, lavorando all'interno della Nazionale Italiana Cuochi e partecipando a numerosi concorsi. Ha vinto la medaglia d'argento al mondiale di pasticceria WPTC a Phoenix nel 2010 e la medaglia d'oro alla Coppa del Mondo di Gelateria a Rimini nel 2012 come allenatore. Nello stesso anno ha allenato anche Sonia Balacchi, che ha conquistato il podio della prima edizione del concorso Pastry Queen.



Crosara ha svolto l'attività di giudice per importanti concorsi ed è autore di libri monografici, tra cui Mignon, riconosciuto fra i "top five" dalla rassegna Cook Book Award di Parigi 2012.



**VIDEO**



30 gennaio 2018

Crozza: dopo il voto alleanze con 5Stelle o LeU o Lega?

**I PIÙ LETTI DI FOOD24**

- LUOGHI** | 29 gennaio 2018  
Atmosfera newyorkese, gusto spagnolo: il nuovo burger gourmet nel cuore di Roma
- LUOGHI** | 24 gennaio 2018  
Dal trisellato al superhealthy: guida alle nuove aperture milanesi gourmet
- NOTIZIE** | 30 gennaio 2015  
E' il momento degli home-restaurant: ecco come aprirne uno a casa propria
- NOTIZIE** | 26 settembre 2014  
Vuoi aprire un food truck? Dai requisiti alle autorizzazioni, ecco tutte le tappe da seguire
- I MESTIERI DEL CIBO** | 27 maggio 2015  
Diventare birraio? Ecco dove si studia

**ULTIME NOVITÀ**

*Dal catalogo del Sole 24 Ore*

**Pâtisserie!**  
Libri

Oltre 200 ricette commentate con cura e illustrate passo dopo passo: ...



**SCOPRI ALTRI PRODOTTI >**

**LE GALLERY PIÙ VISTE**

Nel 2016 ha conquistato per la seconda volta come allenatore la medaglia d'oro alla Coppa del Mondo di Gelateria a Rimini. La Pasticceria Marchesi a quasi 200 anni dall'apertura è ancora attiva allo stesso indirizzo di corso Magenta a Milano.

Oggi, sotto la guida del nipote di Angelo Marchesi (che si chiama come il nonno) e della sua famiglia, continua ad essere meta obbligatoria per milanesi e turisti. Dopo l'ingresso del gruppo **Prada** sono state aperte due nuove sedi, in via Monte Napoleone e in Galleria Vittorio Emanuele II.

© Riproduzione riservata



**MONDO** | 29 gennaio 2018  
 Grammy, trionfa Bruno Mars



**SPORT** | 29 gennaio 2018  
 Le «venti» meraviglie di Roger Federer



**MOTORI24** | 10 gennaio 2018  
 Mercedes Classe A, tutte le foto della nuova plancia hi-tech



**MODA** | 29 gennaio 2018  
 Perla, rosso porpora e nero, le nuance di alta moda per Francesco Scognamiglio



**SPORT** | 28 gennaio 2018  
 Federer trionfa agli Australian Open

**ARGOMENTI:** [WPTC](#) | [Cuochi](#) | [Prada](#) | [Rimini](#) | [Vittorio Emanuele II](#) | [Sonia Balacchi](#) | [Diego Crosara](#) | [Angelo Marchesi](#) | [Esercizi commerciali](#)

**0 COMMENTI**  
 Partecipa alla discussione



Una nuova tentazione firmata Alfa Romeo  
**STELVIO QUADRIFOGLIO**



Nuova Jeep® Renegade Limited, il top di Gamma a 150€ al mese.  
**WINTER IS OUR HABITAT**



Stock di iPad rimasti in magazzino, valore 619€ in vendita a 59€

Ecco come averne uno



Come prenotare city breaks di lusso scontati fino al 70%

Scopri il segreto!



A 290€ al mese con Bollo e Assicurazione Rca, Anticipo zero e puoi restituirla dopo 2 anni

**Fiat 500X**



Configura la Nuova Nissan Micra con le tecnologie Nissan Intelligent Mobility.

**Nissan Micra**



- [EYE](#)
- [LIFESTYLE](#)

## Pasticceria Marchesi Names Diego Crosara Product Manager

The historic Milanese pastry firm controlled by Prada Group has appointed the Italian chef to create new recipes and further develop the brand.

By [Sandra Salibian](#) on January 30, 2018



**MILAN** — [Pasticceria Marchesi 1824](#), the historic Milanese pastry firm controlled by [Prada Group](#), has appointed pastry chef Diego Crosara as product manager.

In the role, Crosara will flank [Angelo Marchesi](#) — great-grandson of the founder and chief executive officer of the company — in creating new pastry and chocolate-based recipes to further develop the brand.

Born into a family of pastry chefs in Valdagno, in the Italian region of Veneto, Crosara had operated his own pastry shop “Al Portego” until 2007, when he started to share his expertise with younger generations becoming a teacher and consultant. Experimenting new combinations of sweet and salty tastes, Crosara has been awarded the world champion title both for pastry and ice cream, among other recognitions.



Diego Crosara Courtesy Photo by Marchesi 1824

Pasticceria Marchesi passed under Prada Group's control [in March 2014](#), when the fashion house became a majority shareholder with an 80 percent stake acquisition.

Since then, Prada added two Marchesi shops to the company's original landmark venue, which was founded in 1824 in the city's Corso Magenta posh district, where the coffee and bakery house still occupies the first floor of an 18th-century building.

The additional units include a Marchesi shop on tony [Via Montenapoleone](#) and one in luxury shopping arcade [Galleria Vittorio Emanuele II](#), where Prada operates two boutiques and an exhibition space.

In particular, the former is located few steps away from the competitor coffee shop [Cova](#), which Prada tried to acquire but eventually passed into the hands of LVMH Moët Hennessy Louis Vuitton in June 2013.

Under Prada's control, the Marchesi units were developed with a different interior concept compared to the original venue, featuring aqua green marble walls, juxtaposed with a green floral jacquard silk wallpaper and green velvet armchairs and sofas. In addition, elements recalling the first Marchesi shop, including a central marble-topped bar with cherry wood and glass cabinets, a mirror-backed shelf with apéritifs and pastry display cases with curved glass hinge-tops, have been revisited in a contemporary way.