

italiangourmet

[Il Pasticcere e Gelatiere](#)

Marchesi 1824: arriva il carretto dei gelati

5 Luglio 2022



Ingredienti freschi e di assoluta qualità: ecco gli unici segreti del gelato firmato da Marchesi 1824. Una cura assoluta, con cui la **migliore frutta di stagione**, il latte e le uova vengono selezionate. Quello che nasce, dalla maestria dei suoi artigiani gelatieri, sono **creme vellutate e gusti rinfrescanti**, perfetti per questa stagione infuocata.

Quello di Marchesi 1824 è un lavoro attento e minuzioso, per calibrare i sapori e realizzare un prodotto unico e delizioso. Il suo gelato, infatti, si contraddistingue per il gusto ricco e travolgente, in grado di **far rivivere l'emozione** di un tempo. Quella emozione che si rispecchia nella passione che contraddistingue [Pasticceria Marchesi](#).

Le coppette e i coni di Marchesi 1824 hanno questa estate una cornice suggestiva e indimenticabile, a Milano, presso la sede di **Santa Maria alla Porta**. Per tutta la stagione estiva, sarà presente lì il suo carretto del gelato, simbolo delle belle stagioni di una volta.

I gusti del carretto gelato di Marchesi 1824

I gusti disponibili presenti nel carretto variano **in base alla stagionalità** della frutta. In alternanza si potranno trovare: Pistacchio di Bronte, Crema all'uovo, Crema con vaniglia, Nocciola, Cioccolato, Mango, Lampone, Fragola, Limone, Pesca.

a cura di Redazione Italian Gourmet



Marchesi 1824 presenta i gelati gourmet per l'estate '22

Lug 21, 2022



La Sacher all'albicocca trasformata in gelato, grazie agli inserti di pan di Spagna al cacao e una leggera composta di albicocche. Ma anche la zuppa inglese o l'Operà, tradizionale dessert francese al caffè, prendono una nuova vita nel laboratorio di **Marchesi 1824** diventando gelato gourmet, **novità dell'estate 2022** disponibile da inizio luglio in tutte le pasticcerie.

I **sei gusti** – Sacher, Zuppa inglese, Operà, Foresta Nera, Pistacchio e Lampone – riprendono i sapori e i profumi delle torte tradizionali a cui si ispirano o giocano su **consistenze diverse e materie prime di assoluta qualità**, come nel caso del Lampone abbinato a perle di cioccolato croccanti e il Pistacchio

presentato con dolci pistacchi sabbiati. Un **vero inno all'estate**, insomma, perfetto per una merenda o per concludere con gusto una cena o un pranzo speciale.

L'idea alla base del gelato gourmet di **Marchesi 1824** è quello di esaltare i vellutati gusti del gelato abbinandoli con ingredienti unici, presentandolo in vaschette pronte per essere acquistate nelle pasticcerie e gustate a casa. Il gelato gourmet, infatti, viene **venduto unicamente da asporto**.

Sono due le tipologie di vaschette acquistabili: **mono o bigusto**, entrambe del peso di 500 grammi. Nel caso delle vaschette bigusto, gli abbinamenti sono stati studiati appositamente per esaltare i due gusti proposti insieme e si presentano così: Zuppa inglese e Sacher, Foresta Nera e Operà, Lampone e Pistacchio.



I gelati gourmet dell'estate 2022

Sacher

Gelato Sacher con base gelato al cioccolato arricchito da composta di albicocche e pan di Spagna al cacao.

Foresta Nera

Gelato Foresta Nera con base gelato al cioccolato 100% Venezuela arricchito da amarene semi candite e pan di Spagna al cacao.

Operà

Gelato Operà con base gelato al caffè arricchito da scaglie di cioccolato fondente.

Zuppa Inglese

Gelato Zuppa Inglese con base gelato alla crema arricchito da pan di spagna leggermente bagnato al Chermes e scaglie di cioccolato fondente 70%.

Pistacchio

Gelato al pistacchio arricchito da pistacchi sabbiati con zucchero.

Lampone

Gelato al lampone arricchito da perle di cioccolato croccanti.

Pasticceria Marchesi presenta il suo gelato gourmet

Pasticceria Marchesi presenta il suo gelato gourmet. Tra rivisitazioni di classiche torte, come la Sacher o l'Operà, e un'attenta selezione di materie prime di qualità, i nuovi gusti sono tutti da scoprire e gustare a casa.

GelateriaRedazione 5 - 21 Luglio 2022



La **Sacher** all'albicocca trasformata in gelato, grazie agli inserti di pan di Spagna al cacao e una leggera composta di albicocche. Ma anche la **zuppa inglese** o l'**Operà**, tradizionale dessert francese al caffè, prendono una nuova vita nel laboratorio di **Marchesi 1824** diventando **gelato gourmet**, novità dell'estate 2022 disponibile da inizio luglio in tutte le pasticcerie.

I sei gusti – **Sacher**, **Zuppa inglese**, **Operà**, **Foresta Nera**, **Pistacchio** e **Lampone** – riprendono i sapori e i profumi delle torte tradizionali a cui si ispirano o giocano su consistenze diverse e materie prime di assoluta qualità, come nel caso del Lampone abbinato a perle di cioccolato croccanti e il Pistacchio presentato con dolci pistacchi sabbati. Un vero inno all'estate, insomma, perfetto per una merenda o per concludere con gusto una cena o un pranzo speciale.

L'idea alla base del gelato gourmet di Marchesi 1824 è quello di esaltare i vellutati gusti del gelato abbinandoli con ingredienti unici, presentandolo in vaschette pronte per essere acquistate nelle pasticcerie e gustate a casa. Il gelato gourmet, infatti, viene venduto unicamente da **asporto**. Sono due le tipologie di vaschette acquistabili: mono o bigusto, entrambe del peso di 500 grammi. Nel caso delle vaschette bigusto, gli abbinamenti sono stati studiati appositamente per esaltare i due gusti proposti insieme e si presentano così: Zuppa inglese e Sacher, Foresta Nera e Operà, Lampone e Pistacchio.





-
-

I gelati gourmet:

Sacher:

Gelato Sacher con base gelato al cioccolato arricchito da composta di albicocche e pan di Spagna al cacao.

Foresta Nera:

Gelato Foresta Nera con base gelato al cioccolato 100% Venezuela arricchito da amarene semi candite e pan di Spagna al cacao.

Operà:

Gelato Operà con base gelato al caffè arricchito da scaglie di cioccolato fondente.

Zuppa Inglese:

Gelato Zuppa Inglese con base gelato alla crema arricchito da pan di Spagna leggermente bagnato al Chermes e scaglie di cioccolato fondente 70%.

Pistacchio:

Gelato al pistacchio arricchito da pistacchi sabbiati con zucchero.

Lampone:

Gelato al lampone arricchito da perle di cioccolato croccanti.

Marchesi 1824

Meta preferita di un'elegante clientela cosmopolita, dal 1824 Pasticceria Marchesi è simbolo dello stile milanese. Con le sue preparazioni eccellenti, gli ambienti eleganti e il servizio impeccabile, accompagna i momenti di convivialità tra gusto artigianale e creatività raffinata. Oggi come allora, Marchesi 1824 è fedele alle sue tradizioni e alla produzione basata sull'accurata selezione delle materie prime, l'alta maestria pasticceria e l'attenzione ai dettagli. I suoi prodotti sono in vendita presso la storica pasticceria in Via Santa Maria alla Porta, presso le sedi milanesi di Via Monte Napoleone e Galleria Vittorio Emanuele II, nonché presso la pasticceria sita a Londra al 117 di Mount Street, Mayfair e sul sito www.pasticceriamarchesi.com. Marchesi 1824 è parte del Gruppo Prada che include inoltre i marchi Prada, Miu Miu, Church's e Car Shoe.

La storia della Pasticceria Marchesi è intessuta di tradizione e creatività che si fondono in un'irresistibile armonia. In un elegante edificio Settecentesco nel cuore della città di Milano, in Via Santa Maria alla Porta 11/a, nel 1824 la famiglia Marchesi aprì una pasticceria che presto, grazie al duro lavoro e all'impegno costante, si guadagnò un'ottima reputazione per i suoi prodotti artigianali.

Oggi la Pasticceria Marchesi è diventata tappa d'obbligo per milanesi e turisti, è il luogo dove assaporare la magia che si sprigiona con il gusto. Per apprezzare il frutto di quasi due secoli di esperienza. Per godersi il piacere di un caffè espresso, scegliere una torta di compleanno speciale o sorprendere qualcuno con una sublime selezione di cioccolatini. Fedele alla sua storia e tradizione, Marchesi 1824 è sinonimo di eccellenza per l'offerta di pasticceria e cioccolato, e per la produzione del panettone, il tipico dolce milanese.



FoodMoodMag - Milano - Pasticceria Marchesi e il gelato gourmet



Milano - Pasticceria Marchesi e il gelato gourmet

Un trionfo di gusti tutti da scoprire e gustare a casa

Tempo d'estate, tempo di **gelati**. Ecco allora che, forti di materie prime d'eccellenza, imperdibili le nuove fresche referenze al palato (1) firmate Marchesi 1824 nella metropoli meneghina e non solo. La scelta golosa è ampia e include ben sei gusti – **Sacher, Zuppa inglese, Operà, Foresta Nera, Pistacchio e Lampone** – che riprendono i sapori e i profumi delle torte tradizionali (2 - 3) a cui si ispirano o giocano su consistenze diverse, come nel caso del **Lampone** abbinato a perle di cioccolato croccanti e il **Pistacchio** presentato con dolci pistacchi sabbati. Un vero inno all'estate, insomma, perfetto per una merenda o per concludere con gusto una cena o un pranzo speciale. Così anche l'**Operà**, tradizionale dessert francese al caffè, diventa gelato gourmet, già disponibile da inizio luglio in tutte le pasticcerie del gruppo, dallo storico punto vendita in Via **Santa Maria alla Porta, in Via Monte Napoleone e Galleria Vittorio Emanuele II**, nonché presso la pasticceria sita a **Londra al 117 di Mount Street, Mayfair**. Gusti morbidi e vellutati (4 - 5) si sposano con materie prime esclusive: da assaporare rigorosamente tra le mura domestiche, il gelato gourmet, infatti, viene venduto solo da asporto. Sono due le tipologie di vaschette acquistabili: mono o bigusto, entrambe del peso di 500 grammi. Nel caso delle vaschette bigusto, gli abbinamenti sono stati studiati appositamente per esaltare i due gusti proposti insieme e si presentano così: **Zuppa inglese e Sacher, Foresta Nera e Operà, Lampone e Pistacchio**.

Vediamo nel dettaglio la formulazione delle dolci chicche della Pasticceria Marchesi, meta tra le più cool (e chic) per milanesi e turisti...

Sacher:

Gelato Sacher con base gelato al cioccolato arricchito da composta di albicocche e pan di Spagna al cacao.



Foresta Nera:

Gelato Foresta Nera con base gelato al cioccolato 100% Venezuela arricchito da amarene semi candite e pan di Spagna al cacao.

Operà:

Gelato Operà con base gelato al caffè arricchito da scaglie di cioccolato fondente.

Zuppa Inglese:

Gelato Zuppa Inglese con base gelato alla crema arricchito da pan di Spagna leggermente bagnato al Chermes e scaglie di cioccolato fondente 70%.

Pistacchio:

Gelato al pistacchio arricchito da pistacchi sabbiati con zucchero.

Lampone:

Gelato al lampone arricchito da perle di cioccolato croccanti.

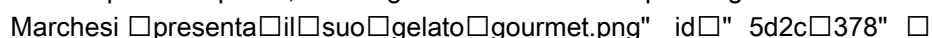
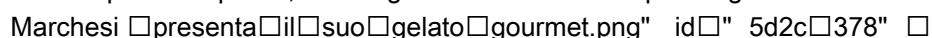
Altre info:





Pasticceria Marchesi presenta il suo gelato gourmet

. Tra rivisitazioni di classiche torte, come la Sacher o l'Operà, e un'attenta selezione di materie prime di qualità, i nuovi gusti sono tutti da scoprire e gustare a casa.

[Marchesi](#)  id=" 5d2c378" 

La Sacher all'albicocca trasformata in gelato, grazie agli inserti di pan di Spagna al cacao e una leggera composta di albicocche. Ma anche la zuppa inglese o l'Operà, tradizionale dessert francese al caffè, prendono una nuova vita nel laboratorio di [Marchesi](#) 1824 diventando gelato gourmet, novità dell'estate 2022 disponibile da inizio luglio in tutte le pasticcerie.

I sei gusti – Sacher, Zuppa inglese, Operà, Foresta Nera, Pistacchio e Lampone – riprendono i sapori e i profumi delle torte tradizionali a cui si ispirano o giocano su consistenze diverse e materie prime di assoluta qualità, come nel caso del Lampone abbinato a perle di cioccolato croccanti e il Pistacchio presentato con dolci pistacchi sabbati. Un vero inno all'estate, insomma, perfetto per una merenda o per concludere con gusto una cena o un pranzo speciale.

L'idea alla base del gelato gourmet di [Marchesi](#) 1824 è quello di esaltare i vellutati gusti del gelato abbinandoli con ingredienti unici, presentandolo in vaschette pronte per essere acquistate nelle pasticcerie e gustate a casa. Il gelato gourmet, infatti, viene venduto unicamente da asporto. Sono due le tipologie di vaschette acquistabili: mono o bigusto, entrambe del peso di 500 grammi. Nel caso delle vaschette bigusto, gli abbinamenti sono stati studiati appositamente per esaltare i due gusti proposti insieme e si presentano così: Zuppa inglese e Sacher, Foresta Nera e Operà, Lampone e Pistacchio.

I gelati gourmet:

Sacher:

Gelato Sacher con base gelato al cioccolato arricchito da composta di albicocche e pan di Spagna al cacao.

Foresta Nera:

Gelato Foresta Nera con base gelato al cioccolato 100% Venezuela arricchito da amarene semi candite e pan di Spagna al cacao.

Operà:

Gelato Operà con base gelato al caffè arricchito da scaglie di cioccolato fondente.

Zuppa Inglese:

Gelato Zuppa Inglese con base gelato alla crema arricchito da pan di Spagna leggermente bagnato al Chermes e scaglie di cioccolato fondente 70%.

Pistacchio:



Gelato al pistacchio arricchito da pistacchi sabbiati con zucchero.

Lampone:

Gelato al lampone arricchito da perle di cioccolato croccanti.

Marchesi 1824 Meta preferita di un'elegante clientela cosmopolita, dal 1824 Pasticceria Marchesi è simbolo dello stile milanese. Con le sue preparazioni eccellenti, gli ambienti eleganti e il servizio impeccabile, accompagna i momenti di convivialità tra gusto artigianale e creatività raffinata. Oggi come allora, Marchesi 1824 è fedele alle sue tradizioni e alla produzione basata sull'accurata selezione delle materie prime, l'alta maestria pasticceria e l'attenzione ai dettagli. I suoi prodotti sono in vendita presso la storica pasticceria in Via Santa Maria alla Porta, presso le sedi milanesi di Via Monte Napoleone e Galleria Vittorio Emanuele II, nonché presso la pasticceria sita a Londra al 117 di Mount Street, Mayfair e sul sito www.pasticceriamarchesi.com. Marchesi 1824 è parte del Gruppo Prada che include inoltre i marchi Prada, Miu Miu, Church's e Car Shoe. La storia della Pasticceria Marchesi è intessuta di tradizione e creatività che si fondono in un'irresistibile armonia. In un elegante edificio Settecentesco nel cuore della città di Milano, in Via Santa Maria alla Porta 11/a, nel 1824 la famiglia Marchesi aprì una pasticceria che presto, grazie al duro lavoro e all'impegno costante, si guadagnò un'ottima reputazione per i suoi prodotti artigianali. Oggi la Pasticceria Marchesi è diventata tappa d'obbligo per milanesi e turisti, è il luogo dove assaporare la magia che si sprigiona con il gusto. Per apprezzare il frutto di quasi due secoli di esperienza. Per godersi il piacere di un caffè espresso, scegliere una torta di compleanno speciale o sorprendere qualcuno con una sublime selezione di cioccolatini. Fedele alla sua storia e tradizione, Marchesi 1824 è sinonimo di eccellenza per l'offerta di pasticceria e cioccolato, e per la produzione del panettone, il tipico dolce milanese.

Questo articolo ha una valutazione media di: Ancora nessun voto.

Autore articolo:

Redazione 5 Altri articoli:

Puoi usare i filtri dei menu a tendina per selezionare gli autori o le categorie o fare una ricerca libera.

AllAngela PetroccioneDavide Di VietroFabio RussoRedazione 7 HorecanewsInmorfeo
RedazioneRedazione 2Redazione 3Redazione 4Redazione 5Rosaria CastaldoSimona
RicciValentina Masotti

□□





Pasticceria Marchesi – Milano

martedì 12 Luglio 0:01 - di **Redazione**



Pasticceria Marchesi

Galleria Vittorio Emanuele II – 20121 – Milano

Tel. 02/94181710

Sito Internet: www.pasticceriamarchesi.it

Tipologia: pasticceria

Prezzi: caffè 1,10€, cappuccino 1,60€, croissant da 1,60€

Giorno di chiusura: mai

OFFERTA

La Pasticceria Marchesi si conferma anche quest'anno uno dei posti migliori dove fare colazione a Milano. L'offerta è ampia e spazia dalle classiche bevande calde tradizionali a ottimi succhi di frutta e spremute fresche di agrumi eseguite al momento. All'interno delle vetrinette in stile antico si trovano delle gustose frolle, come il sempre perfetto tortino di riso o le tartelette ai frutti rossi, la piccola pasticceria e i vari tipi di croissant, anche in versione mignon. Per la nostra sosta di prima mattina abbiamo assaggiato un caffè dal gusto intenso e ben estratto, un cappuccino ben eseguito ed equilibrato nelle sue componenti di latte e caffè, con una schiuma compatta e un'ottima spremuta di arancia fresca. Li abbiamo accompagnati con una veneziana morbidissima e perfettamente lievitata farcita con una crema pasticceria degna di nota e due croissant, uno con una squisita marmellata ai frutti rossi e l'altro con una farcitura golosa al cioccolato.

AMBIENTE

La sede da noi visitata si trova in uno dei luoghi più suggestivi della città, al primo piano della Galleria Vittorio Emanuele II, a due passi dal Duomo. Gli spazi sono molto ampi, cosa che permette un buon distanziamento di tavoli e tavolini che sono distribuiti in tre sale. All'ingresso c'è il bancone seguito dalle vetrine con tutti i prodotti per la colazione, tavoli alti per le consumazioni veloci, e una sala con la vetrina delle torte; in fondo un ampio spazio con tavolini e i tavoli in marmo nero per il pranzo. L'insieme è elegante e curato nei minimi dettagli, le pareti ricoperte di tappezzeria in seta verde chiaro che rendono l'atmosfera retrò e sono ricche di nicchie in cui sono esposti bonbon, gelée, marrons glacés e altre delizie dolci.

SERVIZIO

Professionale, anche se spesso troppo distaccato.

Recensione a cura di: Milano de La Pecora Nera – ed. 2022 – www.lapecoranera.net

Scarica l'app **GRATUITA Buon APPetito** e troverai oltre 1.000 recensioni indipendenti



sui locali di Roma, Milano e Torino
Commenti

