



Cultura & Tempo libero

La calza è un peccato di gola

Una guida ai regali gourmet per la Befana

di **Roberta Schira** a pagina 9





L'ultimo peccato di gola



Tradizioni Sopra, la calza chic della pasticceria Marchesi (foto Cimma). Sotto, le proposte della pasticceria Martesana e un vassoio a tema di Sant'Ambrogio (foto Furlan)

Milano ha una seria tradizione legata all'Epifania. La Basilica di Sant'Eustorgio conserva le reliquie dei Re Magi e il 6 gennaio proprio lì arriva il corteo storico in costume che parte dal Duomo. Anche per questo la calza della Befana è un rito rispettato in città, nonostante sia meno globale dei regali di Babbo Natale.

Cosa metterci dentro? Le idee sono moltissime. Siamo ancora alle prese con gli avanzi di panettone, ma nella calza ci sta bene un buon torrione artigianale (Rivoltini), o qualche altro dono gourmet, tanto la dieta inizia sempre il 7 gennaio. E allora, ecco una carrellata: le calze più chic sono della Pasticceria Marchesi (120 euro), ricolme di dolci del prestigio-

so brand declinato nelle tre sedi, tutte aperte. Il pastry chef Diego Crosara le propone nel classico tartan natalizio o in seta color vischio. Ognuna contiene una selezione di friabili torroncini, gianduiotti, cremini, bastoncini colorati, tavolette di cioccolato grand cru, sfere dal cuore ripieno di gianduia. Dice Crosara: «La calza è l'ultimo peccato di gola da regalare o regalarsi per concludere le feste nel modo giusto».

Anche Martesana onora la tradizione. Nella calza, delizie cui tutti siamo affezionati, perfette per i nostalgici: caramelle, cioccolatini, carbone dolce e le ormai introvabili

monetine di cioccolato (a partire da 10 euro). Chi invece vuole acquistare la calza vuota per riempirla a piacere. Può

ordinarla da Ralph Lauren, in cotone rosso lavorato a trecce (95 euro): molto raffinata.

Ma le prime in classifica sono le calze nei tessuti preziosi di Rubelli, sky blue & gold seta Jacquard Rubelli tessuto Les indes galantes pattern (100 euro circa), dal fascino retrò, interamente foderate in raso oro con bordi e finiture in pizzo oro sulla parte superiore. L'azienda, fondata a Venezia nel 1858 da Lorenzo Rubelli, è

unica, data la capacità di produrre tessuti fatti a mano. Il regalo è già il contenitore, ma per riempirle si consigliano le gelatine di zucchero a forma (e aroma) di frutta, o le meno usuali di rosa e gelsomino, uscite dall'estro di Iginio Mas-sari.

Regalare biscotti è il trend del momento, anche per la Be-





fana. Ma che siano d'autore, come quelli di altissima qualità del pasticciere Denis Dianin: canestrelli, croccantini di frutta secca e cioccolato, diamantini al caramello, viennesi e krumiri. Oppure i Biscotti di

Infermentum, laboratorio veronese nato da un gruppo di giovani, che produce dolci artigianali (da non perdere il biscotto muscovado e cannella da Eataly). E ancora i biscotti a tema Befana sfornati freschi dal pasticciere Camillo Roandini, del Sant Ambroeus, locale storico sempre più amato dai milanesi da quando si è ampliato nel mondo della ristorazione. Se decidete per una calza preziosa, si può completare con qualcosa di gourmet. Una scatoletta di caviale iraniano, da Caviar Milano, o made in Italy, come quello di Calvisius (da 2 euro al grammo). O, perché no, un vasetto di salsa al tartufo di uno dei tanti brand che si trovano da Eataly. Per iniziare bene l'anno, aggiungeremo nella calza una buona azione di beneficenza, ma senza farlo sapere in giro, altrimenti non vale.

Roberta Schira

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La Befana vien di notte e porta doni gourmet Una guida alla calza «ripiena» per intenditori Sant Ambroeus sforna biscotti doc, monete dolci da Martesana. E c'è chi sceglie il caviale

Da sapere

● **Marchesi 1824**, Galleria Vittorio Emanuele II, tel. 02.94181710

● **Pasticceria Martesana**, via Cagliero 14, tel. 02.66986634

● **Sant Ambroeus**, corso Matteotti 7, tel. 02.7600540

● **Caviar Milan**, via della Moscova 27, telefono 02.87197306

● **Galleria Iginio Massari**, via Marconi e piazza Diaz, telefono 02.49696972

● **Eataly**, piazza XXV Aprile 10, telefono 02.09997900

● **Biscotti Dianin**, cliccare per info su: denisdianin.it/categoria-prodotto/biscotti/

● **Infermentum**: sito web [sito web fermentum.it/biscotti-artigianali/](https://sito.webfermentum.it/biscotti-artigianali/)





► 4 gennaio 2024 - Edizione Milano





Le proposte dei pasticceri per l'Epifania 2024



[Home](#)

[News](#)

Il Pasticcere e GelatiereIl Pasticcere e Gelatiere

Le idee più dolci per festeggiare il 6 gennaio 2024. Con qualche idea anche da Oltralpe.

Lasciati alle spalle i festeggiamenti di Capodanno, ecco che le pasticceria guardano all'Epifania 2024, che chiude ufficialmente, come dice il celebre detto, queste Festività invernali.

Qui vogliamo darvi qualche spunto insolito e artigianale per celebrare questa ricorrenza ancora oggi amata da grandi e piccini.

PAN DEI RE, COS'È IL NUOVO LIEVITATO DEDICATO AL 6 GENNAIO

Epifania 2024: le proposte dolciLa calza di [Marchesi](#) 1824

[Marchesi](#) □4□4x□24.□pg" alt□" [Calza Befana](#) width□" □40" height□" 641" id□" 62c2c61□" □

Il pastry chef di Pasticceria [Marchesi](#) Diego Crosara propone per quest'anno due calze realizzate o con il classico tartan natalizio o in seta color vischio.

Ogni calza contiene una selezione di friabili torroncini, gianduiotti, cremini, bastoncini colorati, tavolette di pregiato cioccolato grand cru e sfere dal cuore ripieno di gianduia.

La Befana di cioccolato di Solbiati





Rappresentata, rispettando la tradizione, come una vecchia signora che vola sui tetti a cavallo di una scopa, la Befana di Solbiati Cioccolato, è realizzata artigianalmente e decorata a mano in finissimo cioccolato belga, al latte o fondente, con dettagli di cioccolato bianco.

Un'idea regalo tutta da gustare e da mettere accanto alle calze ripiene, per rendere l'atmosfera di questa Epifania 2024 ancora più magica.

Dalla Francia la Galette des Rois



Foto: PxHere

Proprio come da Egalité a Milano, la tradizione francese è il focus del 6 gennaio al bistrot d'ispirazione parigina Madeleine a Roma.

Protagonista è infatti la Galette des Rois, la celebre "Torta dei Re".

Già in voga alla corte di Carlo Magno, nonché uno dei dolci più attesi delle festività bretoni, la speciale torta viene realizzata con due strati di croccante pasta sfoglia



caramellati, contenenti una crema frangipane di mandorle, profumata alla vaniglia e al limone.

La Galette des Rois mette subito allegria in tavola grazie a la “fève”, letteralmente “fava secca”, elemento nascosto al suo interno, che ha il potere di rendere “re della giornata” il fortunato che lo troverà nella sua fetta.

In apertura: Solbiati Cioccolato





Biscotti, monete dolci e caviale nella calza alla milanese: per la Befana guida all'ultimo peccato di gola



di Roberta Schira

La tradizione dei doni dell'Epifania è salda in città: come riempire la calze il 6 gennaio? Sant'Ambrogio propone biscotti doc, Martesana rilancia le introvabili monetine, ampia scelta da **Marchesi**. E c'è chi vuole il salato

Milano ha una seria tradizione legata all'Epifania. La Basilica di Sant'Eustorgio conserva le reliquie dei Re Magi e il 6 gennaio proprio lì arriva il corteo storico in costume che parte dal Duomo. Anche per questo la calza della Befana è un rito rispettato in città, nonostante sia meno globale dei regali di Babbo Natale.

Cosa metterci dentro? Le idee sono moltissime. Siamo ancora alle prese con gli avanzi di panettone, ma nella calza ci sta bene un buon torrone artigianale (Rivoltini), o qualche altro dono gourmet, tanto la dieta inizia sempre il 7 gennaio. E allora, ecco una carrellata: le calze più chic sono della Pasticceria **Marchesi** (120 euro), ricolme di dolci del prestigioso brand declinato nelle tre sedi, tutte aperte. Il pastry chef Diego Crosara le propone nel classico tartan natalizio o in seta color vischio. Ognuna contiene una selezione di friabili torroncini, gianduiotti, cremini, bastoncini colorati, tavolette di cioccolato grand cru, sfere dal cuore ripieno di gianduia. Dice Crosara: «**La calza è l'ultimo peccato di gola da regalare o regalarsi per concludere le feste nel modo giusto**».





Martesana (Cimma LaPresse)

Anche Martesana onora la tradizione. Nella calza, delizie cui tutti siamo affezionati, perfette per i nostalgici: caramelle, cioccolatini, carbone dolce e le ormai introvabili **monetine di cioccolato (a partire da 10 euro)**. Chi invece vuole acquistare la calza vuota per riempirla a piacere, può ordinarla da Ralph Lauren, in cotone rosso lavorato a trecce (95 euro): molto raffinata.

Ma le prime in classifica sono le calze nei tessuti preziosi di Rubelli, sky blue & gold seta Jacquard Rubelli tessuto Les indes galantes pattern (100 euro circa), dal fascino retrò, interamente foderate in raso oro con bordi e finiture in pizzo oro sulla parte superiore. L'azienda, fondata a Venezia nel 1858 da Lorenzo Rubelli, è unica, data la capacità di produrre tessuti fatti a mano. Il regalo è già il contenitore, ma per riempirle si consigliano le gelatine di zucchero a forma (e aroma) di frutta, o le meno usuali di rosa e gelsomino, uscite dall'estro di Iginio Massari.

Regalare biscotti è il trend del momento, anche per la Befana. Ma che siano d'autore, come quelli di altissima qualità del pasticciere Denis Dianin: canestrelli, croccantini di frutta secca e cioccolato, diamantini al caramello, viennesi e krumiri. Oppure i Biscotti di Infermentum, laboratorio veronese nato da un gruppo di giovani, che produce dolci artigianali (da non perdere il biscotto muscovado e cannella da Eataly). E ancora i biscotti a tema Befana sfornati freschi dal pasticciere Camillo Roandini, del Sant Ambroeus, locale storico sempre più amato dai milanesi da quando si è ampliato nel mondo della ristorazione. Se decidete per una calza preziosa, si può completare con qualcosa di gourmet. **Una scatoletta di caviale iraniano**, da Caviar Milano, o made in Italy, come quello di Calvisius (da 2 euro al grammo). O, perché no, un vasetto di salsa al tartufo di uno dei tanti brand che si trovano da Eataly. Per iniziare bene l'anno, aggiungeremmo nella calza una buona azione di beneficenza, ma senza farlo sapere in giro, altrimenti non vale.





Sant Ambroeus (Furlan-LaPresse)

Vai a tutte le notizie di Milano

Se vuoi restare aggiornato sulle notizie di Milano e della Lombardia iscriviti gratis alla newsletter di Corriere Milano. Arriva ogni giorno nella tua casella di posta alle 7 del mattino. [Basta cliccare qui.](#)

4 gennaio 2024

© RIPRODUZIONE RISERVATA





Cioccolato e non solo: le calze della Befana per iniziare il 2024 nel modo giusto



Belle da vedere e già pronte da donare: ecco quali sono le migliori dell'anno da acquistare e regalare per il 6 gennaio



di Gaia Magenis
30 dicembre 2023

C'è chi preferisce acquistarla e riempirla in autonomia, mentre altri preferiscono le soluzioni «fatte e finite». Parliamo della **calza della Befana** che, anche per il **2024**, non potrà mancare nelle case di tutta Italia. Una giornata, quella del 6 gennaio, che andrà a concludere il periodo delle feste, e proprio per questo motivo merita qualche dolce in più da scartare appena sveglie.

Tra personaggi dei cartoni animati e proposte decisamente più eleganti e raffinate, c'è davvero l'imbarazzo della scelta tra le **calze della Befana** già ricche di prodotti come **caramelle gommose, cioccolatini** e non solo. In cerca di idee? Qui di seguito la nostra selezione delle calze della Befana più meritevoli di essere acquistate e donare, sia per bambini che adulti.

Kinder



Sia su Amazon che su Google, quella di Kinder è la calza della Befana più cercata e acquistata. All'interno di questa proposta sono presenti i prodotti più iconici, e amati, del brand: dal buono al kinder cereali passando per il kinder maxi. Tra le altre proposte del brand anche quella dedicata a Batman e a Miraculous.

Lindt



Lindt, Calza della Befana

Non c'è niente di più dolce di un cioccolatino che si scioglie in bocca, cosa che sa bene Lindt che in occasione dell'Epifania ha deciso di realizzare una calza firmata Lindor. Il dono perfetto per i veri appassionati di cioccolati e praline.

Venchi

Venchi, Calza Befana con Cioccolatini

Una calza in velluto rosso con tocchi dorati su tutta la sua superficie. Al suo interno diversi cioccolatini in tre diverse versioni: mousse al latte, crema latte e fondente 75%; l'ideale per abbinamenti con caffè e tisane aromatizzate.

Trudi





Trudi, Calza della befana

Pensata per i bambini, questa calza della Befana non contiene solamente dolci e dolciumi, ma anche un piccolo peluche. Una variante inaspettata, e dal prezzo davvero mini, per dare il via al 2024 con un nuovo amico da coccolare.

American Uncle



American Uncle, Calza befana con dolci americani

Questa è la calza perfetta per chi vuole fare la differenza. Al suo interno, infatti, sono racchiusi 15 snack dolci, salati e bevande provenienti da ogni parte del globo. Una variante inaspettata anche per essere condivisa con amici e fratelli.

Marchesi Marchesi "

data-offer-url="https://www.pasticceriamarchesi.com/eu/it/christmas/epiphany_stocking/product.Calza_della_Befana_in_Seta_verde.540657041_V.html" data-event-click="{

element": "externallink", "outgoingurl": "https://www.pasticceriamarchesi.com/eu/it/christmas/epiphany_stocking/product.calza_della_befana_in_seta_verde.540657041_v.html"}"=" href="https://www.pasticceriamarchesi.com/eu/it/christmas/epiphany_stocking/product.Calza_della_Befana_in_Seta_verde.540657041_V.html" rel="sponsored noopener" target="_blank">



Molto più di un pensiero: questa calza della Befana è un vero oggetto da collezione e da utilizzare anche per decorare la casa nel periodo delle feste. Realizzata seta color vischio, ogni calza è diversa dall'altra e, al suo interno, si potrà trovare una dolce selezione di piccole delizie del brand: dal cioccolato agli zuccherini colorati fino al classico carbone.

Romanengo

Romanengo, calza della Befana

Questa calza racconta la storia di un'attività che affonda le sue radici in un'esperienza familiare che si tramanda da generazioni. Un velluto verde bosco racchiude una selezione dei migliori prodotti Romanengo che caratterizzano la stagione: cioccolatini fondenti e al latte, cremi, pastiglie e confetti.

Babbi





Babbi, calza della befana

Cioccolatini, piccoli snack e cremi: questa calza soddisferà i gusti, e i palati, di chi ama variare e scoprire cose nuove. Al suo interno: 2 Viennesi Classico, 4 Gran Waferino, 8 Babbini e 4 CuBon.



La storia di Pasticceria Marchesi, lusso e dolcezza nel cuore di Milano

Tappa obbligata per gli amanti dei dolci (e non solo), da due secoli è simbolo dello stile meneghino



DI DANIELA AMBROSIO

PUBBLICATO: 18/12/2023

I golosi lo sanno, quando si visita una città, è tappa obbligata fermarsi in uno dei **caffè storici**. E così, quando si parla di **Milano**, è facile pensare a una delle sue pasticcerie più antiche ed iconiche: **Pasticceria Marchesi**. Fondata dall'omonima famiglia nel 1824, questa pasticceria incarna perfettamente lo stile meneghino. Raffinata, elegante, immune alle mode passeggera, Pasticceria Marchesi affonda le sue radici nella **tradizione artigiana**, senza tuttavia privarsi di un tocco contemporaneo, nelle ricette così come nella scelta delle materie prime.

marchesi1824
133K Follower

Visualizza profilo



La storia di Marchesi 1824

La storia della pasticceria comincia in **via Santa Maria alla Porta**, nel cuore della città, dove ancora oggi è possibile ammirare gli arredi originali dei primi del Novecento: soffitti a cassettoni delicatamente decorati, arredi in delicati colori pastello, specchi e lampade in stile **Art Decò**. Qui la famiglia Marchesi fondò il laboratorio di pasticceria e il punto vendita e dove, nei primi del Novecento, **Angelo Marchesi** cominciò a servire caffè e bevande oltre ai dolci artigianali, trasformando il locale in un luogo d'incontro, elegante ed esclusivo. Una tradizione che è andata avanti per quasi due secoli fino ai giorni nostri: oggi Angelo Marchesi, erede della celebre dinastia di pasticciieri, e la sua famiglia sono affiancati dal grande maestro **Diego Crosara**, nella creazione della collezione di pasticceria, che oltre al dolce contempla anche il salato e l'aperitivo. Dopo l'acquisizione da parte del **Gruppo Prada**, sono state aperte altre due sedi: una nel salotto di Milano, la Galleria Vittorio Emanuele II, e una nel quadrilatero della moda, in via **Montenapoleone**.



Entrambe rispecchiano lo stile della sede storica, negli arredi così come nelle proposte dolci e salate, cercando di mantenere vivo quel fascino di un tempo. La sede della Galleria si trova al terzo piano e il

progetto è stato affidato all'architetto **Roberto Baciocchi**, che ha mantenuto l'accesso attraverso una elegante scalinata e ha arricchito gli interni con marmi verdi delle Alpi e meravigliose pareti in jacquard floreale. Qui tutto è nei toni del verde menta: dalle sontuose torte messe in mostra nelle teche di cristallo alle divise dei camerieri. In tutte le Pasticcerie Marchesi - ebbene sì, c'è anche una sede Oltremanica, nell'elegante quartiere [londinese](#) **Mayfair** - la particolarità è quella di poter gustare il panettone tutto l'anno. Il che, per i veri golosi, non è cosa da poco.



QUANTO È BUONA LA PIZZA!

Il primo ristorante è stato aperto nel 2021 a Cassina de' Pecchi, il secondo a Monza nell'aprile del 2023, ospite il presidente Sergio Mattarella. E il sogno di Nico Acampora, fondatore di **PizzAut**, continua: «Vogliamo ampliare la flotta dei food truck, i PizzAutObus, uno per ogni provincia, per formare e dare lavoro a 500 ragazzi con spettro autistico in tutta Italia, coinvolgendo le onlus». L'iniziativa prevede pizze limited edition con ingredienti del territorio come prosciutto di Parma, burrata pugliese, pomodorini siciliani. Il progetto è



sostenuto, anche quest'anno, dalla multinazionale tedesca **Bosch**: ordinando in uno dei due ristoranti la pizza #LikeABosch *GourmAut* (fino al 31 gennaio) l'azienda raddoppierà il ricavato devolvendolo alla onlus (pizzaut.it).

NEWS

Piaceri da condividere

Frutta candita e confetti, panettoni «animati» da personaggi delle feste e solidarietà in movimento

di ANNA MAZZOTTI

DOLCEZZA ALL'OPERA

«Vivendo tra queste dolcezze non m'ero mai accorto che **Romanengo** sapesse condire tanto squisitamente ogni sorta di frutta» scriveva Giuseppe Verdi nel 1881, anno del grande successo del *Simon Boccanegra* (sarà rappresentato alla Scala di Milano anche a febbraio 2024). Nella scatola, con un'immagine evocativa della città a quell'epoca, una selezione delle specialità artigianali della storica confetteria genovese: frutta candita, fondants, cioccolatini e confetti (romanengo.com).



STORIA FIABESCA

Paesaggi innevati, Babbo Natale e le sue renne, abeti, pacchetti, ballerine e *boule à neige*. Con i suoi classici addobbi in pasta di mandorle e ghiaccia reale, il panettone decorato a mano di **Marchesi 1824** pare uscito dal mondo delle fiabe (pasticceriamarchesi.com).



L'OSPITE FELICE

di Paola Trifirò Siniramed

LA DURA LEGGE DELLA MACCHIA

Una lettrice mi chiede, con tono sconcolato, come comportarsi con le macchie che la colpiscono nel corso di party che, nella stagione delle grandi feste di dicembre, sono spesso in piedi, tra vassoi di irresistibili delizie. I suggerimenti sono difficili, ma il primo è quello che potremmo definire «dell'acqua calda», e cioè bere sì qualcosa, ma astenersi con un sorriso da qualsiasi *delicatessen*, tranne che sia



assolutamente solida, dimenticando i *vol au vent* ripieni di funghi, le tartine con le acciughe del Cantabrico, le pizzette e via così. La seconda, se non si resiste, è quella di avere entrambe le mani libere, rifiutando anche lo champagne. Vanno evitati gli abiti di colore chiaro, come il bianco che, per sua natura, attira le macchie come una sirena i marinai, seguito a ruota dai colori eteri. Il nero è sempre suggeribile: lì la macchia si vedrà, ma meno di uno sbaffo rosso o giallo su una seta candida. La soluzione finale prevede due alternative: una è quella di infischiarci e godersi la serata, l'altra, con uno sforzo da filosofo stoico, è quella di non toccare nulla pensando di rifarsi a casa, magari in vestaglia e pantofole, con una tazza di latte caldo e biscotti o addirittura con uno spaghettono di mezzanotte.

Avvocato, esperta di storia della cucina e di arte del ricevere, cuoca appassionata e collezionista di testi dedicati alla gastronomia. Ha scritto il libro *Dizionario irresistibile di storie in cucina* (2021, Cairo). Il suo Instagram: [@dizionarioirresistibile](https://www.instagram.com/dizionarioirresistibile)



