



Pasticceria Marchesi

# Torta «Aurora» e panettone Il salotto dei dolci compie 200 anni

## Un francobollo dedicato allo storico negozio

Duecento anni di storia milanese. È il 1824 quando nasce la pasticceria in via Santa Maria alla Porta in un palazzo settecentesco sopravvissuto anche ai bombardamenti della Seconda Guerra Mondiale. Il locale viene rilevato agli inizi del Novecento da Angelo Marchesi, che lo innova trasformandolo anche in una caffetteria, in un luogo dedicato alla socialità e all'incontro. Pasticceria Marchesi diventa un salotto, un ritrovo per molti milanesi, e non solo, di diverse generazioni.

Nel 2024 festeggia due secoli di vita e un altro importante anniversario: dieci anni fa, infatti, il marchio è stato rilevato dal Gruppo Prada, che lo ha comprato direttamente dalla famiglia Marchesi, e che lo ha rilanciato nel rispetto della sua tradizione. Aprono anche le pasticcerie in Galleria Vittorio Emanuele II, il salotto dei milanesi, in via Monte Napoleone 9 e una londinese nel quartiere di Mayfair, frequentate da un pubblico cosmopolita e internazionale.

«Quest'anno siamo concentrati sui festeggiamenti per i 200 anni — spiega Andrea Menicatti, direttore generale di Marchesi 1824 — con tutta una serie di iniziative». A partire dalla presentazione del francobollo che celebra il marchio e la storica sede di via Santa Maria alla Porta, che ha mantenuto intatti l'atmosfera e il fascino d'un tempo, «ma sono in programma diversi eventi, anche in autunno. Marchesi 1824 rappresenta il lifestyle milanese, è un luogo sognante un po' fuori dalla realtà anche frenetica della vita cittadina: vuole essere una carezza, una coccola da vivere nell'ambito della giornata, che sia per una pausa caffè da assaporare magari insieme con un pasticcino, per la colazione, il pranzo ma anche per l'aperitivo, su cui puntiamo molto anche perché è il più classico rito meneghino». Tra le specialità della casa, il Marchesi cocktail creato negli anni Cinquanta

proprio come drink pre-cena. «Marchesi 1824 rappresen-

ta l'emblema della pasticceria italiana — assicura il maestro pasticcere Diego Crosara — che per me è quella classica, quindi la torta farcita con il pan di Spagna e la crema pasticcera, i biscottini e le monoporzioni ancora come si fa-

cevano una volta. Nel nostro database abbiamo 900 ricette: le riscopriamo aggiornandole e riportandole al giorno d'oggi ma senza stravolgerle». Il dolce simbolo, che è anche il più venduto, è il panettone, proposto tutto l'anno e in diverse varianti anche a seconda delle stagioni «è il dolce mila-

nese per eccellenza, ormai conosciuto in tutto il mondo: per i duecento anni vogliamo riproporre anche una ricetta storica dell'Ottocento — continua Crosara — ci stiamo lavorando, sarà pronta in autunno. L'altro must è la torta Aurora, un classico di Marchesi 1824 che incarna, appunto, la pasticceria italiana e che abbiamo rivisitato riducendo la percentuale di zuccheri: la torta perfetta è quella





che, dopo avere assaggiato una fetta, si ha ancora voglia di mangiarne una seconda e

una terza». In particolare, per celebrare i due secoli la pasticceria ha sviluppato un percorso goloso intorno a quattro ingredienti che hanno fatto la storia del brand, ovvero cioccolato, caffè, vaniglia e marron glacé.

Tra le altre caratteristiche del brand, le vetrine, fotografatissime, sempre molto chic e curate, che richiamano l'attenzione del pubblico: difficile passare davanti e non rimanere affascinati dal tripudio e dall'eleganza dei dolci e delle golosità in esposizione.

E se il 2024 è ricco di eventi, cosa bisogna aspettarsi per il futuro? «Adesso siamo molto concentrati sulla celebrazione dei duecento anni, ma sicuramente abbiamo voglia di crescere», conclude Menicatti.

#### Laura Vincenti

© RIPRODUZIONE RISERVATA

#### La storia

A inizio Novecento la trasformazione in caffetteria, una novità assoluta per quei tempi

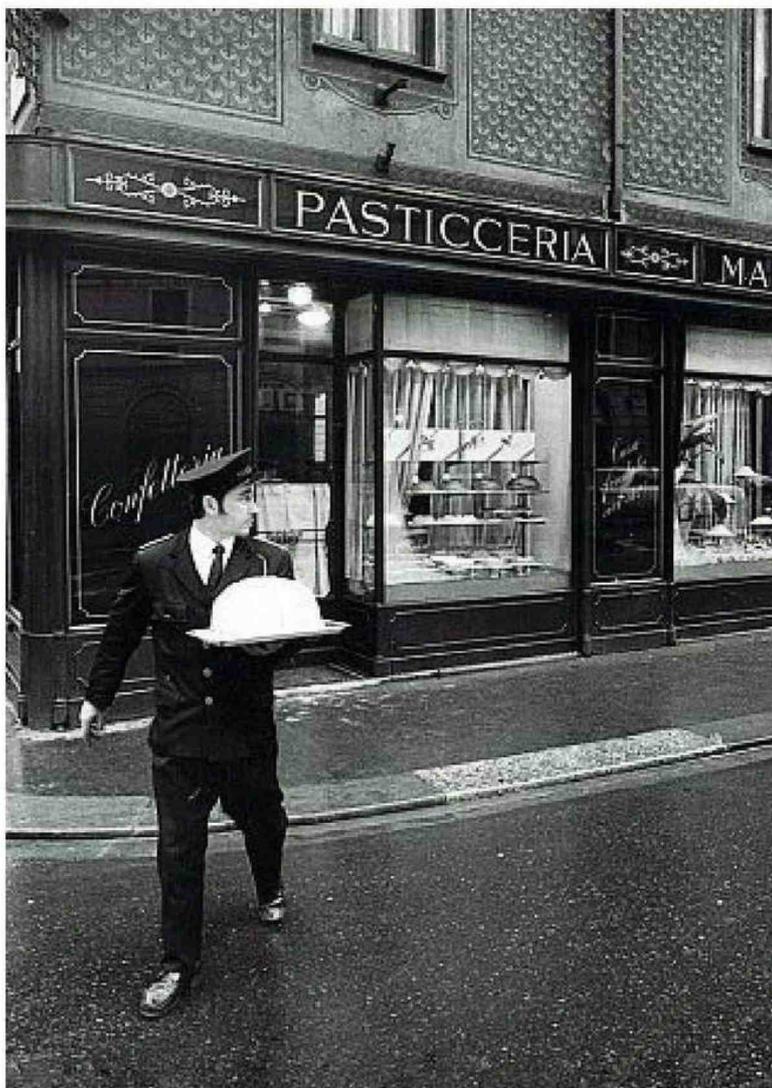
#### La scheda



● Nel 1824 nasce la pasticceria in via Santa Maria alla Porta: all'inizio del Novecento è rilevata da Angelo Marchesi

● Nel 2014 viene acquistata dal Gruppo Prada che apre nuove sedi. Direttore generale è Angelo Menicatti (foto)





**D'epoca**  
Una foto  
storica della  
pasticceria in  
via Santa Maria  
alla Porta, zona  
corso Magenta



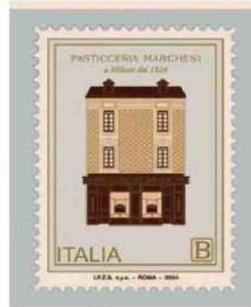


► 21 giugno 2024

**CELEBRAZIONI**

## Un francobollo per Marchesi 1824

Si è svolta tre giorni fa a Milano, presso la Pasticceria Marchesi di Galleria Vittorio Emanuele II la cerimonia di svelamento del francobollo tematico dedicato al bicentenario di Marchesi 1824 e appartenente alla serie "Le eccellenze del sistema produttivo ed economico". La storia pasticceria fa parte del gruppo Prada, che sta ampliando le sedi nel mondo.





LA STORICA PASTICCERIA NEL CUORE DI MILANO

## MARCHESI 1824: UN FRANCOBOLLO PER CELEBRARE 200 ANNI DI STORIA

La storia di **Pasticceria Marchesi** racconta la continua ricerca di equilibrio tra tradizione e creatività, che si fondono in un'armonia sempre attuale. **Marchesi 1824**, sinonimo di artigianalità, celebra quest'anno duecento anni di attività. Tutto ha inizio nel cuore di Milano, in Via Santa Maria alla Porta, dove nel 1824 prende vita la pasticceria con la sua offerta di dolci creazioni artigianali. Da allora, si farà conoscere e apprezzare da generazioni di milanesi, affermandosi come un'icona della cultura gastronomica della città, anche grazie alla produzione del tipico dolce milanese: il Panettone. A partire dai primi del Novecento, Pasticceria Marchesi si è trasformata in un raffinato Caffè, arricchendo la propria offerta con bevande calde e cocktail, affermandosi come un punto di riferimento, oltre che per l'arte dolciaria, anche per l'eleganza dei suoi aperitivi. Il bicentenario di Pasticceria Marchesi viene celebrato attraverso novità e iniziative e



con l'emissione di un francobollo che ritrae la facciata ottocentesca dell'edificio dove tutto ha avuto inizio. Lo scorso 18 giugno presso la Pasticceria Marchesi di Galleria

Vittorio Emanuele II si è tenuta la cerimonia di svelamento del francobollo tematico appartenente alla serie "le Eccellenze del sistema produttivo ed economico".





## Un francobollo per bicentenario della pasticceria Marchesi

Se hai scelto di non accettare i cookie di profilazione e tracciamento, puoi aderire all'abbonamento "Consentless" a un costo molto accessibile, oppure scegliere un altro abbonamento per accedere ad ANSA.it.

Ti invitiamo a leggere le Condizioni Generali di Servizio, la Cookie Policy e l'Informativa Privacy.

**Puoi leggere tutti i titoli di ANSA.it  
e 10 contenuti ogni 30 giorni  
a €16,99/anno**

- Servizio equivalente a quello accessibile prestando il consenso ai cookie di profilazione pubblicitaria e tracciamento
- Durata annuale (senza rinnovo automatico)
- Un pop-up ti avvertirà che hai raggiunto i contenuti consentiti in 30 giorni (potrai continuare a vedere tutti i titoli del sito, ma per aprire altri contenuti dovrai attendere il successivo periodo di 30 giorni)
- Pubblicità presente ma non profilata o gestibile mediante il pannello delle preferenze
- Iscrizione alle Newsletter tematiche curate dalle redazioni ANSA.

**Per accedere senza limiti a tutti i contenuti di ANSA.it**

Scegli il piano di abbonamento più adatto alle tue esigenze.

Bertelli, traguardo testimonia importanza nella tradizione

MILANO, 19 giugno 2024, 15:39



- RIPRODUZIONE RISERVATA

E' stato svelato ieri sera presso la Pasticceria Marchesi di Galleria Vittorio Emanuele II a Milano il francobollo tematico dedicato al bicentenario di Marchesi 1824 e appartenente alla serie "le Eccellenze del sistema produttivo ed economico".

L'evento ha visto la partecipazione di numerose personalità del mondo imprenditoriale, culturale e istituzionale. Dopo il saluto di benvenuto e l'introduzione da parte del General Manager di Marchesi 1824 Andrea Menicatti e dell'assessore del



Comune di Milano al Bilancio e Patrimonio Immobiliare Emmanuel Conte, sono seguiti gli interventi del rappresentante di Poste Italiane Marco Di Nicola (Responsabile commerciale Filatelia di Poste Italiane) e del rappresentante del Poligrafico e Zecca dello Stato Flavia Scarpellini (Consigliere di Amministrazione dell'Istituto).

A chiudere la celebrazione Lorenzo Bertelli, Direttore Marketing e Head of Corporate Social Responsibility del Gruppo **Prada**, e il Sottosegretario del Ministero delle Imprese e del Made in Italy Fausta Bergamotto. "L'emissione di questo francobollo, che ritrae la facciata ottocentesca dell'edificio di via Santa Maria alla Porta dove tutto ha avuto inizio - ha affermato Lorenzo Bertelli - è un traguardo che testimonia l'eredità e l'importanza che Pasticceria **Marchesi** ha avuto e continua ad avere nella tradizione italiana e milanese".

Riproduzione riservata © Copyright ANSA



### Un francobollo per i 200 anni di Pasticceria Marchesi (Prada)

L'emissione è stata svelata durante una cerimonia in Galleria Vittorio Emanuele a Milano. «È un traguardo che testimonia l'eredità e l'importanza di questa grande realtà italiana», commenta Lorenzo Bertelli

di ALICE PROSPERI

TEMPO DI LETTURA 1 MIN



Da sinistra, Lorenzo Bertelli, Diego Crosara e Andrea Menicatti (courtesy Marchesi 1824)

**Pasticceria Marchesi** compie 200 anni. Per celebrare la ricorrenza della storica realtà milanese parte del gruppo **Prada**, tra le numerose iniziative e novità in

programma, il **Ministero delle imprese e del Made in Italy** ha emesso un francobollo ordinario.

«L'emissione di questo francobollo, che ritrae la facciata ottocentesca dell'edificio di via Santa Maria alla porta dove tutto ha avuto inizio, è un traguardo che testimonia l'eredità e l'importanza che Pasticceria Marchesi ha avuto e continua ad avere nella tradizione italiana e milanese», ha spiegato **Lorenzo Bertelli**, direttore marketing e head of corporate social responsibility del gruppo Prada.

All'evento di ieri, dopo il saluto di benvenuto e l'introduzione da parte del general manager di Marchesi 1824 **Andrea Menicatti** e dell'assessore del Comune di Milano al bilancio e patrimonio immobiliare **Emmanuel Conte**, sono seguiti gli interventi del rappresentante di **Poste Italiane**, **Marco Di Nicola** e del rappresentante del **Poligrafico e Zecca dello Stato**, **Flavia Scarpellini** (consigliere di amministrazione dell'istituto). A chiudere la celebrazione Lorenzo Bertelli, e il sottosegretario del Ministero delle Imprese e del Made in Italy **Fausta Bergamotto**. (riproduzione riservata)

# IL GIORNO

## Un francobollo celebra la Pasticceria Marchesi di Milano: duecento anni dalla fondazione

Sulla vignetta la sede storica in via Santa Maria della Porta, aperta nel lontano 1824



La pasticceria Marchesi 1824 celebrata per i suoi duecento anni. A destra il francobollo (Instagram @marchesi1824)

La pasticceria Marchesi 1824 celebrata per i suoi duecento anni. A destra il francobollo (Instagram @marchesi1824)

Milano – Oggi viene emesso dal Ministero delle Imprese e del Made in Italy un **francobollo dedicato alla Pasticceria Marchesi**, nel bicentenario della



## Pasticceria Marchesi, un francobollo per festeggiare i 200 anni



La vignetta raffigura in grafica stilizzata, la sede storica della Pasticceria Marchesi di Via Santa Maria della Porta inaugurata a Milano nel 1824 di Redazione 20 Giugno 2024 di Redazione 20 Giugno 2024

Si è svolta ieri sera presso la Pasticceria Marchesi di Galleria Vittorio Emanuele II la cerimonia di svelamento del francobollo tematico dedicato al bicentenario di Marchesi 1824 e appartenente alla serie "le Eccellenze del sistema produttivo ed economico".

Il francobollo è stampato dall'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A., in rotocalcografia, su carta bianca, patinata neutra, autoadesiva, non fluorescente. Bozzetto a cura della Pasticceria Marchesi e ottimizzato dal Centro Filatelico dell'Officina Carte Valori e Produzioni Tradizionali dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato.



All'evento di ieri, dopo il saluto di benvenuto e l'introduzione da parte del general manager di Marchesi 1824 Andrea Menicatti e dell'assessore del Comune di Milano al bilancio e patrimonio immobiliare Emmanuel Conte, sono seguiti gli interventi del rappresentante di Poste Italiane, Marco Di Nicola e del rappresentante del Poligrafico e Zecca dello Stato, Flavia Scarpellini. A chiudere la celebrazione Lorenzo Bertelli, e il sottosegretario del Ministero delle Imprese e del Made in Italy Fausta Bergamotto.

«L'emissione di questo francobollo, che ritrae la facciata ottocentesca dell'edificio di via Santa Maria alla porta dove tutto ha avuto inizio, è un traguardo che testimonia l'eredità e l'importanza che Pasticceria Marchesi ha avuto e continua ad avere nella tradizione italiana e milanese», ha spiegato Lorenzo Bertelli, direttore marketing e head of corporate social responsibility del gruppo Prada, a MFF.

L'evento è stato un'occasione per celebrare la tradizione e l'eccellenza della Pasticceria e soprattutto la sua storia: un racconto continuo di ricerca di equilibrio tra tradizione e





## EVENTI

# Un francobollo celebra i 200 anni di Marchesi 1824



Si è svolta ieri sera presso la Pasticceria Marchesi di Galleria Vittorio Emanuele II la cerimonia di svelamento del francobollo tematico dedicato al bicentenario di Marchesi 1824 e appartenente alla serie “le Eccellenze del sistema produttivo ed economico”.

L'evento ha visto la partecipazione di numerose personalità del mondo imprenditoriale, culturale e istituzionale. Dopo il saluto di benvenuto e l'introduzione da parte del General Manager di Marchesi 1824 Andrea Menicatti e dell'Assessore del Comune di Milano al Bilancio e Patrimonio Immobiliare Emmanuel Conte, sono seguiti gli interventi del rappresentante di Poste Italiane Marco Di Nicola (Responsabile commerciale Filatelia di Poste Italiane) e del rappresentante del Poligrafico e Zecca dello Stato Flavia Scarpellini (Consigliere di Amministrazione dell'Istituto). A chiudere la celebrazione Lorenzo Bertelli, Direttore Marketing e Head of Corporate Social Responsibility del Gruppo Prada, e il Sottosegretario del Ministero delle Imprese e del Made in Italy Fausta Bergamotto.

“L'emissione di questo francobollo – che ritrae la facciata ottocentesca dell'edificio di via Santa Maria alla Porta dove tutto ha avuto inizio –, è un traguardo che testimonia l'eredità e l'importanza che Pasticceria Marchesi ha avuto e continua ad avere nella tradizione italiana e milanese”, ha affermato Lorenzo Bertelli.

L'evento è stato un'occasione per celebrare la tradizione e l'eccellenza della Pasticceria e soprattutto la sua storia: un racconto continuo di ricerca di equilibrio tra tradizione e creatività, che si fondono in un'armonia sempre attuale.

**In questo articolo:** [Marchesi 1824](#)



# Celebrazione del Bicentenario della Pasticceria Marchesi : Emesso un Francobollo Commemorativo

inBar e Ristoranti

30

Condividi Marchesi

%3A%20Emesso%20un%20Francobollo%20Commemorativo&url=https://www.milanolife.it/celebrazione-del-bicentenario-della-pasticceria-marchesi-emesso-un-francobollo-commemorativo/" target="\_top" rel="nofollow"> Tweetalnvia

In occasione dei 200 anni della storica Pasticceria Marchesi di Milano, il Ministero delle Imprese e del Made in Italy ha emesso un francobollo ordinario appartenente alla serie tematica “Le Eccellenze del sistema produttivo ed economico”. Questa emissione è un omaggio a due secoli di storia e tradizione della pasticceria italiana.

Dettagli del Francobollo

Il francobollo, dal valore di 1,25€ per la tariffa B, ha una tiratura di 250.020 esemplari ed è distribuito in fogli da 45 pezzi ciascuno. Realizzato dall'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A. mediante la tecnica della rotocalcografia, il francobollo è stampato su carta bianca patinata, neutra, autoadesiva e non fluorescente. Il bozzetto è stato creato dalla Pasticceria Marchesi stessa e successivamente ottimizzato dal Centro Filatelico dell'Officina Carte Valori e Produzioni Tradizionali dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato.

La Vignetta della Pasticceria Marchesi

La vignetta del francobollo presenta una grafica stilizzata della storica sede della Pasticceria Marchesi, situata in Via Santa Maria alla Porta a Milano, inaugurata nel 1824. Sono inclusi anche la scritta “PASTICCERIA MARCHESI A MILANO DAL 1824”, la parola “ITALIA” e l'indicazione della tariffa “B”.

Disponibilità del Francobollo

Il francobollo e i relativi prodotti filatelici come cartoline, tessere e bollettini illustrativi saranno disponibili presso gli uffici postali dotati di sportello filatelico e negli spazi Filatelia di diverse città italiane, tra cui Firenze, Genova, Milano, Napoli, Roma, Torino, Trieste, Venezia e Verona. Inoltre, sarà possibile acquistarlo anche online sul sito [filatelia.poste.it](http://filatelia.poste.it).

Cartella Filatelica Commemorativa

Per commemorare l'evento, è stata realizzata una cartella filatelica in formato A4 a tre ante. Questa cartella contiene una quartina di francobolli, un francobollo singolo, una cartolina annullata e affrancata, una busta del primo giorno di emissione e il bollettino illustrativo. La cartella filatelica è un oggetto da collezione che celebra i 200 anni di eccellenza della Pasticceria Marchesi.

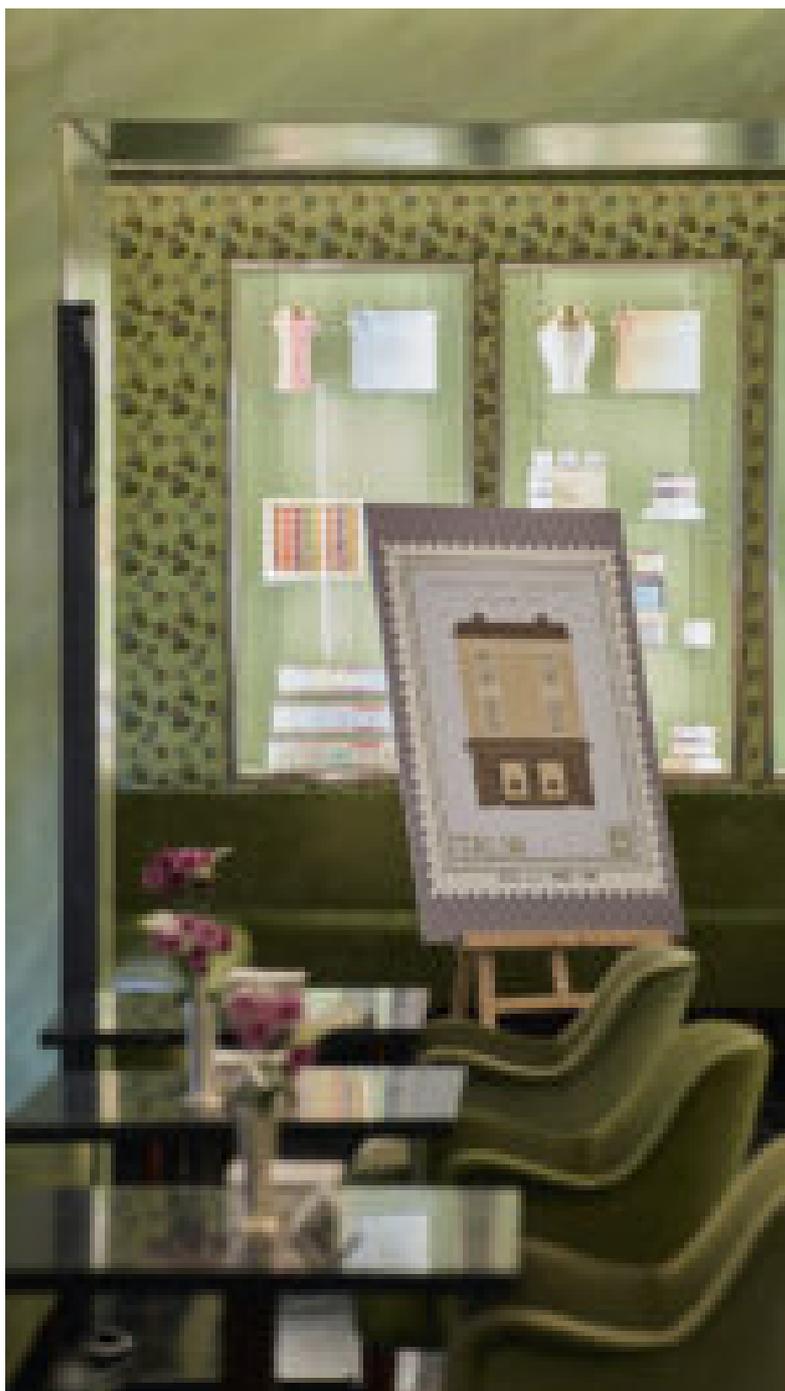
La Pasticceria Marchesi è un'istituzione nel panorama gastronomico milanese e italiano. Con questo francobollo commemorativo, si rende omaggio a una tradizione di eccellenza che dura da due secoli. La storia e il prestigio della Pasticceria Marchesi continuano a essere celebrati e ricordati, contribuendo a valorizzare il patrimonio culturale e produttivo dell'Italia.





## Un francobollo per celebrare Marchesi 1824

In occasione del bicentenario, Marchesi 1824 ha il suo francobollo



Nei suggestivi locali di Galleria Vittorio Emanuele II a Milano, la pasticceria Marchesi



89" id="fe5a70e">

Nei suggestivi locali di Galleria Vittorio Emanuele II a Milano, la pasticceria **Marchesi** **1824** ha presentato il francobollo tematico dedicato ai suoi 200 anni di attività, parte della serie "*le Eccellenze del sistema produttivo ed economico*". Alla presenza del general manager **Andrea Menicatti**, dell'assessore del Comune di Milano al bilancio e patrimonio immobiliare **Emmanuel Conte**, **Marco Di Nicola** per Poste Italiane, **Flavia Scarpellini** per il Poligrafico e Zecca dello Stato, il direttore marketing e head of corporate social responsibility del Gruppo **Prada Lorenzo Bertelli** e il sottosegretario del Ministero delle Imprese e del Made in Italy **Fausta Bergamotto**.

**Marchesi**

\_FaustaBergamotto\_EmmanuelConte\_AndreaMenicatti\_MarcoDiNicola-150x100.jpg" alt="" width="600" height="400" id="21c2cbb">

Lorenzo Bertelli, Angelo **Marchesi**, Fausta Bergamotto, Emmanuel Conte, Andrea Menicatti e Marco Di Nicola.

Il francobollo ritrae la facciata ottocentesca dell'edificio di via Santa Maria alla Porta dove ebbe inizio la storia della nota pasticceria milanese.



Lorenzo Bertelli, Diego Crosara, pastry chef di **Marchesi** 1824, e Andrea Menicatti.





## 200 anni dolcissimi



È la storia della famosa Pasticceria **Marchesi** di Milano. Ora un francobollo riproduce, in occasione del bicentenario della Fondazione, la sede storica di via Santa Maria della Porta. È stato emesso dal Ministero delle Imprese e del made in Italy

Un omaggio per i 200 anni dalla fondazione. Il Ministero delle Imprese e del Made in Italy ha voluto celebrare la **Pasticceria Marchesi** di Milano con un **francobollo ordinario, appartenente alla serie "Eccellenze del sistema produttivo ed economico"**. Vi è disegnata la sede storica della Pasticceria **Marchesi** di **via Santa Maria della Porta** inaugurata a Milano proprio nel 1824. L'annullo del primo giorno di emissione sarà disponibile presso lo sportello filatelico dell'ufficio postale di Milano 24.





## Per merenda, in spiaggia e pure a Ferragosto: da Milano a Torino spopola il panettone d'estate

Altro che dolce solo invernale: dal piemontese Galup alla pasticceria milanese **Marchesi**, lo propongono in tanti, anche rivisitato con ingredienti più leggeri. Ma c'è anche chi è contrario. Ernst Knam: «Non scherziamo, il panettone è solo quello classico natalizio, gli altri sono tutti lievitati»

Stivali in passerella sul lungomare, luminarie di Natale a Ferragosto: tra le diavolerie d'estate ci mancava solo il panettone da spiaggia. Sembra un ossimoro, invece è una tendenza che da qualche tempo si sta facendo largo sui banchi delle pasticcerie. Persino quelle storiche di Milano e Torino. Il re dei lievitati, emblema della tradizione natalizia, proposto in versione estiva con l'utilizzo di ingredienti più freschi e leggeri, adatti alla stagione calda. Potere del marketing, per allargare a luglio e agosto la gamma dei dolci, limitata per via del caldo che impedisce molte produzioni. E non è un caso che ultimamente il panettone faccia capolino anche tra i gusti gelato oppure sugli scaffali di qualche supermercato, e non solo come fondo di magazzino in offerta speciale.

Già l'estate scorsa il marchio piemontese Galup aveva lanciato il "Panettone d'amare" (o "da mare", a seconda di come lo si voglia leggere) in due versioni da 750 grammi: con scorze di limone candito al profumo di basilico e ai frutti tropicali, ananas, mango e papaya. Quest'anno si è aggiunto un nuovo prodotto con cubetti di pesca candita e yogurt, subito esaurito sull'e-commerce del sito aziendale, dove comunque compaiono anche i classici d'inverno: il tradizionale basso con glassa di nocciole, il Gran Galup con pere e cioccolato e quello rivisitato con pesche, amaretto e cacao.

La special edition estiva alle amarene di Vergani

Panettone tutto l'anno da Vergani e **Marchesi** 1824

Da Torino a Milano, capitale morale del panetùn, il trend si allarga sempre più. Sotto la Madonnina il dolce tradizionale si trova per esempio da Cucchi, da Martesana e ogni tanto anche da Bastianello. Alla versione classica, proposta tutto l'anno, Vergani affianca d'estate una special edition alle amarene e persino il "panettone di Ferragosto", che è poi la ricetta classica nello speciale formato da 500 grammi.

Anche **Marchesi** cavalca l'onda del panettone artigianale vacanziero. Oltre che nella formato tradizionale da 1 kg – disponibile tutto l'anno a 48 euro, anche servito a fette nei tre punti vendita in città –, quest'estate viene proposto anche in una rivisitazione più fresca con albicocca, limone candito e glassa alle mandorle. «Vogliamo dare la possibilità ai nostri clienti di gustare questo dolce iconico tutto l'anno, specialmente in una città come Milano dove il panettone ha una tradizione così radicata – spiega il pastry chef Diego Crosara –. Dal 2018 abbiamo esplorato diverse combinazioni di gusti per conferire freschezza e originalità al nostro lievitato, sempre conservando l'alta qualità che ci contraddistingue. Mantenendo invariati la tecnica e la lavorazione dell'impasto, abbiamo lavorato sulle diverse consistenze della frutta candita e sul bilanciamento dei sapori».

La rivisitazione estiva della pasticceria milanese **Marchesi** 1824: con albicocca, limone candito e glassa alle mandorle

Il prezzo (52 euro) varia leggermente rispetto alla versione invernale «principalmente a causa della sua composizione più complessa e degli ingredienti selezionati per conferirgli freschezza e leggerezza». Per quanto riguarda la scelta delle albicocche,



secondo Crosara «sono la migliore espressione della stagionalità in questo momento. La sfida è stata quella di sposarle alle note agrumate del limone in un dolce lievitato tipicamente invernale per renderlo estivo». Come abbinamento del panettone d'estate, il pastry art director di **Marchesi** consiglia di «gustarlo in qualsiasi momento della giornata accompagnato da una pallina di gelato, magari alla vaniglia o alla frutta, per un'esperienza gustativa che esalti il contrasto di temperature e consistenze».

C'è chi dice no, Knam: «Le tradizioni sono una cosa seria»

Tutti d'accordo nel gustare il panettone anche sotto l'ombrellone? Neanche per sogno. Il dibattito è apertissimo tra gli chef pâtissier di tutta Italia. Tra favorevoli, possibilisti e agnostici, c'è una voce decisamente contraria: quella di Ernst Knam, il 61enne "re del cioccolato". «Sarà che ormai sono vecchio – ride – ma pur considerandomi innovativo nel lavoro, credo nelle tradizioni. E quella del panettone è una tradizione natalizia, che va dal giorno di Sant'Ambrogio fino a San Biagio: due mesi, non di più. Non che gli altri dolci non siano degni, ma il panettone è solo quello classico di Natale: tutti gli altri sono "lievitati". Anche nella nostra pasticceria di via Anfossi proponiamo una versione rivisitata, firmata e numerata che cambia gusto ogni anno, ma la chiamiamo Knamettone, non panettone».

Il pastry chef e maître chocolatier Ernst Knam (fonte: Italiaatavola.net)

Knam è tedesco di nascita e milanese d'adozione, e in passato ha lavorato nelle cucine dei più grandi ristoranti stellati del mondo, tra cui anche quella di Gualtiero **Marchesi**: «In Germania non ho mai visto uno stollen prodotto lontano dal periodo natalizio. Idem in Gran Bretagna: finite le feste, termina anche la produzione di Christmas pudding ». E chiude con una ciliegina sulla torta: «Le tradizioni sono una cosa seria. E dev'esserlo anche la pasticceria».





## Pasticceria Marchesi 1824, ecco il segreto di 200 anni di attività e tre location: “Bilanciamento tra la tradizione e l’innovazione”



Andrea Menicatti, General manager di Marchesi 1824: "L'obiettivo è continuare a far evolvere la qualità e il servizio, affinché Marchesi 1824 resti un punto di riferimento nelle creazioni artigianali di pasticceria. Continueremo a valorizzare la sua forte identità, fondata sull'eccellenza dei prodotti e sull'esperienza offerta ai clienti. Ciò che ha reso e continua a rendere Marchesi 1824 riconoscibile è l'affidabilità dimostrata nel corso degli anni."





# Panettone, il migliore di Milano puoi mangiarlo anche in estate

30 Giugno 2024 di Emanuela Ceccarelli

**Il Panettone rimanda subito al Natale e all'inverno, tuttavia a Milano esiste un posto in cui gustarlo tutto l'anno: tutto sulla Pasticceria Marchesi 1824.**

Il Panettone è nato a Milano, la forma con cui è arrivato fino a noi è nata nella prima metà del Novecento, tuttavia questo pane dolce ha origini ben più lontane. Si pensa che gli antenati del Panettone fossero delle **focacce a base di uva sultanina**, tuttavia è molto difficile scovarne le vere origini.



C'è una pasticceria a Milano dove è possibile mangiare panettoni tutto l'anno (Milano.cityrumors.it)

La più antica testimonianza di *pani grossi* preparati con burro, uvetta e spezie risale al 1599 nel registro spese del **Collegio Borromeo** di Pavia. Per avere la **prima ricetta scritta** bisognerà attendere il 1853 quando compare nel **Nuovo cuoco milanese economico** di Giovanni Felice Lucaraschi sotto il nome di **pasta per far panatoni**. Pasticceria Marchesi 1824, il panettone tutto l'anno

Dal lontano 1824 la **Pasticceria Marchesi** è diventata una vera e propria istituzione a Milano, qui **qualità e tradizione** la fanno da padroni. Oggi sono presenti diversi negozi in giro per la città, come quelli di via Santa Maria alla Porta, via Monte Napoleone e Galleria Vittorio Emanuele II.





Il panettone estivo di **Marchesi** unisce innovazione a tradizione (milano.cityrumors.it)

Nella **pasticceria Marchesi** è possibile gustare **dolci artigianali**, preparati con ingredienti di prima qualità. Proprio qui è nata l'idea del **panettone tutto l'anno**, reinventando la classica ricetta con ingredienti freschi e aromatici che ricordano la bella stagione.

Il **panettone estivo** è nato sotto la sapiente guida del **Pastry Art Director Diego Crosara** mettendo insieme albicocca semi-candita, cubetti di limone candito e una dolce glassa alle mandorle. L'impasto viene preparato con **uova di gallina allevate a terra** ed'è arricchito da vaniglia Bourbon del Madagascar, miele italiano.

Come rivelato dal Pastry Art Director la sfida più grande nel realizzare questo panettone è stata quella di **bilanciare i sapori** e sulla scelta delle **diverse consistenze della frutta candita** che rendono un'esperienza gustativa e sensoriale ogni morto del panettone. Le albicocche sono state scelte perché sono **frutti di stagione** mentre la scelta delle note di **limone** è stata dovuta alla volontà di portare un aroma tipicamente estivo nel noto dolce invernale.

**LEGGI ANCHE: Qual è la pasticceria migliore di Milano? La top 5: da provare almeno una volta nella vita**

Il **panettone estivo** non è un'esclusiva delle pasticcerie presenti a Milano, dato il successo avuto dal dolce infatti viene venduto anche nella **boutique di Londra** a Mayfair e online sul **sito ufficiale della Pasticceria Marchesi**.





## Marchesi 1824 porta il Panettone “in spiaggia”



Il tradizionale dolce natalizio rivisitato in chiave estiva con fresche note di albicocca, limone e mandorla Chi ha detto che per mangiare un buon panettone si debba per forza aspettare l'avvento del Natale? Per gli appassionati più irriducibili del tradizionale dolce festivo che da mesi si sentono orfani del panetùn Pasticceria **Marchesi**, da due Secoli simbolo dello stile milanese, si è fatta venire in mente un'idea che ne mitighi l'astinenza: il Panettone estivo

Albicocca semi-candita, cubetti di limone canditi e una dolce glassa alle mandorle sono gli ingredienti cardine della ricetta che vuole traghettare il lievitato invernale nella nuova stagione per offrire un'esperienza gustativa fresca e all'avanguardia

Nato dalla maestria e dall'ingegno del pastry art director Diego Crosara, il panettone estivo **Marchesi** 1824 è un' interpretazione dell'estate. In questa nuova versione da godere “ vista mare ”, l'impasto, arricchito con vaniglia Bourbon del Madagascar, miele italiano e uova di galline allevate a terra, amplifica la qualità e la genuinità degli ingredienti esaltandone il gusto. Il risultato della maniacale attenzione posta nella selezione delle materie prime si può assaporare affondando i denti nell'impasto soffice e fresco al palato , ottenuto attraverso la lenta lievitazione con un lievito madre che Pasticceria **Marchesi** cura da ben duecento anni.

« Abbiamo lavorato sulle diverse consistenze della frutta candita e sul bilanciamento dei sapori – spiega Diego Crosara, inventore dell'innovativo dolce – Perché le albicocche? Sono la migliore espressione della stagionalità in questo momento. La sfida è stata quella di abbinarle alle note agrumate del limone in un lievitato tipicamente invernale con lo scopo di renderlo estivo ».

Di Indira Fassioni



fondazione. Si tratta di un francobollo ordinario appartenente alla serie tematica "le Eccellenze del sistema produttivo ed economico".

La vignetta raffigura in grafica stilizzata, **la sede storica della Pasticceria Marchesi di Via Santa Maria della Porta** inaugurata a Milano nel 1824. Completano il francobollo la legenda "Pasticceria Marchesi a Milano dal 1824", la scritta "Italia" e l'indicazione tariffaria "B". L'annullo primo giorno di emissione sarà disponibile presso lo sportello filatelico dell'ufficio postale di Milano 24.

Per l'occasione è stata realizzata anche una cartella filatelica in formato A4 a tre ante, contenente una quartina di francobolli, un francobollo singolo, una cartolina annullata ed affrancata, una busta primo giorno di emissione e il bollettino illustrativo, al prezzo di 20€.