



The Sweet Life

A famous Milanese pasticceria comes to London

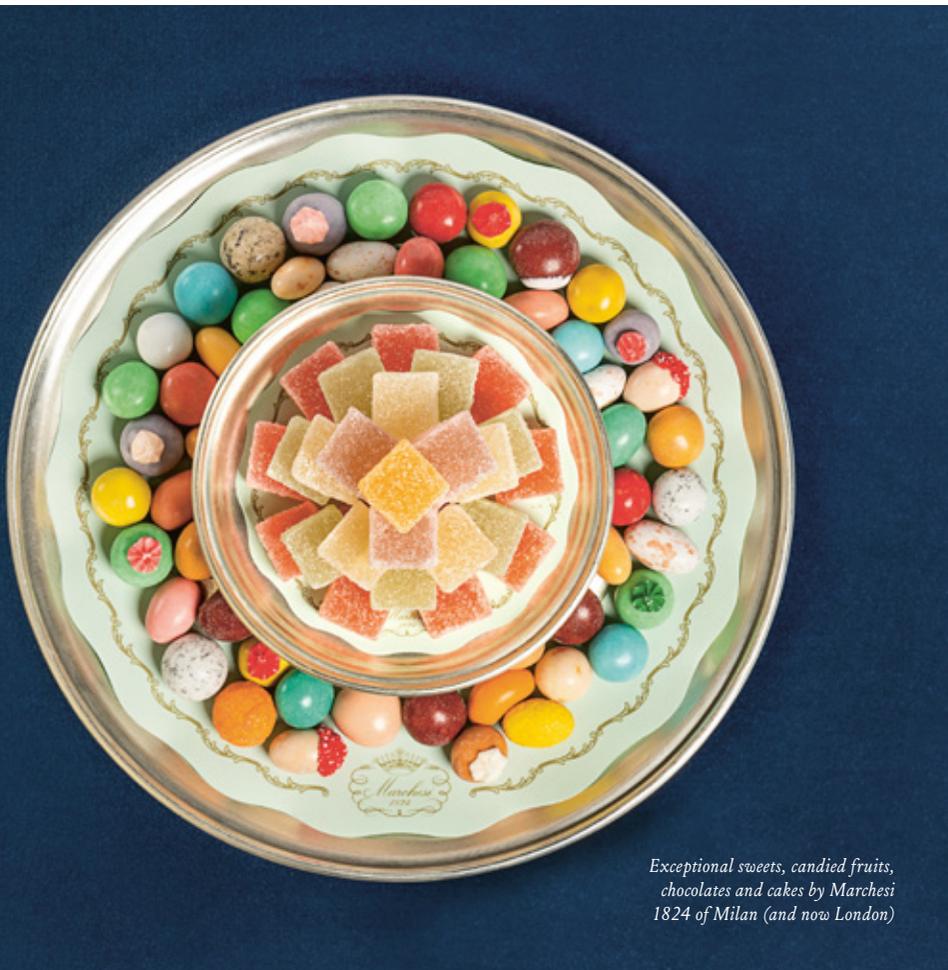
By Alex Bilmes

As the San Siro is to football and La Scala is to opera, so Marchesi 1824 is to pastry: a Milanese temple to good taste, a place of pilgrimage for the glitterati as well as *l'uomo comune*. Marchesi is where the Milanese — a people with sweet teeth and sticky fingers — go to indulge their passion for cakes and confectionery.

The original family pasticceria, opened by Angelo Marchesi on a busy corner of the Via Santa Maria alla Porta, right in the heart of the city, is still extant after 195 years. Today, Angelo's grandson, also Angelo, presides over the operation. A squeaky door opens onto a Wonka-esque fantasia: a small room, with frescoed ceilings and faded yellow walls, cherry wood shelves and antique glass cabinets filled with boxes of candied fruits and sugared almonds and soft pastilles and gumdrops and pralines and fondants and pastries and jam jars and cake upon cake upon cake.

Stand at the zinc bar — a recent innovation, dating as it does from the early 20th century — with a caffè and a cornetto, or take a seat in the room at the back and order a slice of something *dolce*, iced in pastel pink or blue or yellow. If it's after midday, or only a bit before, you might even consider a Negroni.

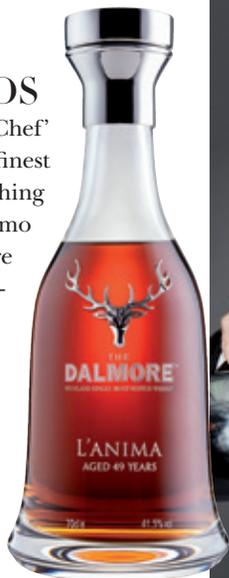
In recent years, under the ownership of the Prada Group, Marchesi has expanded into two new premises, both close by. And shortly the first shop outside Milan will be arriving, in London, on Mount Street in Mayfair, serving the same sugary treats, beautifully presented in elegant surroundings, with a side order of that pleasing smugness one experiences when finding oneself, however briefly, on an equal footing, lifestyle-wise, with the northern Italian cognoscenti. There'll be an espresso bar and, an added treat for Londoners this summer, gelati. Go early to avoid Instagrammers. ◯ *Marchesi 1824 will open in April at 117 Mount Street, Mayfair, London W1K; pasticceriamarchesi.com*



Exceptional sweets, candied fruits, chocolates and cakes by Marchesi 1824 of Milan (and now London)

MEETING OF MINDS

When the 'World's Best Chef' collaborates with one of the finest whisky houses, you know something special is brewing. Massimo Bottura and The Dalmore have created L'Anima, a one-of-a-kind whisky which will be auctioned at Sotheby's alongside dinner for two at Osteria Francescana. Bids at the ready to be the most envied person in the drinks world... sothebys.com



GOURMET GREATS

Every season is food season, obvs. But the British Library's 'official' Food Season is back, and it's a big'un. Greats including Heston Blumenthal, Nigella Lawson, Yotam Ottolenghi, Grace Dent and Jay Rayner will take part in talks, workshops and one-off events. Any foodie who's worth their salt will be there, but is it true what they say about too many chefs? We can't wait to see. 2 April to 30 May. bl.uk

THIS MONTH



EAT

Organic mini date and walnut hot cross buns. Naughty but (almost) guilt-free. £3.75 for six. abelandcole.co.uk



BUY

Haven't you heard? Oat milk is over. We've moved on to Tiger Nut, and it's even creamier. £2.99. rudehealth.com

NEWS

GASTRO GOSSIP

Join the hunt for happiness, says *Clementina Jackson*



ALLA MODA

Prada pastries? Yes please. Prada Group is bringing the fashionable Milanese pasticceria Marchesi 1824 to Mayfair's Mount Street, and we can already hear those designer heels clicking. Pop in for world-famous panettone and punchy Italian coffee - it's set to be the most stylish spot in town. pasticceriamarchesi.com

COCKTAIL REVOLUTION

As pleasing on the tongue as on the eye (and Instagram, of course), GONG Bar's new cocktail menu is an ode to the inventions that have shaped everyday life. Sip on creative interpretations of everything from penicillin to the guitar. Genius. shangri-la.com



London Gin truffle egg, £17.50 prestat.co.uk



Chocolate asparagus, £16.95. fortnumandmason.com



Beekeeper's egg, £80. daylesford.com

HOT ON THE TRAIL

There's nothing like finding chocolate treats in your garden to distract you from impending Brexit doom. The Easter egg hunt is back - but now it's for grown-ups. We need it more. Go all out on the eggs, the more outrageous and kitsch the better.



DRINK

Four Fox Saké. Say it aloud - much hilarity ensues. £38.95. 3ldover.com



CELEBRATE

Marylebone's culinary charm, from its Michelin starred restaurants to quirky cafés. 24-28 April. marylebonefoodfestival.com

La Pasticceria Marchesi apre nel lusso di Mount Street. Roadshow di Sileoni per il contratto. Barrese: più credito all'industria del mobile. Da Cassa forense a Enpam ed Enasarco, Cdp chiama gli investitori per le start up

a cura di **Carlo Cinelli** e **Federico De Rosa**



Emanuele Orsini
presidente FederlegnoArredo firma l'accordo con Intesa per il credito alle imprese

Era l'unico negozio "tradizionale" rimasto nella centralissima Mount Street. Una macelleria storica, Allen, fondata nel 1830, incastrata tra le vetrine di Lanvin, Oscar de la Renta e Loewe. Ha chiuso i battenti per lasciare il posto a Marchesi. La centenaria pasticceria milanese, passata sotto le insegne del gruppo Prada, sta per aprire a Londra il suo primo negozio all'estero. **Patrizio Bertelli** ha scelto di piazzarsi tra i grandi brand del lusso, nel cuore di Mayfair, davanti al Connaught Hotel, per conquistare i golosi della City.

BERTELLI È DOLCE A LONDRA PALERMO CERCA PER IL VENTURE

I bancari si fanno in 16

Niente piazze né comizi. Ma un road show, proprio come fanno le loro controparti quando parlano al mercato. In questo caso la platea sono 300 mila bancari. In vista del rinnovo del contratto di lavoro, la Fabi, la federazione autonoma dei bancari, lancia "Contratto on the road", un giro d'Italia in 16 tappe per spiegare e confrontarsi. Si parte mercoledì da Milano: sul palco il segretario generale della Fabi, **Lando Maria Sileoni**, gli aggiunti **Mario Bossola** e **Giuliano De Filippis**, i nazionali **Franco Casini**, **Mauro Morelli**, **Giuseppe Milazzo**, **Maurizio Scarin**, **Giuliano Xausa**, **Luca Bertinotti**, **Fabio Scola** e **Mattia Pari**. Si confronteranno con le controparti **Salvatore Poloni**, presidente del Casl Abi e i capi del personale di Montepaschi, **Ilaria Dalla Riva**, di Intesa Sanpaolo, **Alfio Filosomi**, di Ubi Banca, **Mario Napoli** e di Unicredit, **Emanuele Recchia**. Poi il road show proseguirà fino al 15 aprile con le ultime due tappe a Sassari e Trento.

I piani della Lumsa

La Lumsa, l'Università romana vicina al Vaticano, amplia l'advisory board. In occasione della prossima riunione del 4 aprile il rettore **Francesco Bonini** ha invitato **Carlo Cimbri** di UnipolSai, **Giuseppe Falco** di Boston Consulting Group e **Samuele Pasi** di Arcelor Mittal a unirsi al gruppo di consiglieri che da un anno, guidati dal segretario generale **Rinaldo Marinoni**, supportano il vertice dell'Ateneo che nel 2019 celebra gli 80 anni. Con il presidente dell'advi-



Barbara Lezzi
ministro per il Sud sarà alla Pon governance, l'appuntamento sulla digitalizzazione della Pa

sory board, **Giuseppe Dalla Torre**, presidente del Tribunale vaticano, **Beniamino Gavio**, **Mariella Enoc**, presidente dell'ospedale pediatrico Bambin Gesù, **Barbara Morgante**, **Gabriella Palmieri Sandulli**, vice avvocato generale dello Stato, **Andrea Munari** di Bnl-Bnp Paribas, **Gianni Letta**, **Stefano Siragusa** di Tim e **Marco Carrai**, il board ha messo a punto un programma ambizioso, e molto riservato, iniziato a novembre con l'invito a **Matteo Salvini**, per continuare nei prossimi mesi ad ospitare, secondo la Chatham house rule, esponenti del governo e delle istituzioni, ambasciatori e rappresentanti del mondo economico.

Intesa per la filiera del legno

Intesa Sanpaolo si muove in anticipo sul Salone del mobile. Ca' de Sass firmerà giovedì con FederlegnoArredo un accordo a sostegno dei processi di innovazione e di economia circolare delle imprese del più classico e noto comparto del Made in Italy. E si tratterà di un sostegno concreto, perché il capo della Banca dei Territori, **Stefano Barrese** garantirà al presidente dei mobilieri, **Emanuele Orsini**, strumenti e soluzioni concrete per l'accesso al credito, ampliando e raffor-

Miuccia Prada e Patrizio Bertelli
Il gruppo della moda porta la Pasticceria Marchesi a Londra



zando i contenuti di una iniziativa già avviata a dicembre per il disastro che colpì Val di Fassa e Alto Adige di Asiago facendo strage di 15 milioni di alberi. Una sintesi tra iniziative della banca e realtà delle imprese toccherà a **Gregorio De Felice**, il capoeconomista di Intesa, con la ricerca dedicata a «L'industria italiana del mobile fra tradizione e innovazione».

Capitali di ventura

C'è un treno che, tra legge di Stabilità e prossimo «decreto Crescita», sta per partire. Prevede un miliardo circa di risorse per il venture capital, in larga parte pubbliche, soprattutto dalla Cdp, ma anche dei privati. Ma non è semplice studiare un piano nazionale per le start up. In attesa di un quadro di riferimento e, soprattutto, di una cabina di regia certi e affidabili, gli attori si muovono in ordine sparso, cominciando a sensibilizzare chi ha i fondi. Per tempo si muove Iventure Group che con il ceo **Luigi Capello** e il partner e consigliere **Roberto Magnifico** presenta mercoledì il suo piano. Ma soprattutto Iventure ha messo in cantiere per mercoledì 10 aprile una giornata romana con i manager dei possibili, futuri, «big spender». All'iniziativa parteciperanno tra gli altri il presidente Cariplo, **Giuseppe Guzzetti**, **Fabrizio Palermo** (Cdp), **Carlo Mango** (Cariplo Factory), **Davide Turco** (Indaco), e **Francesco Profumo** (Compagnia SanPaolo). Dall'altra parte (idealmente) del tavolo gli uomini della finanza: **Enrico Cibati** (Cassa Forense), **Antonio Colombi** (Poste Vita), **Pierluigi Curti** (Enpam), **Alfredo Granata** (Inarcassa) e **Giovanni Maggi** (Enasarco).

Burocrazia digitale

Ce la può fare la pubblica amministrazione a cambiare passo, semplificando e adottando modelli digitali più efficienti? Mercoledì governo e autorità apriranno una finestra pubblica su un programma che ha fatto spendere alle diverse amministrazioni 780,8 milioni di euro erogati dall'Europa a 66 soggetti per 105 diversi progetti. Al Pon (Programma operativo nazionale) governance interverranno il ministro per il Sud, **Barbara Lezzi**, il dg dell'Agencia per la Coesione Territoriale, **Antonio Caponetto** e la dg dell'Agencia Digitale, **Teresa Alvaro**.

© RIPRODUZIONE RISERVATA





1 Nel mulino che vorrei



2 It's denim jacket season!



3 Headband & flowers



4 CV / CV / CV



5 Future Visioni Model Search 2019

RODO
SINCE 1956

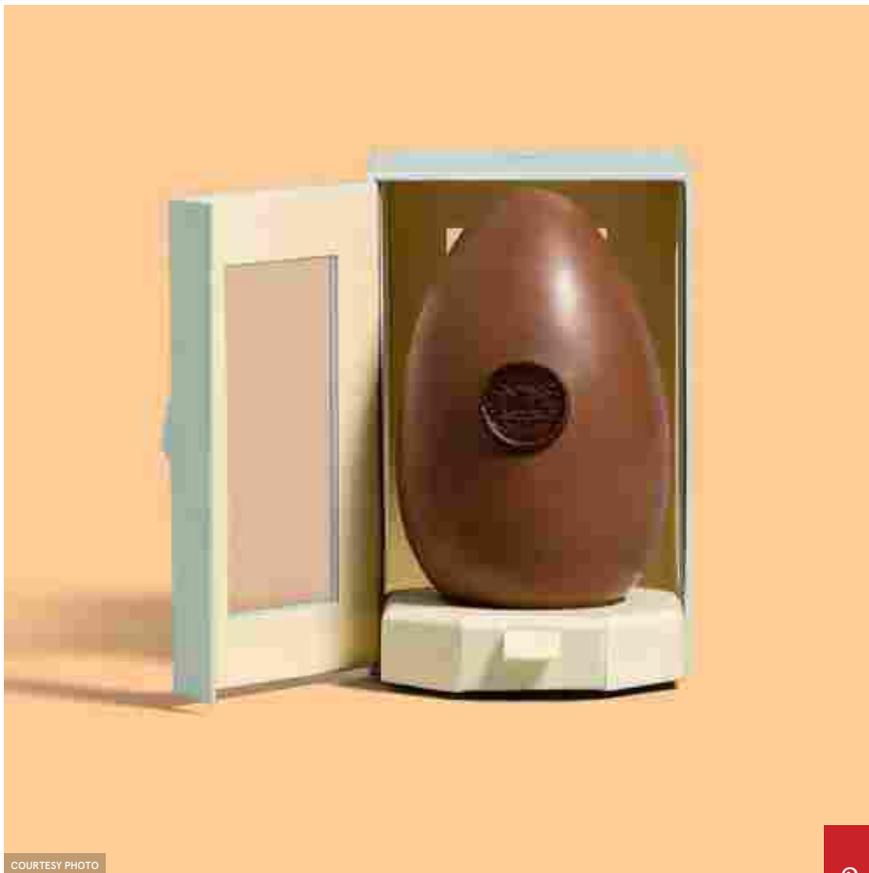


L'uovo di Pasqua più elegante di tutta Milano scrocchia come il pavé

Basta entrare nella pasticceria per capire cosa vi attende: e perché il cioccolato diventa gioielleria.

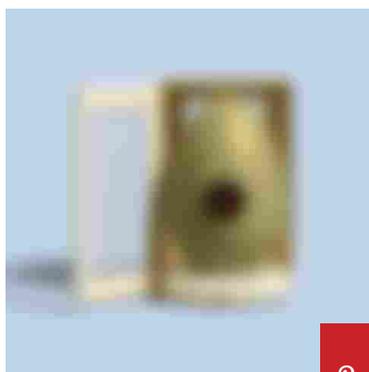


di Redazione Digital 08/04/2019



COURTESY PHOTO

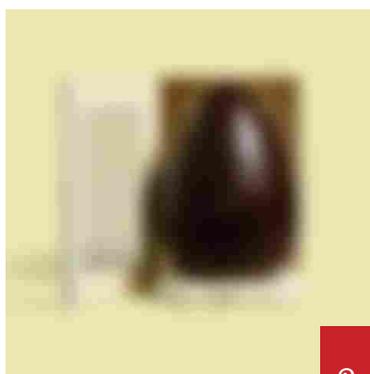
C'è chi apre una scatolina dal colore inevitabilmente connesso a un **diamante di Audrey Hepburn** memoria. E chi apre un **uovo di Pasqua artigianale** la cui confezione ha i colori del lusso meneghino. C'è un motivo se tra le **uova di Pasqua più chic** lui, il conte della pasticceria, stacca i concorrenti. E di molto. 120 grammi di finissimo cioccolato al latte, un piedistallo color crema che ne celebra le misure geniali, uno scrigno che si apre con i colori più rassicuranti dell'eleganza milanese: è l'**uovo di Pasqua di Marchesi 1824**, data che è infinita certezza di sublime da regalare. E regalarsi.



Courtesy Photo

Se tra le **uova di Pasqua al cioccolato** c'è aria di competizione ad altissimo livello qui ci sono almeno tre varianti da considerare: budget

incluso. Per concedersi un peccato di gola incorniciato in elegantissima boiserie di carta si può optare per la versione *Child* da 40 euro. Ma se si vuole decisamente provare il lusso di una figura regale e portare Milano a Versailles l'asticella (e il conto) si alza: arriva la versione da 200 grammi con cioccolato bianco con granella di pistacchio (da 55 euro). Oppure si può addirittura rinunciare a qualunque altra sfida e planare sull'**uovo di Pasqua fondente**, 1 chilo di cioccolato fondente di primissima qualità, magistrale, imponente (a 180 euro). Di quelle scelte che lasciano spazio a un'altra scatola. Piccola, decisamente piccola. Preziosa, decisamente preziosa.



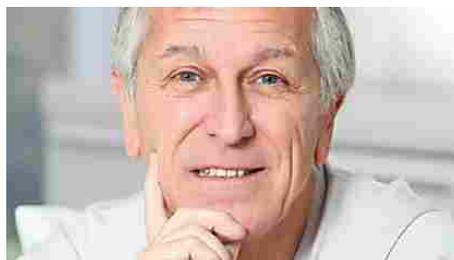
Courtesy Photo

Taboola Feed



Vacanze Studio a Londra - Oltre 50 Anni di Esperienza

vacanza studio londra | Sponsorizzato



La soluzione ai tuoi problemi di udito e al tuo stile di vita

Linear | Sponsorizzato



Aprile è il mese dei SUV Ford. Fino a € 7000 di Ecoincentivi

Ford | Sponsorizzato



Prestiti a Pensionati : arriva la Nuova Convenzione 2019



Questo metodo ripristina l'udito (ed elimina fischi e

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

044119

Marchesi 1824 sostiene il sociale

La pasticceria di proprietà di **Prada** group ha rinnovato per il quarto anno il proprio sostegno del progetto Care's social responsibility, assegnando il riconoscimento a La Lanterna di Diogene

di Alessandra Carafa

01/04/2019

Home » Livestage » Marchesi 1824 sostiene il sociale Condividi: [f](#) [t](#) [G+](#) [in](#) [e](#) [p](#)



Norbert Niederkofler_Lorenzo Bertelli_Giovanni Cuocci_Paolo Ferretti

Marchesi 1824 ha assegnato il Care's social responsibility award a La lanterna di Diogene a Solara di Bomperto (Modena).

La pasticceria di proprietà di **Prada** group ha rinnovato per il quarto anno il proprio sostegno del progetto, assegnando il riconoscimento a La

Lanterna di Diogene, cooperativa sociale con sede in Emilia Romagna. Il riconoscimento si inserisce nel quadro delle attività che il marchio sostiene condividendo i principi di sostenibilità, cura del territorio e tutela dell'ambiente promossi da questa iniziativa, che trovano concreta realizzazione nel progetto vincitore di quest'anno.

La lanterna di Diogene è nata dal desiderio di donare un lavoro soddisfacente a persone cresciute con situazioni cliniche problematiche. Lo scopo della cooperativa è riuscire a dare una risposta alle aspirazioni di chi entra nel mondo del lavoro, un lavoro fatto con soddisfazione, nello specifico un'attività a contatto con la natura, con la terra e con gli animali.

Nel 2006 ha trasformato tutto ciò in un'osteria capace di offrire ai propri ospiti prodotti tipici della cucina emiliana coltivati in loco o provenienti dalle zone limitrofe. La cucina, pur nella semplicità, racchiude grande attenzione alla sostenibilità e alla cura dell'ambiente. Un progetto in divenire, determinato dalla convinzione di **Giovanni Cuocci**, cuoco e rappresentante dell'osteria.

ACQUISTA
L'ULTIMO NUMERO

COLLEZIONI

LIVESTAGE

02/04/2019



CHRISTIAN LACROIX NEW LIFE

02/04/2019



SAMSONITE SI FA SOSTENIBILE PER CONQUISTARE I MILL...



CANALI

Dal 1934 Canali rappresenta l'eccellenza nella moda maschile e negli abiti sartoriali da uomo.

02/04/2019

