

FEBBRAIO
2024

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE



POLENTA
DA PROVARE
ANCHE
CON LE MELE

**FRITTELLE
DI CARNEVALE**
LE NOSTRE RICETTE
DAL 1930 A OGGI

**FABIO FAZIO
E IL CIOCCOLATO**
ABBIAMO
PREPARATO
INSIEME PRALINE
E TORTA FARCITA

IN CROSTA È PIÙ BUONO

*Filetto di pesce e carciofi
con una salsa a sorpresa*

#LACUCINAITALIANA PATRIMONIO DELL'UMANITÀ



Appena sfornati,
i krapfen ripieni
di crema
di Marchesi,
pasticceria
storica
di Milano.

FOTO COURTESY OF MARCHESI 1824

LE MIGLIORI PASTICCERIE

Se siete golosi, questa rassegna è per voi. Un vademecum per trovare e assaggiare i dolci più buoni, dai bignè ai grandi lievitati, alle torte nuziali. Cento indirizzi in tutto il Paese (isole comprese), scelti da tutta la redazione di La Cucina Italiana

PIEMONTE

1. Roletti 1896

(San Giorgio Canavese, TO)

Il locale: caffè fondato nel 1896 in un palazzo in stile Secessione Viennese. **La specialità:** i Biscotti della Duchessa dalla consistenza di una meringa, al gusto di cacao, da accompagnare con una crema allo zabaione. **La curiosità:** i biscotti sono dedicati alla duchessa Lidia d'Arenberg che, con la scusa di comprarli, andava a San Giorgio Canavese per consumare le sue avventure amorose.

roletti1896.it

2. Caffè San Carlo

(Torino)

Il locale: ritrovo di politici, intellettuali e artisti del Risorgimento, dal 2022 fa parte del progetto Gallerie d'Italia di Intesa San Paolo, ed è gestito dai Costardi Bros.

La specialità: il Carlo e la Carla, i toast di pan brioche. **La curiosità:** l'esperienza continua al ristorante accanto, Scafo. Chef residente: Christian Costardi. costardibros.it

4. Gerla 1927

(Torino)

Il locale: uno dei più noti caffè torinesi dall'eleganza sabauda intramontabile. Oltre alla sede principale in corso Vittorio Emanuele II, si trovano diversi punti in città. **Le specialità:** la pasticceria mignon classica piemontese e la Tarta Monviso, con nocciole e cremoso al gianduia ricoperto con glassa specchio al cacao.

Da non perdere: le brioche fatte a mano e farcite. Sono più di venticinque tipi. **La curiosità:** è possibile anche fermarsi per un pranzo chic all'Orangerie. gerla1927.com

3. Pasticceria F.lli Piana 1921

(Torino)

Il locale: pasticceria di quartiere fondata nel 1921. **Le specialità:**



22

le raffinate bignole (bignè), la torta Domus, un cremino con pan di Spagna e cioccolato, decorato con la Mole Antonelliana. **La curiosità:** ottime anche le pizzette di una soffice pasta brioche, da mangiare come le ciliegie, una dopo l'altra. piana1921.it

5. Pfatisch 1915 (Torino)

Il locale: fondato nel 1915

in uno splendido edificio Liberty, fa parte dei Locali Storici d'Italia. **La specialità:** la torta Festivo, un tripudio di cioccolato, dalla meringa alla crema chantilly con l'unicità di una sfoglia di cioccolato sopra. **La curiosità:** la pasticceria era fornitrice dei Savoia e frequentata da intellettuali come Cesare Pavese e Primo Levi. pfatisch.com

VALLE D'AOSTA

6. Caffè Nazionale

(Aosta)

Il locale: dal 2022, l'ex monastero francescano del Trecento ha come resident chef Paolo Griffa, una stella Michelin, e come pastry chef sua moglie Titti Traina.

La specialità: il Mont Blanc con marroni, panna e meringa.

La curiosità: tanti premi, l'ultimo è Illy Bar dell'Anno nella guida Bar d'Italia 2024 del Gambero Rosso. paologriffa.com

7. Bertoncin (Chatillon, AO)

Il locale: la nuova sede aperta nel 2013 è frequentata dalla gente del posto e dagli sciatori di Cervinia e dintorni. **La specialità:** la Focaccia del Castello con germe

di grano saraceno, uvetta, noci e mele candite e cannella. **Da non perdere:** il Cazzillo, uno choux ripieno di chantilly, crema pasticciera e 30% di panna. pasticceria-bertoncin.business.site

8. Artst (Courmayeur, AO)

Il locale: inaugurato lo scorso dicembre, ha stile moderno e staff giovanissimo: Jean Pierre Romano, Giacomo Borgo e Valeria Liberti, età media 27. **La specialità:** la tartelletta al cioccolato e lampone, che non è lampone bensì cioccolato fondente.

La curiosità: ospita mostre temporanee di artisti emergenti. [@artst_courmayeur](https://www.instagram.com/artst_courmayeur)

9. Pilier Central (Morgex, AO)

Il locale: dal 1988 la famiglia Chanoine gestisce il bar, la gelateria, il bistro e, dal 2002, anche la pasticceria. **La specialità:** la Coppa del Fondista, gelato alla crema, torrone, miele, cioccolato caldo e panna montata.

Da non perdere: deliziosi i ghiaccioli e le granite siciliane alla frutta. **La curiosità:** c'è anche uno chalet per il pranzo. [@pilier_central_morgex](https://www.instagram.com/pilier_central_morgex)

LIGURIA

10. Simo, la pasticceria che sognavo (Alassio, SV)

Il locale: arredi moderni, proposte innovative secondo il gusto di Simone Rupil, vincitore di Cake Star 2020.

Le specialità: le monoporzioni, tipo la cheesecake, e le torte nuziali con disegni e fiori freschi. **La curiosità:** il nuovo servizio a domicilio. simoalapasticceriachesognavo.com

11. Mantero (Genova)

Il locale: fondato nel 1972 da Stefano Mantero e dalla moglie Anna Maria, è stato appena rinnovato.

La specialità: i fiori di ghiaccia reale. **La curiosità:** il fondatore era conosciuto da tutti come il pasticciere fiorista. pasticceriamantero.it

12. Romanengo 1780 (Genova, GE)

Il locale: è la confetteria più antica d'Italia, fondata nel 1780, il cui primo negozio ha aperto nel 1814. **Le specialità:** i confetti, la frutta candita e la pasta di mandorla cruda. **La curiosità:** utilizzano ancora macchinari originali del 1800 per una produzione completamente artigianale. romanengo.com

13. Mou (Imperia)

Il locale: Alessia Siracusa, non ancora trentenne, ha aperto nel 2022, grazie alla passione ereditata dai nonni. **La specialità:** il caramello mou. **La curiosità:** i nomi dei dolci sono ispirati agli insegnamenti dei nonni, come il pasticcino al limone SOL, un invito a vivere di Serietà, Onestà e Lealtà». [@moupasticceria](https://www.instagram.com/moupasticceria)

14. Giubea

(Sarzana, SP)

Il locale: è la prima pasticceria aperta nel 2008 da Corrado Carosi, membro dell'Amipi, la prestigiosa Accademia Maestri Pasticceri Italiani. **Le specialità:** le torte della Lunigiana, come la Spongata e il Buccellato spezzino, e il cannolo alla crema chantilly. **La curiosità:** dal 2012 è attiva la Giubea Pastry School, aperta a tutti. giubea.com

LOMBARDIA

15. Pasticceria Fossati

(Biassono, MB)

Il locale: accogliente caffetteria e pasticceria a conduzione familiare, con un piccolo dehors per le colazioni e gli aperitivi. **Le specialità:** le meringhe con panna montata al momento (da capogiro). Da provare: l'ampia e originale varietà di brioches. [@pasticceriafossati](https://www.instagram.com/pasticceriafossati)

16. Pasticceria Veneto

(Brescia)

Il locale: l'indirizzo storico è a Brescia, ma il maestro Iginio Massari ne ha altri quattro e quindici pop up in tutta Italia. **Le specialità:** il panettone e i grandi lievitati.

La curiosità: per la guida del Gambero Rosso 2024, Massari è il numero uno della pasticceria nazionale con tre torte d'oro. iginio.massari.it

17. Pasticceria Zoia (Cologno Monzese, MB)

Il locale: pasticceria storica dal 1836, è il regno di Achille Zoia, classe 1936, considerato il papà del panettone moderno.

La specialità: il Panettone Paradiso, senza canditi con gocce di cioccolato, noci e glassatura alle mandorle. **La curiosità:** Zoia è autore insieme all'amico Iginio Massari di Cresci, manuale imprescindibile sull'arte della pasta lievitata (Pavoni Editore, 2000). pasticceriazoia.com

18. Cova (Milano)

Il locale: tra i più antichi della città (ha più di due secoli), è stato rinnovato nel 2017 con specchi, divani in velluto, lampadari di cristallo. **Le specialità:** la Sacher, la torta croccante di frutta e la coppa Cova. **La curiosità:** nel 1817 il soldato napoleonico Antonio Cova apriva il Caffè del Giardino accanto al Teatro alla Scala, in poco tempo soprannominato «il Cova». pasticceriacova.com

19. Fusto Milano

(Milano)

Il locale: atelier-boutique senza insegna né vetrina su strada, è ricavato in una palestra degli anni Trenta e gestito da Gianluca Fusto con la moglie Linda Mossignan. **La specialità:** la caprese nero al cioccolato fondente, mandorle e olive. **La curiosità:** intelligente la scatola per le torte che si apre lateralmente. gianlucafusto.com

20. Galdina

(Milano)

Il locale: più che una pasticceria, una casa-salotto aperta nel 2007 da Galdina della Seta. L'impronta è francese ma con un'interpretazione tutta italiana e sempre fuori dal coro. **La specialità:** la bavarese alle arance amare. galdina.com

21. Knam

(Milano)

Il locale: storica pasticceria fondata dal pluripremiato cioccolatiere Ernst Knam, allievo di Gualtiero Marchesi e giudice del talent show Bake



Off Italia. Le specialità: un'ampia varietà di praline e le mousse al cioccolato, tra cui la celebre Afrika. **La curiosità:** nelle sue creazioni usa anche spezie e pepi esotici. eknam.com

22. Marchesi 1824 (Milano)

Il locale: quest'anno celebra duecento anni dalla fondazione. La sede storica ha colori pastello e arredi Art Déco. Le altre due, marmi verdi e pareti in jacquard floreale. **La specialità:** la Torta Aurora, pan di Spagna, crema e panna. **Da non perdere:** il panettone di Diego Crosara, pastry creative director, primo podio alla prestigiosa manifestazione Artisti del Panettone 2023. pasticceriamarchesi.com

23. Martesana

(Milano)

Il locale: un'insegna storica nata in via Cagliero e ora presente in 5 botteghe in città. **La specialità:** la torta Cremino alla Nocciola. Prenotatela: è sempre esaurita. **La curiosità:** ben trecento le specialità, tra cui i celebri panettoni per cui è pluripremiata. martesanamilano.com

24. Pasticceria Frigerio

(Milano)

Il locale: aperto nel 1977, anche come gelateria, da Lino Frigerio, è oggi gestita dai figli Daniela, in negozio, ed Emanuele, dietro le quinte.

La specialità: la Marronita, una crostata con crema di marron glacé e cioccolato fondente fuso. **La curiosità:** c'è un forno centenario in muratura del precedente laboratorio tuttora in funzione. [@pasticceriafrigerio](https://www.instagram.com/pasticceriafrigerio)

25. Pasticceria Clivati

(Milano)

Il locale: dal 1969, un'istituzione milanese. **Le specialità:** i maritozzi con la crema (fenomenali) e le torte storiche come la Gran Giandua. **La curiosità:** la pasticceria mignon salata è servita anche nel sontuoso aperitivo. pasticceriaclivati.it

26. Rinaldini

(Milano)

I locali: boutique del dolce, rosa shocking con altre due sedi a Rimini e Roma. **La specialità:** il MacaRAL, rivisitazione dei macaron con meringhe al gusto di mandorla, nocciola o pistacchio, ripieno di crema al burro o ganache. **La curiosità:** molti lo conoscono grazie alla tv, ma forse pochi sanno che Roberto Rinaldini è tra i pochi membri della prestigiosa associazione francese Relais Dessert. rinaldinipastry.com

27. Sissi (Milano)

Il locale: atmosfera bohémienne dal 1990: rosa antico alle pareti, tavolini, stampe di vecchie pubblicità e un dehors pergolato. **La specialità:** le brioches farcite →

al momento. **La curiosità:** il caffè senegalese con il gelato, viste le origini di Zik, il marito di Sissi. @pasticceriasissi

28. Pasticceria Chiara (Olgiate Olona, VA)

Il locale: moderno con due grandi vetrine e un delizioso giardinetto.

Le specialità: la piccola pasticceria e le paste per la colazione.

La curiosità: la brioche della settimana proposta dal pasticciere Fabio Longhin. pasticceriachiara.it

29. Buosi

(Venegono Superiore, VA)

Il locale: ampio, accogliente e con un bel giardino di fianco al laboratorio di produzione.

Le specialità: il Buosino, servito in tazza trasparente, ma anche la novità Buosi Gin. **La curiosità:** organizzano corsi di pasticceria per ogni età alla B-Academy. buosi.it

VENETO

30. Davenicio Pasticceria (Arzignano, VI)

Il locale: la sede attuale esiste dal 1967, e da dieci anni Carlo Pozza, quarta generazione, ha rinunciato al bar per concentrarsi sulla pasticceria.

La specialità: il gâteau al pistacchio con morbido amaretto.

Da non perdere: l'Ortolone, un lievitato con le verdure nell'impasto. davenicio.it

31. Caffè Commercio (Dolo, PD)

Il locale: il palazzo d'inizio Novecento è stato ristrutturato nel 2008, quando lo ha preso in gestione il pastry chef Samuel Zara. **La specialità:** la torta Caffè Commercio, una bavarese al cioccolato bianco, mandorla e pistacchio, con coulis di lampone. **Da non perdere:** il club sandwich di Federica Balàn, anche lei nel team. caffecommercio.com

32. Pasticceria Biasetto (Padova)

Il locale: aperto nel 1998, è il regno del maestro Luigi Biasetto, aiutato dal fratello Alessandro e dalla moglie Sandra in sala. **Le specialità:** il nome è legato ai panettoni e alle chiacchiere di carnevale, tra le più buone d'Italia. **La curiosità:** c'è anche un piccolo bistrot per pranzi salati. pasticceriabiasetto.it

33. Pasticceria Marisa (Padova)

Il locale: da una famiglia di gelatai, Lucca (sì, con due c) e la sorella Erica Cantarin hanno dedicato la pasticceria alla mamma. Si inizia dalle prime colazioni per continuare tutto il giorno con dolce e salato.

La specialità: i macaron, come quello al pistacchio e sale Maldon.

La curiosità: usano l'olio d'oliva per tutti i dolci fritti, come la frittella di carnevale al profumo d'arancia, uvetta e pinoli. pasticceriamarisa.it

34. Pasticceria Pettenò (Mestre, VE)

Il locale: aperto nel 1976, ora ha due indirizzi in città, frequentati dalla prima colazione fino all'aperitivo. **La specialità:** la cioccolateria, come praline e tavolette. **La curiosità:** il bancone espositivo è lungo dieci metri. pasticceriapetteno.it

35. Pasticceria Flego (Verona)

Il locale: una pasticceria elegante nel centro storico gestita dai fratelli Marco e Matteo Flego. **Le specialità:** i dolci tipici veronesi, dal Nadalin alla torta russa. **La curiosità:** i baci di Giulietta e la torta Romeo ispirati ai personaggi shakespeariani.

A pochi passi si trova infatti la presunta casa di Giulietta Capuleti. pasticcerialego.net

TRENTINO ALTO ADIGE

36. I dolci di Ricky (Badia, BZ)

Il locale: aperto nel 1996 e ristrutturato nel 2023, è gestito da Richard Weiser e da sua moglie Veronica. **Le specialità:** la Sacher, lo strudel, le torte al grano saraceno, i krupfen per Carnevale.

La curiosità: vista mozzafiato sul Sasso di Santa Croce. idolcidiricky.it

37. Acherer Patisserie Blumen (Brunico, BZ)

Il locale: aperto da Andreas Acherer nel 2008, ha un ambiente moderno colorato da dolci e fiori, con un'altra sede a Bolzano.

Le specialità: dolci al bicchiere, cioccolatini e macaron.

La curiosità: delle decorazioni floreali si occupa Barbara Ströndl, moglie di Andreas. acherer.shop

38. Birgit Patisserie (Dobbiaco, BZ)

Il locale: prima il laboratorio nel 2013 e tre anni dopo il negozio nella sede attuale, arredata in bianco

e legno naturale. **La specialità:** Tre Cime (di Lavaredo), una mousse al cioccolato al latte, frutti di bosco, crumble al pistacchio. **La curiosità:** tavoli anche fuori, con vista sulle montagne. @bigit_patisserie_

39. Pasticceria Reinhard (Forno, TN)

Il locale: pur avendo cambiato sede, il pasticciere Reinhard Santifaller e sua moglie Antonella garantiscono la stessa qualità di torte e brioche tradizionali da trent'anni. **Le specialità:** lo strudel di pasta frolla pere o cioccolato, e quello classico con cioccolato e noci. **La curiosità:** si trova sulla pista di sci di fondo che in estate diventa ciclabile. Tel. 0462573442

40. Pasticceria Carlin (Pergine Valsugana, TN)

Il locale: aperto nel 2013, è il posto per la prima colazione con le brioche alla crema o per un tè con i pasticcini. **Le specialità:** la torta con la crema chantilly e i frutti rossi e i gröstoli di Carnevale. **La curiosità:** il latte e i suoi derivati provengono da piccoli fornitori locali. @PasticceriaCarlinPergine

41. Biasoli (Trento)

Il locale: Silvia Biasoli, mamma, ingegnere e pasticciera, ha aperto il laboratorio nel 2020, e poco dopo la pasticceria in centro. **La specialità:** la monoporzione con crema chantilly, lampone, pan di Spagna con bagna alla pesca. **La curiosità:** usano coloranti naturali derivati da piante, fiori e spezie. silviabiasolipatisserie.it

FRIULI

VENEZIA GIULIA

42. Pasticceria Mosaico (Aquileia, UD)

Il locale: da piccolo laboratorio nato negli anni Settanta a pasticceria con mini-torrefazione e fabbrica di cioccolato. Qui Piero Zerbin crea i suoi dolci. **La specialità:** Dolce Aquileia, con ingredienti dell'antica Roma, come noci, farro, fichi. **La curiosità:** organizzano corsi su caffè e cioccolato. pasticceriamosaico.com

43. Ducale

(Cividale del Friuli, UD)

Il locale: atmosfera da drogheria d'altri tempi, con bocce piene



di caramelle. **La specialità:** la Gubana, il dolce tipico friulano delle feste. pasticceriioducate.it

44. L'oca golosa (Gorizia)
Il locale: Partita da zero nel 2016, la pastry chef Valentina De Luca modernizza i dolci della tradizione. La parte salata è curata dal marito, Francesco Pizzigallo. **La specialità:** il tiramisù con la ricetta della nonna, e un ingrediente segreto nel caffè. **La curiosità:** per le mousse usano giuggiole, olive candite e capperi. pasticceriaocagolosa.it

45. Laboratorio del Dolce (Pagnacco, UD)
Il locale: appassionato di confetteria, Jacopo Maria Tuti produce canditi, confetture, marmellate, decorazioni in ghiaccia per dolci, caramelle e confetii. Molta domotica, ma anche una macchina a manovella per caramelle di fine Ottocento, che Jacopo ha appena restaurato. **La specialità:** la Torta delle Rose, del triplo impasto con lievito madre. **Da non perdere:** il Summer Panettone con i canditi al limone. laboratoriodeldolce.it

46. Boezio (Povoletto, UD)
Il locale: Andrea Boezio, terza generazione nella pasticceria aperta nel 1954, ha ereditato le tecniche di panificatore e pasticciere dal padre Franco. **La specialità:** la focaccia friulana, non solo a Pasqua. **La curiosità:** nato come panificio, è famoso per il tipico cornetto friulano. panificiopasticceriaaboezio

47. Maritani (Staranzano, GO)
Il locale: panificatori dal 1928, oltre alla sede storica a Staranzano, hanno altri sei negozi, di cui uno a Gorizia e uno a Trieste, ora gestiti da Paolo e Sandro Maritani. **La specialità:** il Maltagliato, una pasta choux con crema chantilly allo zabaione. **Da non perdere:** i dolci tradizionali, dal Presnitz alla Putizza, nel negozio di Trieste. **La curiosità:** la torta al caffè Profumo di Trieste è valse al maestro Sandro l'ingresso in Ampi, l'unico in regione. maritani.it

48. Il Forno Rizzo (Tarcento, UD)
Il locale: da oltre trent'anni producono dolci e pane solo

con lievito madre; dal 2019 hanno anche il bistro con servizio di delivery. **La specialità:** lievitati, gelatina alla melograna, marmellata di arance. **La curiosità:** nel 2016 hanno ricevuto il Premio Regina per la migliore colomba. ilfornorizzo.it

49. Harry's Trieste (Trieste)
Il locale: il pastry chef Kevin Fejzullai negli anni ha fatto il pieno di premi per i suoi biscotti, cioccolatini, lievitati, mousse e monoporzioni. **La specialità:** la Barcolana, bavarese omaggio alla celebre regata velica, con nocciole, cioccolato e caffè. **Da non perdere:** il 38° parallelo, monoporzione con pistacchio di bronte e yuzu. **La curiosità:** gli chef Matteo Metullio e Davide De Prà, oltre alla pasticceria, guidano il ristorante Harry's Piccolo, due stelle Michelin. harrystrieste.it

EMILIA-ROMAGNA

50. Caffè Zanarini-Antoniazzi (Bologna)
Il locale: l'apertura nel palazzo dell'Archiginnasio risale al 1930 e nel 2013 è preso in gestione dalla famiglia Antoniazzi. **La specialità:** panettone (tutto l'anno), sbrisolona, macaron. **La curiosità:** gestiscono la caffetteria del Museo Enzo Ferrari a Modena e del Museo Ferrari a Maranello. caffezanarini

51. Staccoli (Cattolica, RN)
Il locale: dal 1952, è caffetteria, museo e fabbrica del cioccolato. A gestirla c'è il pastry chef Paolo Staccoli. **La specialità:** la torta Amarcord, realizzata per il cinquantesimo dalla fondazione e in memoria di Federico Fellini. **La curiosità:** nel 2023, il cioccolato Rivierotto, a base di cacao Ecuador, nocciola Piemonte, biscotto pralinato al sale di Cervia e cioccolato fondente, ha ricevuto il premio «Ai migliori pasticciere del Mondo» assegnato da Iginio Massari. staccoli.it

52. Regina di Quadri (Bologna)
Il locale: per il maestro pasticciere Francesco Elmi, «il laboratorio è il mio antro, il negozio la mia galleria, la pasticceria la mia regina». **La specialità:** millefoglie alla crema e panettone. pasticceriaeginadiquadri.it



53. Sebastiano Caridi (Bologna)
Il locale: antico e contemporaneo si intrecciano in questa pasticceria che ha una sede anche a Faenza. **La specialità:** dalla viennoiserie alle torte moderne. **Da non perdere:** il cornetto allo zabaione. **La curiosità:** nel 2015, Sebastiano Caridi, figlio d'arte, ha vinto il talent *Il più grande pasticciere*. sebastianocaridi.it

TOSCANA

54. Dolce Vita (Cecina, LI)
Il locale: è nato come forno nel 1997. La seconda generazione con Alessandro Bianco, punta sull'artigianalità e sulla filiera corta. **La specialità:** il cioccolato e le torte nuziali, spesso stravaganti. **La curiosità:** si dice che la sua torta Sacher sia più buona di quella originale. pasticceriaadolcevita.it

55. Caffè Rivoire (Firenze)
Il locale: fondato come cioccolateria a vapore nel 1872 dal maestro Enrico Rivoire in piazza della Signoria, è pasticceria, cocktail bar e ristorante. **La specialità:** la crema spalmabile alla nocciola. **La curiosità:** è l'unico produttore al mondo di cioccolato a base d'acqua. rivoire.it

56. Giorgio (Firenze)
Il locale: aperto nel 1972, in zona Solfiano, fuori dal centro storico, conserva un'atmosfera elegante e sofisticata. **La specialità:**

la schiacciata fiorentina, che si prepara nel periodo di carnevale e il millefoglie. pasticceriaigiorgia.it

57. Pasticceria Cristiani (Livorno)
Il locale: attivo da sessant'anni anni è guidato dalla pasticciere Federica Garaffa, titolare con il marito Sergio Cristiani. **La specialità:** la torta Cavour, pan di Spagna, crema chantilly di zabaione, pezzi di cioccolato, mandorle pralinate e meringa. **La curiosità:** nel 2020, Garaffa è stata incoronata *Cake Star* di Livorno nella trasmissione tv su Real Time. pasticceriaicristiani.it

58. Atelier Damiano Carrara (Lucca)
Il locale: prima di aprire nel 2021, Damiano, giudice di *Bake Off Italia*, ha iniziato la sua attività negli Stati Uniti, dove ha ancora tre negozi Carrara's. **La specialità:** «L'orto di casa mia», rivisitazione della torta lucchese con frolla alle mandorle, frangipane al pinolo, crema di riso agli agrumi, uvetta e pinoli, mousse e meringa alla bietola, terra di cioccolato e cupola in zucchero. **La curiosità:** i dolci sono gluten free e molti senza lattosio. atelierdamianocarrara.com

59. Arte Dolce di Stefano Lorenzoni (Monte San Savino, AR)
Il locale: nel 2003, Stefano Lorenzoni ha aperto la sua

→

azienda artigiana che sforna ogni giorno tartellette, sfogliatine, bigné ma anche torte da cerimonia.

Le specialità: i lievitati, come panettoni e colomba (sua il primo premio Divina Colomba del 2022).

Da non perdere: il tipico gnocco di crema ripassato al forno.

artedolcepasticceria.it

MARCHE

60. Lo Faro

(Ancona, AN)

Il locale: dal 1976, Slavatore Lo Faro è un'istituzione in città per gli appassionati di dolci.

Le specialità: torte monumentali realizzate plasmando la pasta reale e la piccola pasticceria.

La curiosità: l'irresistibile amaretto con pinoli, biscotto friabile realizzato in pasta di mandorle con copertura di pinoli.

salvatorelofaro.it

61. Pasticceria Angelo

(Ascoli Piceno)

Il locale: aperto nel 1955 da Tito e Lidia Damiani, è oggi guidato dai figli Andrea, Alessandro ed Eleonora, che difendono la tradizione di famiglia.

La specialità: profiterole nero o bianco, ripieno di chantilly.

La curiosità: fanno anche servizio di delivery. pasticceriaangelo.it

62. Guerrino Pasticceria & Banqueting

(Fano, PU)

Il locale: dal 1947, si sono alternate tre generazioni di pasticceri. Oggi, Andrea Urbani lo porta avanti con proposte tradizionali e innovative, come le castagnole al forno con anice o all'alchermes.

La specialità: la Torta Fortunae con la «moretta» di Fano, caffè corretto con anice, rum, brandy e scorza di limone. **La curiosità:** nel 2021 ha vinto *Cake Star* per la provincia di Pesaro.

guerrino.it

63. Caffè Crystal

(Porto San Giorgio, FM)

Il locale: nato da un colpo di fulmine tra Valerio Giovanozzi e Barbara Del Moro, ha arredi moderni e dettagli floreali alle pareti. **La specialità:** il Maltindor, torta al limone e vaniglia.

La curiosità: il nome evoca la cristallizzazione usata in pasticceria. caffecrystal



64. Pozzo Blend

(Senigallia, AN)

Il locale: nasce nel 2021 all'interno di uno storico negozio di articoli per la casa, su passione di Matteo e Allegra Cecchini. **Le specialità:**

il croissant dalla forma a cono, il maritozzo con la panna e la caprese al cioccolato bianco e limone. pozzoblend.it

UMBRIA

65. Antica Latteria di Perugia

(Perugia)

Il locale: alle pareti maioliche con paesaggi bucclici e scene di lavorazione dei latticini. Negli anni Venti era un latteria, poi trasformata in pasticceria negli anni Settanta da Umberto Olmati, oggi gestita dal figlio Francesco.

La specialità: il maritozzo perugino con uva passa e panna montata a mano. **La curiosità:** sulle maioliche c'è scritto *T'amo, o pio bove, e mite un sentimento*, citando il poeta romantico Giosuè Carducci. anticaletteriap Perugia

66. Fermento Bakery

(Orvieto)

Il locale: linee essenziali, colori chiari, apre nel 2021 dall'idea di Martina Caiello e Matteo Casasole, coppia nel lavoro e nella vita. **Le specialità:** la torta della nonna e la torta Linzer, una crostata austriaca con farina di mandorla, grano e nocciola con marmellata di lamponi, qui rivisitata.

La curiosità: all'aperitivo, stuzzichini con il pane di grani antichi, calice di vino o kombucha (tè nero fermentato).

fermentobakeryorvieto

67. Pasticceria Fratelli D'Antonio

(Terzi)

Il locale: fondato nel 1971 dal maestro pasticciere Giovanni D'Antonio, è oggi passato ai figli Luca e Massimo.

La specialità: il Tulipano, pan di Spagna con crema, panna e gianduia. **Da non perdere:** il millefoglie, il dolce più venduto. pasticceriaantonio.com

LAZIO

68. Macioce (Alvito, FR)

Il locale: nella capitale ciociara del torrione ducale, Vittorio Macioce negli anni Trenta è stato il primo a produrre il torrione morbido di pasta reale ricoperto di cioccolato fondente al posto della glassa. Oggi la pasticceria è gestita dalle pronipoti Eleonora ed Elisabetta Macioce, e dalla zia Paola, la pastry chef. **La specialità:** la torta Alvitana, pan di Spagna bagnato al rum con crema pasticciere e amarene sciropate, ricoperta di crema di burro montato. **La curiosità:** nel 2005 ha vinto il bando per mandare i suoi torrioncini nello spazio con la missione Eneide. maciocepasticceria.it

69. Le Levain

(Roma)

Il locale: nel cuore di Roma, un indirizzo per puristi dell'alta pasticceria tradizionale francese.

La specialità: macaron, tarte citron (anche in versione mini), choux caramello e vaniglia, éclair, sablé ai frutti rossi. **La curiosità:** è anche boulangerie. shop.levainroma.it

70. Pompi (Roma)

Il locale: con più sedi nel Lazio e una anche a Firenze, è considerato il regno del tiramisù.

La specialità: il tiramisù classico monoporzione. **La curiosità:** tiramisù per tutti i gusti, alla fragola, alla banana e cioccolato, ai frutti di bosco, al sale e caramello, anche senza glutine e lattosio. barpompi.it

71. Walter Musco (Roma)

Il locale: ex gallerista d'arte, nel 2009 rileva la Pasticceria Bompiani e nel 2020 le cambia nome. **La specialità:** le torte con richiami artistici. **La curiosità:**

le sue creazioni si vestono e riempiono d'arte, dalla Achrome di Piero Manzoni (con lo zampino di Bottura) alla Action painting di Jackson Pollock, la più venduta. pasticceriawaltermusco.it

72. Belle Hélène -

Francesca Castignani

(Tarquinia, VT)

Il locale: Francesca Castignani dal 2010 la gestisce con il marito Enrico. L'obiettivo è semplice: «fare dolci buoni». Oltre al gelato e a qualche proposta di cioccolateria, lavorano i grandi lievitati e le torte da forno.

La specialità: Estesi, la torta con sei strati di cioccolato fondente.

La curiosità: il nome del locale è un omaggio al celebre dolce francese pera e cioccolato, e alla zia di Francesca, Elena. pasticceriaellehelene.it

ABRUZZO

73. Pasticceria da Lino

(Vasto, CH)

Il locale: stile coloniale per la pasticceria aperta nel 1992 da Lino Ciffolilli, affiancato dalla moglie Teresa e dalla figlia Fabiana.

La specialità: il cartoccio, una lingua di gatto riempita di panna o di crema.

La curiosità: il Diplomatico classico, al cocco o al gusto tiramisù. pasticceriaadalino

MOLISE

74. Labbate Mazziotta (Agnone, IS)

Il locale: dal 1976 è la boutique del dolce in città, con le pareti azzurre confetto. **La specialità:** la Campana, un lievito con pezzetti di noci, ricoperto di cioccolato giandua. **La curiosità:** il nome della specialità è un omaggio ad Agnone, patria della fonderia di campane più antica del mondo. labbatemazziotta.it

75. Iannetta (Campobasso)

Il locale: aperto nel 1964, dopo il recente restyling si presenta nei colori caldi del legno. **La specialità:** il Milk Pan, uno zuccotto al liquore ricoperto di uno cremino alla nocciola. **Da provare:** il gelato Milk Pan e il Nocciolotto, giandua con nocciole tostate e crema di nocciole. pasticceriaiannetta.com

76. Di Rienzo (Isernia)

Il locale: da oltre cinquant'anni dedicato all'arte bianca, si è specializzato anche in quella del gelato. **La specialità:** Pan di Rienzo, un soffice pan di Spagna con base croccante alle mandorle, bagnato con un liquore e ricoperto con cremino alla nocciola. [@pasticceria_di_rienzio_n](https://www.instagram.com/pasticceria_di_rienzio_n)

77. Pasticceria Giulia (Senise, PZ)

Il locale: aperto nel 1979, oggi è in mano alle sorelle Sara e Mariella Policicchio, quest'ultima eletta World Pastry Star 2021 nella categoria Under 35. **La specialità:** le sfogliatelle «code di aragosta» con la crema chantilly. **La curiosità:** hanno una linea di prodotti dolci e salati con il peperone crusco candito, in scaglie o in polvere. pasticceriagiulia.it

CAMPANIA

78. Sal De Riso (Minori, SA)

Il locale: al centro campeggia un enorme bancone con le prelibatezze di Salvatore (Sal) De Riso, volto noto anche in tv. **La specialità:** la torta ricotta e pere creata e brevettata nel 1996.

La curiosità: tra gli estimatori, anche la moglie dell'ex presidente degli Stati Uniti, Michelle Obama. saldorisio.it

79. Maison Manilia (Montesano Scalo, SA)

Il locale: ambiente elegante, guanti di stoffa per prendere i dolci, vetrina solo di esposizione, come vuole il pastry chef Giuseppe Manilia. **La specialità:** la Perla del Sud con base croccante alla mandorla, ananas caramellato, frutto della passione e una crema al mascarpone e lime. **La curiosità:** non si trova nessun classico, eccetto la coda di aragosta ma solo su ordinazione e riempita al momento. [@maison_mnl](https://www.instagram.com/maison_mnl)

80. Antica Pasticceria Vincenzo Bellavia (Napoli)

Il locale: nel 1925 Antonio Bellavia si trasferisce da Palermo a Napoli. Oggi l'erede Vincenzo Bellavia, quarta generazione di pasticceri, gestisce sette negozi con il brand Don Cake. **La specialità:** la torta Vesuvio. **La curiosità:** Germano, il figlio di Vincenzo, era il vigile nella fiction *Un posto al Sole*. pasticceriabellavia.it

81. Di Costanzo (Napoli)

Il locale: Mario Di Costanzo lavora nella pasticceria fondata dai genitori negli anni Ottanta, ricavata nelle scuderie di un palazzo ottocentesco in piazza Cavour. **La specialità:** la Cassata nera e l'Oro colato con crema alla nocciola. **Da non perdere:** l'eclair parigina e il Bon Bon in tre varianti di gusto. dicostanzapasticceria.it

82. Poppella (Napoli)

Il locale: l'insegna nasce nel 1920 dalla fusione dei nomi degli sposi Papele (Raffaele) e Puppnella (Giuseppina), panificatori nel rione Sanità. **La specialità:** il Fiocco di neve, una brioche ripiena di crema bianca a base di ricotta di pecora e latte. **La curiosità:** i suoi dolci si trovano in vendita anche in giro per la città sull'Ape Pop. pasticceriaapoppella.com

83. Mignone (Napoli)

Il locale: piccolo e un po' nascosto, perché al lato della caotica piazza Cavour, fa solo asporto di ogni delizia della tradizione

partenopea. Anche i prezzi sono ottimi. **Le specialità:** il babà, anche in versione maxi con crema pasticcera. [@pasticceria_mignone](https://www.instagram.com/pasticceria_mignone)

84. Pietro Macellaro, Pasticceria Agricola Cilentana (Piaggine, SA)

Il locale: ambiente di design ma caldo grazie all'accoglienza di Pietro Macellaro e la sua compagna Raffaella. **La specialità:** la linea di panettoni con il metodo dei tre impasti a lunga lievitazione. **La curiosità:** qui si abbinano i prodotti agricoli del Cilento all'alta pasticceria, come le melanzane biologiche candite nel panettone. pietromacellaro.it

PUGLIA

85. Agnese De Donatis (Casarano, LE)

Il locale: bakery e bistrò super romantico. **Le specialità:** brioche di ogni tipo sfogliate a mano, torte profumate e scenografiche. È un indirizzo molto rinomato anche per pane e focacce. **Da non perdere:** il brunch. [@agnesedeonatis](https://www.instagram.com/agnesedeonatis)

86. Arte Bianca (Parabita, LE)

Il locale: una pasticceria elegante con trent'anni di storia alle spalle. **La specialità:** Antonio Campeggio è molto noto per il «pasticciottino», versione mini del classico salentino, con ripieni anche salati perfetti per l'aperitivo. **La curiosità:** è tra i posti dove assaggiare dolci innovativi ma anche storici, come la torta salentina con mandorle e fichi. antoniccampoggio.it

BASILICATA

87. Schiuma dal 1946 (Matera)

Il locale: dal 1946 punto di riferimento in città per chi ama l'eleganza della pasticceria all'italiana. **La specialità:** le «tette delle monache», ripiene di crema chantilly, disponibili anche nelle versioni al pistacchio e al cioccolato. pasticceriaschiuma-ordinacibo.it

88. Tiri Bakery & Caffè, (Potenza, PZ)

Il locale: nel 1957 nonno Vincenzo apriva ad Acerenza il primo forno, ancora oggi in funzione. La terza generazione è rappresentata →



da Vincenzo Tiri, riconosciuto per l'innovativo panettone con tre fasi d'impasto e 72 ore di lievitazione, uno dei più premiati d'Italia. **La specialità:** il panettone tutto l'anno. **La curiosità:** all'interno c'è la Panettoneria, la prima boutique del panettone. tiri1952.it

CALABRIA

89. Epokos Pasticceria Moderna (Rende, CS)

Il locale: «C'è una Calabria ancora da raccontare, la mia», dice Francesco Rodofili che ha inaugurato da poco il suo laboratorio di pasticceria moderna con viennoiserie francese, torte gelato e piccola pasticceria, tutto di alta qualità.

La specialità: il semifreddo stratificato. **La curiosità:** in alcune preparazioni usa cipolla di Tropea, liquirizia, peperoncino. epokos_pasticceria Moderna

90. Gran Caffè Renzelli (Cosenza)

Il locale: in attività dal 1803, è oggi gestita dai fratelli Francesco, Stefano e Vincenza Renzelli.

Da sorbetteria a fabbrica di confetti prima, di caramelle poi. **La specialità:** la Varchiglia, rivisitazione della ricetta medievale delle carmelitane scalze, una piccola barca di pasta frolla con mandorle, cacao, albume d'uovo ricoperta di cioccolato fondente. **Da non perdere:** la torta Ottocento, dedicata alla cattedrale di Cosenza, con farina di castagne e cuore morbido di cioccolato. **La curiosità:** Vincenzo, nonno degli attuali gestori della pasticceria, ha inventato il «pezzo duro», gelato riposto in stampini di bronzo con la sua firma autografa. renzelli.com

91. Morè

(Soverato, CZ)

Il locale: a due passi dal mare, fondato più di cinquant'anni fa da Antonio e Franco Morè, è stato rinnovato dagli attuali proprietari Fiorella e Antonio Stagliano.

La specialità: la torta di pasta sfogliata ripiena di crème brûlée. **Da non perdere:** la cremolata con la brioche. Non assaggiarla sarebbe un delitto. moresoverato.it

SICILIA

92. Angelo Inglima (Canicatti, AG)

Il locale: storica pasticceria fondata nel 1974, ora alla seconda generazione. **La specialità:** le paste farcite con la zuccata (marmellata di zucchine verdi siciliane).

La curiosità: le ricette sono ancora quelle tramandate da nonna Maria, madre di Angelo, il fondatore. pasticceriainglimaangelo.it

93. Savia

(Catania)

Il locale: fondato nel 1897 da Angelo ed Elisabetta Savia, ha due sedi nel salotto buono della città. **La specialità:** cannoli, granite e brioscia (da citare i famosi arancini, con sei ripieni diversi).

La curiosità: solo a febbraio, le Olivette di Sant'Agata, dolcetti tondi e verdi fatti di pasta di mandorla ricoperta di zucchero. savia.it

94. Palazzolo

(Cinisi, PA)

Dal 1920, è alla quarta generazione capeggiata dal maestro pasticcere Santi Palazzolo con i figli e un team di trenta persone. **La specialità:** il millefoglie di cannolo, oltre

ai classici della tradizione siciliana. **La curiosità:** hanno anche un pastry lab a Terrasini e uno showroom all'aeroporto di Palermo, per gli ultimi acquisti prima del volo di ritorno. pasticceria palazzolo.com

95. Caffè Sicilia

(Noto, SR)

Il locale: storica pasticceria fondata nel 1982, è gestita dal pasticcere filosofo Corrado Assenza che, come suggerisce il nome, lavora per sottrazione fino ad arrivare alla pasticceria siciliana in purezza.

Le specialità: granite, cannoli, cassatine, biancomangiare. **La curiosità:** per il Pan d'Iblei, un pan di Spagna alle erbe, usano erbe aromatiche raccolte sulle colline intorno a Noto. caffesicilia.it

96. Spinnato

(Palermo)

Il locale: due indirizzi, stessa qualità e attenzione alla tradizione dal 1860. **La specialità:** il Buccellato, ciambella di pasta frolla ripiena di fichi secchi, uva passa, mandorle, scorze d'arancia. **Da non perdere:** la cassata al forno, con la ricotta incastonata in un goloso guscio di pasta frolla. spinnato.it

SARDEGNA

97. Lu Pasticciu (Porto Cervo, OT)

Il locale: punto di riferimento dell'alta pasticceria in Costa Smeralda da oltre trent'anni, ha le pareti esterne in conci di pietra tradizionale sarda. **La specialità:** i bignè con creme di tutti i gusti, dal pistacchio alla nocciola. **Da non perdere:** il bignè con la crème brûlée al limone. [@lu pasticciu_](https://www.instagram.com/lu pasticciu_)

98. Pasticceria Ditrizio (Cagliari)

Il locale: il trentacinquenne pugliese Piero Ditrizio è il principe, Valentina Fais, sua moglie sarda, è la principessa, la pasticceria il loro castello (dal 2020). **La specialità:** il maritozzo. **La curiosità:** nel 2024 ha conquistato le due torte della guida *Pasticceri & Pasticcerie d'Italia* del Gambero Rosso. ditrizio.it

99. Pasticceria Piemontese (Cagliari)

Il locale: il lunghissimo bancone di dolci e praline è la mostra permanente dell'arte di Gianluca Aresu, pasticcere e maître chocolatier.

La specialità: i cannoncini alla crema. **Da non perdere:** l'ostrica, una sfoglia croccante disponibile alla crema, al cioccolato e alla marmellata. pasticceria piemontese cagliari.it

100. Sechi (Sassari)

Il locale: la pasticceria fondata nel 1906 ha ora due indirizzi in città, arredati in stile moderno e funzionale. **Le specialità:** formaggelle e copulette sarde ma anche torrone e gelato.

La curiosità: paste, brioche, croissant sono disponibili in un doppio formato, classico e mignon. pasticceria sechi.com

A CURA DI LAURA PACELLI



Inquadrate il QR code per altri suggerimenti sul nostro sito.





La Pasticceria Marchesi di Milano compie 200 anni



Sono passati 2 secoli da quando la famiglia Marchesi aprì una pasticceria in Via Santa Maria della Porta 11, proprio nel cuore della città, in un elegante palazzo settecentesco. Si guadagnò un'ottima reputazione fin da subito per l'artigianalità dei prodotti. Fu agli inizi del '900, che fece un ulteriore salto di qualità grazie all'intuizione dell'allora proprietario Angelo Marchesi, iniziando a servire anche caffè, bevande e cocktail fino all'ora dell'aperitivo, da affiancare all'offerta di dolci. Marchesi 1824 a quel punto non era più soltanto una pasticceria di qualità, ma anche uno dei caffè più frequentati di Milano, e ne ha mantenuto il fascino intatto fino a oggi, conservando gli arredi originali, i soffitti a cassettoni, le lampade art déco e i bellissimi specchi. 200 anni dopo Marchesi è ancora attiva allo stesso indirizzo di quando ha aperto e festeggia questo traguardo attraverso il lancio di prodotti in edizione limitata, con gli ingredienti che ne hanno determinato il successo.

Marchesi "

src="https://citynews-cibotoday.stgy.ovh/~media/original-hi/54525591028987/una-foto-storica-della-pasticceria-marchesi.jpg" title="Una foto storica della Pasticceria Marchesi " id="7ea573f0">

L'evoluzione della Pasticceria Marchesi

Nel 2014 la Angelo Marchesi Srl entra a far parte del Gruppo Prada, che ha acquisito inizialmente l'80% delle quote della società, e adesso il 100%. L'obiettivo? Espandere il marchio nel capoluogo lombardo e oltre i confini nazionali, mantenendo intatta la tradizione. Così **sono state aperte altre tre sedi**: due meneghine, nella **Galleria Vittorio Emanuele II** e nel quadrilatero della moda in **via Monte Napoleone**, e la prima location estera nel quartiere di **Mayfair, al 117 di Mount Street**. Tutti i negozi richiamano nello stile architettonico lo spirito della storica casa madre. Inoltre, nel 2018 il maestro pasticcere **Diego Crosara assume il ruolo di Pastry Creative Director per Marchesi 1824**, affiancando Angelo Marchesi (erede della famiglia di pasticceri) nella creazione di nuove collezioni di pasticceria, cioccolateria e gelateria, ma anche il salato e l'aperitivo, sempre in ottica di sviluppo e rinnovo del marchio. *"Servire più punti vendita, anche all'estero, è stato possibile grazie all'investimento nella tecnologia e nei macchinari avanzati, oltre che su un personale formato"*, ci spiega.

Le sedi di Pasticceria Marchesi 1824 Il rinnovo del marchio con il maestro pasticcere Diego Crosara



*“Abbiamo guidato l'evoluzione di **Marchesi** perfezionando i prodotti già esistenti tramite un processo di rinnovamento mirato a renderli più adatti ai gusti contemporanei. Abbassando i livelli di zucchero e donando loro un sapore più leggero”, racconta Crosara a CiboToday. Questo anche per rispondere alle nuove esigenze dei consumatori: “negli ultimi anni ho notato un cambiamento significativo nel mercato, con una tendenza verso prodotti meno dolci, più appetibili e leggeri, con minor contenuto calorico. C'è una crescente preferenza per prodotti più naturali, realizzati con ingredienti di alta qualità”.*



Il prodotto iconico per eccellenza è rimasto però il panettone, protagonista indiscusso della pasticceria meneghina, che a novembre 2023 è stato eletto come miglior panettone tradizionale classico al concorso “Artisti del Panettone 2023”. Oggi, **Marchesi** oltre al tradizionale, produce diverse varianti che si possono gustare tutto l'anno: senza canditi, con cioccolato e pere, con castagne candite e altre tipologie, anche ricche di decorazioni. “Tra i numerosi prodotti storici di **Marchesi**, possiamo considerare come miei quelli che abbiamo ripreso e reso più attuali. Questi includono una vasta gamma: dalla biscotteria alla pasticceria mignon, dalla crema pasticcera ai lievitati. Quest'ultimi sono quelli da cui mi sento più rappresentato”.

Marchesi "

src="https://citynews-cibotoday.stgy.ovh/~media/horizontal-mid/34014375025616/i-bomboloni-alla-crema-di-marchesi.jpg" title="I bomboloni alla crema di **Marchesi** "



id="32ad7f7f">

I quattro ingredienti che hanno fatto la storia di **Marchesi**: le novità del 2024

In occasione del compleanno numero 200 **Marchesi** ha deciso di incrementare la produzione creando un percorso che durerà per tutto il 2024, attraverso quattro ingredienti tematici che hanno fatto la storia della pasticceria. *“L'idea dei 4 ingredienti per celebrare i 200 anni di **Marchesi** è nata da una ricerca condotta insieme ad Angelo **Marchesi** sugli elementi chiave della nostra storia. Essendo stati i precursori nell'introdurre il caffè nelle pasticcerie e nel produrre marron glacé, oltre ad essere stati tra i primi a vendere cioccolato, abbiamo scelto di onorare queste innovazioni attraverso tali ingredienti”*, spiega il maestro pasticcere. **Si parte con il cioccolato** in tutte le sue declinazioni: dalle praline ai cremini, passando per le torte e le monoporzioni, che riflette l'equilibrio tra gusto ed estetica, due punti cardine della produzione secolare di **Marchesi**.

Alcuni dolci di **Marchesi** 1824

Si continua con il caffè, che ha segnato l'evoluzione dell'insegna a inizio 1900 da semplice pasticceria a caffè e salotto. **Poi la vaniglia**, materia prima essenziale dell'arte dolciaria che **Marchesi** utilizza come simbolo di un'attenta ricerca sulle materie prime, anche oltre i confini nazionali. **L'anno si chiuderà con gli eleganti marron glacé**, che utilizzano soprattutto per le classiche torte autunnali, ed esportati in tutto il mondo. Ogni mese quindi andranno ad aggiungersi alla produzione classica dei nuovi prodotti in edizione limitata (per il trimestre dedicato a ciascun ingrediente). *“In generale quest'anno ci concentreremo su torte fresche ispirate ai nostri 4 ingredienti principali”*. E così, dopo la **Meringata al cioccolato** di gennaio, questo mese invece si può provare la **Torta ai Tre Cioccolati**, con tre strati di bavarese al cioccolato fondente, cioccolato al latte e bianco che accompagnano un soffice pan di spagna al cacao. Mentre a marzo e in vista del periodo primaverile, il pastry chef Diego Crosara ha pensato alla mitica **Torta Aurora** in una versione al cioccolato.





Marchesi 1824 celebra due secoli di storia

Marchesi 1824 presenta un percorso di gusto tematico. Fino a marzo spazio al cioccolato, nelle torte di Diego Crosara e nei menù salati degli chef Sarigu e Ruiu.

Marchesi all-150x230.jpg" alt="" width="500" height="767" id="4f23fd9a">

Foto storica di **Marchesi** 1824.

Trascorrono due secoli dalla sua fondazione nei primi dell'800 in un palazzo settecentesco nel cuore di Milano e ancora oggi la pasticceria **Marchesi 1824** resta fedele alla tradizione, negli anni impregnata di contemporaneità, a suggellare uno stile, meneghino e cosmopolita al contempo. Dal 2014 parte del Gruppo **Prada**, conta infatti tre insegne nel capoluogo lombardo ed una londinese nel quartiere di Mayfair.

Marchesi-London-9-150x100.jpg" alt="" width="500" height="333" id="b2d2da8">

Marchesi 1824 a Londra.

Tra le sue preparazioni di alta pasticceria il *Panettone* è l'icona stilistica di gusto e raffinatezza del brand.

Per celebrare i 200 anni di attività, **Marchesi** crea un percorso, che si sviluppa per tutto l'anno, attraverso quattro ingredienti tematici che ne hanno fatto la storia: *cioccolato*, *caffè*, *vaniglia* e *marron glacé*, declinati in offerta dolce, prodotto retail e di ristorazione.

Fino a marzo, oltre a praline, cremini, gianduiotti e Grand Cru, tutte le pasticcerie .

Marchesi presentano le torte in edizione limitata del *pastry chef* **Diego Crosara**.

Febbraio è tempo della *Torta ai Tre Cioccolati*, con tre strati di bavarese al cioccolato fondente, al latte e bianco che accompagnano un pan di Spagna al cacao. A marzo presenta *Torta Aurora*, in versione al cioccolato.

Sei le versioni di cioccolata calda servite in pasticceria, dalla classica a quella con arancio candito e cannella, al whisky, con gelato alla crema e con panna montata, quest'ultima con zenzero in polvere e candito oppure con scaglie di lampone.

Il cioccolato dà carattere anche al menù salato dello chef **Maurizio Sarigu**, che in Galleria Vittorio Emanuele II propone *agnolotti al cacao ripieni di zucca con nocciole sabbiate*, *ricotta salata e salvia fritta*, e *filetto di manzo con sfumature al cacao*, *carote al fieno e riduzione al Moscato*. In Monte Napoleone, invece, **Emanuele Ruiu** prepara *ravioli di zucca*, *grue di cacao*, *radicchio tardivo e scampi*, ed *anatra profumata al whisky con salsa al cioccolato con carote e arancia*.





Pasticceria Marchesi 1824 celebra 200 anni di storia



PASTICCERIA

timer 2 min.

13 Febbraio 2024

Tappa obbligata per gli amanti dei dolci, l'insegna del Gruppo Prada celebra due secoli di storia e di inconfondibile stile meneghino

Marchesi ni-1824-1536x919.jpg" alt="Pasticceria Marchesi 1824 celebra 200 anni di storia" decoding="async" id="1f198921">

Pasticceria Marchesi, storica realtà milanese dal 2014 part del Gruppo Prada, celebra quest'anno duecento anni di attività: per celebrare questo importante traguardo, la pasticceria guidata dal Pastry Creative Director Diego Crosara ha creato un percorso che si svilupperà per tutto il 2024, attraverso quattro ingredienti tematici: cioccolato, caffè, vaniglia e marron glacé.



Si parte con il cioccolato

L'insegna, fondata nel 1824 a partire dal palazzo settecentesco in via Santa Maria alla Porta, per poi espandersi con tre store a Milano e uno a Londra, proporrà infatti il cioccolato con tutte le sue declinazioni nei primi tre mesi dell'anno. Dalle proposte storiche come praline, cremini, gianduiotti e Frand Cru, sarà possibile degustare tre torte fresche in edizione limitata.



Il secondo ingrediente tematico, il caffè, è stato il fulcro dello sviluppo di Pasticceria **Marchesi**. Da quando agli inizi del novecento la famiglia **Marchesi** ha iniziato a servire il caffè ai suoi clienti, la pasticceria si è trasformata nel salotto buono di una Milano sempre più dinamica.

La vaniglia ingrediente fondamentale dell'arte dolciaria, per **Marchesi** è simbolo di una ricerca attenta sulle materie prime che va oltre confine.

Per ultimi, i marron glacé, utilizzati per le classiche torte autunnali, diventati un segno di gusto ed eleganza esportati in tutto il mondo e che verranno offerti nell'ultima parte dell'anno.

I prodotti sono disponibili presso le tre pasticcerie di **Marchesi** 1824 a Milano – via Santa Maria alla Porta 11/a, via Monte Napoleone 9 e Galleria Vittorio Emanuele II –, presso la pasticceria di Londra al 117 Mount Street, Mayfair e sul sito della Pasticceria **Marchesi**, dove è attivo il servizio di Home Delivery con consegna sul territorio di Milano.





Pasticceria Marchesi 1824 taglia il traguardo di due secoli di attività



La storica insegna milanese festeggia questo importante compleanno con un intero anno che avrà sempre un sapore diverso: dal cioccolato al caffè, dalla vaniglia al marron glacé.

Spegnere le candeline per festeggiare i 200 anni di attività non è da tutti. E c'è chi porta nel nome il peso di una storia che a Milano è sinonimo di eccellenza dal lontano 1824. Punto di riferimento per milanesi (e non solo) **Pasticceria Marchesi** ha conquistato i due secoli di attività e si confronta quotidianamente con una città dove le proposte dolciarie di qualità non mancano e di cui perdiamo spesso il conto delle nuove aperture. **Eppure la storica insegna meneghina è rimasta un punto di riferimento**, di cui si apprezza la fedeltà alla tradizione (mai uguale a se stessa) e il saper continuamente rinnovarsi, grazie al lavoro svolto dal pastry chef **Diego Crosara** e dal suo team, basato sull'accurata selezione delle materie prime e l'attenzione ai dettagli.

Sicuramente l'acquisizione dell'azienda da parte del **Gruppo Prada** nel 2014 è stato un bene per l'insegna, che oggi può contare su tre punti vendita in città, – dislocati tra via Santa Maria alla Porta, Galleria Vittorio Emanuele II e via Monte Napoleone – e uno londinese nel quartiere centrale di Mayfair, dando così quel tocco di internazionalità alla proposta gastronomica.

Per celebrare questo importante **anniversario**, la Pasticceria **Marchesi** non si è limitata a individuare una data simbolica, ma ha scelto un percorso che si sviluppa per tutto l'anno attraverso **quattro ingredienti tematici che sono i veri protagonisti: il cioccolato, il caffè, la vaniglia e il marron glacé**. I primi tre mesi del 2024 hanno come focus proprio il cioccolato. Se a gennaio la *Meringata* è stata il fulcro della proposta, nel mese di febbraio – complice anche la giornata di San Valentino –, è la *Torta ai tre cioccolati* a rubare la scena: tre strati di bavarese al cioccolato fondente, bianco e al latte che accompagnano un soffice pan di spagna al cacao. A marzo sarà il turno della *Torta*



Aurora, uno dei dolci iconici di **Marchesi**, reinterpretata nella versione al cioccolato.

Oltre ai dolci, la pasticceria ha pensato anche a un **menu dedicato alle cioccolate calde in sei interessanti declinazioni**: dalla versione classica con arancio candito e cannella a quella con panna montata e zenzero in polvere e candito; dall'interpretazione arricchita dal liquore al whisky alla cioccolata calda con panna montata e scaglie di lampone, per finire con la variante ricolma di gelato alla crema.

A rendere la Pasticceria **Marchesi** un luogo iconico del capoluogo lombardo, è poi la **gastronomia salata**, che per questi tre mesi seguirà il fil rouge del cioccolato.

Nell'indirizzo di Galleria Vittorio Emanuele II spazio quindi agli *Agnolotti al cacao ripieni di zucca con nocciole sabbiate, ricotta salata e salvia frita* o al *Filetto di manzo con sfumature al cacao, carote al fieno e riduzione di Moscato*, pensati dallo chef **Maurizio Sarigu**. Nella sede di Monte Napoleone invece, **Emanuele Ruiu** ha calibrato il menu con i *Ravioli di Zucca, grue di cacao, radicchio tardivo e scampi* tra i primi o con l'*Anatra profumata al whisky e salsa al cioccolato con carote e arancia*.

Non resta che aspettare i mesi dedicati al caffè, alla vaniglia e al marron glacé, per avere (un ulteriore) buon motivo per passare in rassegna le vetrine della storica pasticceria.





Pasticceria Marchesi 1824: 200 anni di alta pasticceria milanese



- 13/02/2024 13:30
 - CIBO, NL
- Tempo lettura: 2minuti

(Agen Food) – Milano, 13 feb. – La storia di **Pasticceria Marchesi** è intessuta di tradizione e creatività che si fondono in un'armonia tramandata in chiave contemporanea per due secoli. Simbolo cittadino dell'artigianalità, **Marchesi 1824 celebra quest'anno duecento anni di attività.**

Dalla sua fondazione, nei primi dell'800 in un palazzo settecentesco nel cuore di Milano, Pasticceria **Marchesi** è diventata un punto di riferimento. Preparazioni di qualità, ambienti accoglienti e un servizio intimo, accompagnano i momenti di convivialità tra gusto e raffinatezza.

A distanza di due secoli Pasticceria **Marchesi**, dal 2014 parte del Gruppo **Prada**, conta tre insegne milanesi (via Santa Maria alla Porta 11/a, Galleria Vittorio Emanuele II e via Monte Napoleone 9) e una londinese nel quartiere di Mayfair (117 Mount Street) ed è diventata un rito per una clientela meneghina e cosmopolita.



Oggi come allora, **Marchesi** 1824 è fedele alle sue tradizioni grazie al lavoro svolto dal **Pastry Creative Director Diego Crosara e il suo team**, basato sull'accurata selezione delle materie prime, l'alta maestria pasticceria e l'attenzione ai dettagli. Ricerca e innovazione si bilanciano con il rispetto delle classiche preparazioni di alta pasticceria, riviste in chiave contemporanea.

Re indiscusso della pasticceria milanese, il **Panettone, da Marchesi 1824** è il **prodotto iconico per eccellenza**, da quello classico a decorato delle festività natalizie fino alle diverse declinazioni stagionali in vendita tutto l'anno.

Per celebrare l'anniversario dei 200 anni **Marchesi** ha creato un percorso che si sviluppa per tutto l'anno attraverso quattro ingredienti tematici che hanno fatto la storia della pasticceria: **cioccolato, caffè, vaniglia e marron glacé**. Questi quattro ingredienti riflettono la storia e l'evoluzione di Pasticceria **Marchesi** dalla sua fondazione a oggi.

Il cioccolato con tutte le sue declinazioni, dalle classiche praline ai cremi fino alle torte fresche, riflette il perfetto bilanciamento tra gusto ed estetica.

Il secondo ingrediente tematico, il caffè, è stato il fulcro dello sviluppo di Pasticceria **Marchesi**. Da quando agli inizi del novecento la famiglia **Marchesi** ha iniziato a servire il caffè ai suoi clienti, la pasticceria si è trasformata nel salotto buono di una Milano sempre più dinamica.

La vaniglia ingrediente fondamentale dell'arte dolciaria, per **Marchesi** è simbolo di una ricerca attenta sulle materie prime che va oltre confine.

Per ultimi, i marron glacé, utilizzati per le classiche torte autunnali, sono diventati un segno di gusto ed eleganza esportati in tutto il mondo.

I primi 3 mesi dell'anno vedono protagonista il cioccolato, principe indiscusso della pasticceria.

www.pasticceriamarchesi.com

Visualizzato da:3



Promuovere un nuovo modello di sviluppo basato sulla Coesione territoriale.



Redazione Agenfood

Agen Food è la nuova agenzia di stampa, formata da professionisti nel campo dell'informazione e della comunicazione, incentrata esclusivamente su temi relativi al food, all'industria agroalimentare e al suo indotto, all'enogastronomia e al connesso mondo del turismo.





La Pasticceria Marchesi 1824 ha 200 anni: ecco come li festeggia insieme ai golosi

Tappa obbligata per gli amanti dei dolci (e non solo), Marchesi 1824 celebra due secoli di storia e di inconfondibile stile meneghino con 4 ingredienti tematici: cioccolato, caffè, vaniglia e marron glacé

La Pasticceria Marchesi 1824 ha 200 anni: ecco come li festeggia insieme ai golosi
Tappa obbligata per gli amanti dei dolci (e non solo), Marchesi 1824 celebra due secoli di storia e di inconfondibile stile meneghino con 4 ingredienti tematici: cioccolato, caffè, vaniglia e marron glacé

Duecento anni e non sentirli. Stiamo parlando della **storica Pasticceria Marchesi 1824** di **Milano**, dal 2014 parte del **Gruppo Prada**, che quest'anno festeggia questo anniversario importante. E per celebrare il **traguardo Marchesi** ha creato un percorso che si sviluppa per tutto l'anno attraverso quattro ingredienti tematici che hanno fatto la storia della pasticceria: **cioccolato, caffè, vaniglia e marron glacé**.

Marchesi 1824 ha 200 anni: ecco come li festeggia insieme ai golosi" title="La Pasticceria Marchesi 1824 ha 200 anni: ecco come li festeggia insieme ai golosi" src="https://www.italiaatavola.net/images/contenutiarticoli/1_pasticceria_marchesi.jpeg" id="66ae389d">

La sede storica di Pasticceria Marchesi 1824 in via Santa Maria alla Porta 11/a
Pasticceria Marchesi 1824, una storia lunga 200 anni

La storia di Pasticceria Marchesi è intessuta di tradizione e creatività che si fondono in un'armonia tramandata in chiave contemporanea per due secoli. Dalla sua **fondazione, nei primi dell'800 in un palazzo settecentesco nel cuore di Milano**, Pasticceria Marchesi è diventata un punto di riferimento per tutti i golosi milanesi e non solo. Preparazioni di qualità, ambienti accoglienti e un servizio intimo, accompagnano i momenti di convivialità tra gusto e raffinatezza.

Marchesi 1824 ha 200 anni: ecco come li festeggia insieme ai golosi" title="La Pasticceria Marchesi 1824 ha 200 anni: ecco come li festeggia insieme ai golosi" src="https://www.italiaatavola.net/images/contenutiarticoli/3_pasticceria_marchesi.jpeg" id="26afa5e1">

Foto storica della Pasticceria Marchesi 1824 in via Santa Maria alla Porta 11/a

A distanza di due secoli Pasticceria Marchesi conta **tre insegne milanesi** (via Santa Maria alla Porta 11/a, Galleria Vittorio Emanuele II e via Monte Napoleone 9) e una londinese nel quartiere di Mayfair (117 Mount Street) ed è diventata un rito per una clientela meneghina e cosmopolita.

Marchesi 1824 ha 200 anni: ecco come li festeggia insieme ai golosi" title="La Pasticceria Marchesi 1824 ha 200 anni: ecco come li festeggia insieme ai golosi" src="https://www.italiaatavola.net/images/contenutiarticoli/6_pasticceria_marchesi.jpeg" id="7abc739e">

Il pastry creative director di Pasticceria Marchesi 1824, Diego Crosara

Oggi come allora, Marchesi 1824 è fedele alle sue tradizioni grazie al **pastry creative director Diego Crosara** e il suo team, basato sull'accurata selezione delle materie prime, l'alta maestria pasticciera e l'attenzione ai dettagli. Ricerca e innovazione si



e, l'alta maestria pasticceria e l'attenzione ai dettagli. Ricerca e innovazione si bilanciano con il rispetto delle classiche preparazioni di alta pasticceria, riviste in chiave contemporanea.

Il panettone re della pasticceria **Marchesi** 1824

Re indiscusso della pasticceria milanese è, naturalmente, il **Panettone**: da **Marchesi** 1824 è il prodotto iconico per eccellenza, da quello classico a decorato delle festività natalizie fino alle diverse declinazioni stagionali in vendita tutto l'anno.

Marchesi 1824 ha 200 anni: ecco come li festeggia insieme ai golosi" title="La Pasticceria **Marchesi** 1824 ha 200 anni: ecco come li festeggia insieme ai golosi" src="https://www.italiaatavola.net/images/contenutiarticoli/4_pasticceria_marchesi.jpeg" id="12a16ae0">

*Il panettone è il re della Pasticceria **Marchesi** 1824 I 200 anni della Pasticceria .*

Marchesi tra cioccolato, caffè, vaniglia e marron glacé

Per celebrare l'anniversario dei 200 anni **Marchesi** ha creato un percorso che si sviluppa per tutto l'anno attraverso **quattroingredientitematici** che hanno fatto la storia della pasticceria: **cioccolato, caffè, vaniglia e marron glacé**. Questi quattro ingredienti riflettono la storia e l'evoluzione di Pasticceria **Marchesi** dalla sua fondazione a oggi.

Marchesi 1824 ha 200 anni: ecco come li festeggia insieme ai golosi" title="La Pasticceria **Marchesi** 1824 ha 200 anni: ecco come li festeggia insieme ai golosi" src="https://www.italiaatavola.net/images/contenutiarticoli/5_pasticceria_marchesi.jpeg" id="4bf27ba1">

*Pasticceri al lavoro da Pasticceria **Marchesi** 1824*

Il **cioccolato** con tutte le sue declinazioni, dalle classiche **praline** ai **cremini** fino alle torte fresche, riflette il perfetto bilanciamento tra gusto ed estetica. Il secondo ingrediente tematico, il **caffè**, è stato il fulcro dello sviluppo di Pasticceria **Marchesi**. Da quando agli inizi del Novecento la famiglia **Marchesi** ha **iniziato a servire il caffè ai suoi clienti**, la pasticceria si è trasformata nel salotto buono di una **Milano** sempre più dinamica. La vaniglia ingrediente fondamentale dell'arte dolciaria, per **Marchesi** è simbolo di una ricerca attenta sulle materie prime che va oltre confine. Per ultimi, i **marron glacé**, utilizzati per le classiche torte autunnali, sono diventati un segno di gusto ed eleganza esportati in tutto il mondo. I primi 3 mesi dell'anno vedono protagonista il cioccolato, principe indiscusso della pasticceria.

Pasticceria Marchesi 1824

Via Santa Maria alla Porta 11/a - 20123 Milano

Tel 02 862770





Pasticceria Marchesi 1824 festeggia 200 anni

- Food
- 12 Febbraio 2024
- 2 minutes read

La storia di **Pasticceria Marchesi** è intessuta di tradizione e creatività che si fondono in un'armonia tramandata in chiave contemporanea per due secoli. Simbolo cittadino dell'artigianalità, **Marchesi 1824** celebra quest'anno duecento anni di attività.

Dalla sua fondazione, nei primi dell'800 in un palazzo settecentesco nel cuore di Milano, Pasticceria **Marchesi** è diventata un punto di riferimento. Preparazioni di qualità, ambienti accoglienti e un servizio intimo, accompagnano i momenti di convivialità tra gusto e raffinatezza.

A distanza di due secoli Pasticceria **Marchesi**, dal 2014 parte del **Gruppo Prada**, conta tre insegne milanesi (via Santa Maria alla Porta 11/a, Galleria Vittorio Emanuele II e via Monte Napoleone 9) e una londinese nel quartiere di Mayfair (117 Mount Street) ed è diventata un rito per una clientela meneghina e cosmopolita.

Oggi come allora, **Marchesi 1824** è fedele alle sue tradizioni grazie al lavoro svolto dal Pastry Creative Director Diego Crosara e il suo team, basato sull'accurata selezione delle materie prime, l'alta maestria pasticciera e l'attenzione ai dettagli. Ricerca e innovazione si bilanciano con il rispetto delle classiche preparazioni di alta pasticceria, riviste in chiave contemporanea. Re indiscusso della pasticceria milanese, il Panettone, da **Marchesi 1824** è il prodotto iconico per eccellenza, da quello classico a decorato delle festività natalizie fino alle diverse declinazioni stagionali in vendita tutto l'anno.

