



LA CUCINA ITALIANA

Chiacchiere e tortelli artigianali: i migliori nelle pasticcerie di Milano

10 febbraio 2021



di [Margo Schachter](#) contributor

Le pasticcerie a Milano che friggono e sfornano le migliori chiacchiere, tortelli (castagnole o bugie che dir si voglia). Fra grandi classici e molta innovazione il Carnevale non è più quello di una volta

Le chiacchiere sono un classico. A Milano le si chiama così, anche se in giro per l'Italia – come ogni cosa nel nostro Paese – assume nomi differenti. Bugie, crostoli, frappe, cenci... e poi tortelli o stagnole e così via. Poco importa il nome, l'importante che siano buone, artigianali per davvero e meritevoli di essere mangiate. Come per il panettone e altri dolci della tradizione, la ricerca si è evoluta in tentativi di innovazioni continui di forme e colori, e pure per le chiacchiere è successo lo stesso. Per le classiche si lavora sulla scelta delle materie prime, dell'olio per la frittura, della maestria nel fare le creme per la farcitura. C'è chi le fa con la ricetta di sempre, ma anche chi invece anno dopo anno ha studiato qualche innovazione, e vuole stupire con nuovi profumi e consistenze.

LEGGI ANCHE

[5 pasticcerie siciliane a Milano](#)

Gianluca Fusto le fa all'orzo, profumate con grappa invecchiata, Marsala e arancia; **Sal De Riso** le fa golosissime anche al cioccolato... **Fabrizio Barbato** di **l'Ile Douce** le ha rese sottilissime, un velo, e le profuma con del Maraschino. Da **Panzeri** i tortelli sono tempestati di zuccherini, alla **Primula** di Treviglio li farciscono di mele, da **Baunilla** di ricotta, **Knamm** fa anche le frittelle, **Peck** li sforna giganti, delle palle da





tennis di goduria. Ille Douce i suoi tortelli allo zabaione li fa con un Marsala invecchiato ad alto tasso alcolico (per una versione adult only). Marco Pedron, pastry chef di **Cracco in Galleria** le fa fritte in padella, con un tocco di limoncello, prosecco e scorza di agrumi per renderle più profumate. Poi le lascia scolare e le passa nel forno, per il massimo della croccantezza. All'apparenza sembrano come tutte le altre, ma è nei dettagli che si fa la differenza. Come i tortelli, fatti con un nuovo impasto 2021, con più uova, ma senza latte, e una punta di limone per renderli più leggeri al gusto. Ripieni di crema, zabaione e nei giorni di Carnevale anche di nocciola, pistacchio e cioccolato. Il prezzo? Se c'è chi le mette in vendita a 60€ al kg, resterete sorpresi: 40€ per le chiacchiere e 1.50€ per un tortello da passeggio. Con la vista sulla Galleria, what else?

Nella gallery tutti gli indirizzi giusti, le proposte dell'anno, chi consegna anche in delivery, prezzi e ricette innovative da provare questo Carnevale.



◀ ▶ 1 ✕

Marchesi 1824: Tortelli con crema, zabaione o uvetta e pinoli
I tortelli possono essere vuoti oppure ripieni di crema, c ...

f p t e

+ MORE

A te che ami stare all'aperto, ma a casa.
Scopri la promozione dedicata a ciò che ami.





Marchesi 1824: per le chiacchiere olio di frittura creato ad hoc

Le chiacchiere sono classiche con zucchero a velo e si dist ...



• MORE

A te che ami stare all'aperto, ma a casa.

Scopri la promozione dedicata a ciò che ami.





Gesto vintage, sigillo fondente di un nuovo amore, regalare cioccolatini a San Valentino

Praline da scartare tutte d'un fiato, mousse sublimi in cui affondare le dita (e i sensi), tavolette da mordere insieme...

Di

Fabrizia Mirabella 03/02/2021



irene kredenets su unsplash

Pensieri stupendi ripieni di pregiate **mousse al cioccolato**, peccati di gola da gustare già solo allo sguardo... rivolto verso cofanetti *gourmand* che si trasformano in scrigni del piacere. **Praline** dai topping insoliti e straordinari, tavolette da mordere e baciare, masterclass di cioccolatini o abbinamenti insoliti (birra, anyone?!), golose creme spalmabili in cui affondare i polpastrelli in coppia. Dalle **scatole di cioccolatini online** da comprare con un *click* e ricevere il giorno stesso ai choco-piaceri di brand esclusivi, sorpresa preziosa inclusa...

Eccola, la nostra lista dei desideri di gola, in continuo aggiornamento, di **cioccolatini San Valentino 2021!**

1Le scatole di cioccolatini che (ci) regaleremo a San Valentino 2021

Per chi proprio vuole fare le cose in grande... *Cuore Maxi Ferrero Rocher* (16 pezzi, prezzo al pubblico consigliato di 9,99 euro).



Info ferrero.it

2Le scatole di cioccolatini che (ci) regaleremo a San Valentino 2021

Dedicato a chi ai solitari preferisce la cioccolata... *Chocodiamante* di Rinaldini.

8 euro su rinaldinipastry.com

3Le scatole di cioccolatini che (ci) regaleremo a San Valentino 2021

Un gianduiotto da 400 grammi firmato **Marchesi 1824**. Per dichiarazioni XXL.

55 euro su store.pasticceriamarchesi.com

4Le scatole di cioccolatini che (ci) regaleremo a San Valentino 2021

Amedeiamedei.it

500 grammi di cioccolato fondente con 30% di nocciole Piemontesi tostate sapientemente ad aria, il connubio perfetto tra cremosità e croccantezza. P.S. Si chiama *Prendimé*. Vale già come dichiarazione, no?

25 euro

5Le scatole di cioccolatini che (ci) regaleremo a San Valentino 2021

Una coppia di innamorati si scambia un goloso cuore al cacao, simbolo dei loro sentimenti. Lei, cioccolato al latte biskelia, caramello e biscotto tostato. Lui, la cioccolato fondente all'85%. La dolcissima scultura di Peck.

30 euro su delivery.peck.it

6Le scatole di cioccolatini che (ci) regaleremo a San Valentino 2021

Un cuore morbido che si scioglie in bocca. No, non è (solo) quello del vostro partner. Ma il sontuoso ripieno di questi cioccolatini speciali firmati Cracco per dichiarazioni dolcissime... Al cioccolato al lampone con ripieno di passion fruit e al cioccolato fondente con ripieno di lampone.

33 euro (la box da 9 pezzi) su shop.carlocracco.it

7Le scatole di cioccolatini che (ci) regaleremo a San Valentino 2021

[Guido Gobinoeataly.net](http://GuidoGobinoeataly.net)

49,80 €

La croccantezza delle pregiate nocciole Igp del Piemonte ricoperta da una colata di finissimo cioccolato: voilà, il *Foglio Nocciolato* da 1 kg.

8Le scatole di cioccolatini che (ci) regaleremo a San Valentino 2021

Eatalyeataly.net

70,00 €

Corso pratico dedicato al cioccolato insieme a un pasticcere della scuola di Ernst Knam. Sì, imparerete a fare le praline. Sì, poi potete portarle a casa.

9Le scatole di cioccolatini che (ci) regaleremo a San Valentino 2021

[D. Barberoeataly.net](http://D.Barberoeataly.net)

3,98 €

Dalla selezione dei migliori blend di cacao, unito alla croccantezza dei cristalli di caramello nasce la *Tavoletta al Caramello* dalla ricetta segreta (dal 1883).

10Le scatole di cioccolatini che (ci) regaleremo a San Valentino 2021

Una raffinata lattina a forma di cuore fa da scrigno alle praline Armani Dolci: cioccolato fondente 75% con ripieno delicatamente aromatizzato allo yuzu, cioccolato al latte con



ripieno di crema bianca alla nocciola, cioccolato bianco e fondente all'85%.

35 euro su armanidolci.com

11Le scatole di cioccolatini che (ci) regaleremo a San Valentino 2021

Candela Knam al profumo delicato di cioccolato. Com-pra-re in 3,2,1...

38 euro su eknam.com

12Le scatole di cioccolatini che (ci) regaleremo a San Valentino 2021

Indecisi su tutto sì, ma tranne che sul tipo di cioccolato (e brand) amato. La *Confezione regalo 1861* di Bonajuto ovvero IL cioccolato di Modica. Non si discute.

69 euro su bonajuto.it

13Le scatole di cioccolatini che (ci) regaleremo a San Valentino 2021

Una morbida crema gianduia realizzata con pregiato cacao venezuelano, nocciola tonda gentile delle Langhe, vaniglia naturale in bacche compongono il *Tubetto Gianduioso* da imboccarsi a vicenda...

14Le scatole di cioccolatini che (ci) regaleremo a San Valentino 2021

T'ho amata da subito. Tu c'hai messo un po'. Per me è stato un colpo di fulmine, per te un colpo di tuono. Elodie e i Pinguini Tattici Nucleari firmano i celebri cartigli della nuova limited edition di Baci Perugina di San Valentino 2021. A 6,99 euro il prezzo consigliato al pubblico del famoso "Tubo".

15Le scatole di cioccolatini che (ci) regaleremo a San Valentino 2021

Una box dell'amore che contiene tutti gli ingredienti per realizzare un dolce gourmet e un cocktail d'autore durante un'esperienza a metà tra il virtuale (una masterclass con il famoso mixologist Mattia Pastori) e un gioco gourmand a quattro mani. La Perla di Torino vi offre tutto ciò di cui avete bisogno per una notte o...

52 euro su laperladitorino.it

16Le scatole di cioccolatini che (ci) regaleremo a San Valentino 2021

Slittieatally.net

11,90 €

Da spalmare okay, per farcire dolci okay, da mangiare a cucchiariate direttamente dal barattolino SI SI SI. La *Crema spalmabile Slittosa* a base di cacao e nocciola Tonda Gentile Trilobata.

17Le scatole di cioccolatini che (ci) regaleremo a San Valentino 2021

Esperienza Giandujotto @ Home è il nome del viaggio virtuale e cioccolatoso da regalare per trasformare tutti in veri e propri maître chocolatier. Il racconto delle origini di Sua Maestà il Giandujotto, sarà guidato dall'esperta Marlena Buscemi e accompagnato da una degustazione di cacao, nocciole e bevande aristocratiche che permetterà di comprendere quali ingredienti utilizzare per creare la ricetta perfetta per i propri gusti...restando comodamente a casa.

49 euro su esperienza.com/event/esperienza-giandujotto-home

18Le scatole di cioccolatini che (ci) regaleremo a San Valentino 2021

Eatallyeatally.net

20,00 €

Cooking class insieme a Valentina della pasticceria siciliana "Vento" di Milano. Protagonista? La realizzazione del Bacio al cioccolato, un cioccolatino con noci, nocciole, mandorle, chicchi di caffè, cioccolata fondente e cioccolata alla nocciola. Sì,



poi potrete degustarlo...

19Le scatole di cioccolatini che (ci) regaleremo a San Valentino 2021

Classico dei classici, i Giandujotti in confezione di latta da 150 grammi senza latte e senza glutine. Solo da scartare a nastro.

20Le scatole di cioccolatini che (ci) regaleremo a San Valentino 2021

Golosi di Saluteeataty.net

6,30 €

Una descrizione o un complimento, prendetela come volete. La crema al cucchiaino al cacao e nocciole, quella, va presa anche a ditate direttamente dal barattolo.

21Le scatole di cioccolatini che (ci) regaleremo a San Valentino 2021

Alkemillaeataty.net

2,90 €

Okay questa non è una scatola di cioccolatini ma è (quasi) edibile lo stesso. Burrocacao al cioccolato, l'Addolcilabbra di Alkemilla brand beauty naturale e made in Italy. Il profumo vi/lo/la conquisterà.

22Le scatole di cioccolatini che (ci) regaleremo a San Valentino 2021

D. Barberoeataty.net

4,20 €

Si chiama *Tripolino* ed è un condensato in 100 grammi di torrone bianco friabile ricoperto di cioccolato extra-fondente. Superbo.

23Le scatole di cioccolatini che (ci) regaleremo a San Valentino 2021

Caffareleataty.net

6,90 €

Se, alla fine, l'unico vero amore della vostra vita è il cioccolato. Beh, la crema spalmabile *I love fondente* è per voi.

24Le scatole di cioccolatini che (ci) regaleremo a San Valentino 2021

Golosi di Saluteeataty.net

6,80 €

Convince già solo il nome, *Barretta Stratosferica*. Ma anche il ripieno in Pasta di Meliga non è male...

This content is created and maintained by a third party, and imported onto this page to help users provide their email addresses. You may be able to find more information about this and similar content at piano.io





Premio MangiaeBevi I Migliori del 2020 di Milano: tutti i vincitori



- Mangia
- Nuove aperture
- Ristoranti
- Pizzerie
- Botteghe
- Street food
- Veggy
- Bevi
- Vino
- Bollicine
- Birra
- Distillati
- Soft drink
- Caffè
- Acque e Bevande
- Viaggia
- Itinerari del Gusto
- Cantine da scoprire
- SPA & Resort
- Partecipa
- Appuntamenti
- Degustazioni
- Fiere
- Rassegne
- Corsi di formazione
- Scopri
- Ricette d'Autore
- Antipasti
- Primi
- Secondi
- Dolci
- Chef
- Produttori
- Start up
- Approfondisci
- Libri
- Film
- Tv
- Video
- Città
- Roma
- Milano
- Torino



- Napoli
- Firenze
- Bologna
- Bari
- Palermo
- Genova
- Venezia
- Premio MangiaeBevi
- Roma edizione 2017
- Napoli edizione 2017
- Roma edizione 2018
- I Migliori del 2020 – in corso
- Menoo
- Home
- Premio
- I Migliori del 2020
- Premio MangiaeBevi I Migliori del 2020 di Milano: tutti i vincitori
- I Migliori del 2020
- Premio
- Primo Piano
- **Redazione**
- 3 ore fa
- Tempo di lettura stimato 3 minuti



Da poche ore si sono chiuse le votazioni online per eleggere I Migliori del 2020 di Milano in occasione della nuova edizione del Premio MangiaeBevi. Ora siamo finalmente pronti per svelarvi i vincitori delle 16 categorie in gara e dei 4, attesissimi, premi speciali. Sono state giornate al cardiopalma. Dall'apertura delle votazioni, i ristoranti in nomination per il **Premio MangiaeBevi I Migliori del 2020 di Milano** si sono battuti fino all'ultimo a colpi di click. Oggi, a poche ore dalla chiusura del voto online, siamo finalmente pronti a svelarvi tutti i vincitori delle 16 categorie in gara, con le relative classifiche in ordine di gradimento.

Ma non solo. Insieme ai primi classificati, vi riveleremo anche i vincitori dei 4 premi speciali assegnati dalla nostra giuria di esperti e giornalisti enogastronomici.

Come vi avevamo annunciato *qui*, infatti, questa edizione, esclusivamente digitale, del Premio MangiaeBevi è stata ideata per dare un giusto riconoscimento alle attività che si



sono distinte nel corso di questo ultimo anno, difficile e complicato per tutto il comparto ristorativo. Per fare questo abbiamo chiesto aiuto ai più autorevoli esperti del settore che ci hanno aiutato a identificare le 5 attività più meritevoli per ognuna delle categorie in gara.

Le nomination così ottenute sono state riportate nel nostro pannello di votazione, in ordine di gradimento espresso dalla giuria, aperto a tutti, dagli utenti di MangiaeBevi ai clienti affezionati delle singole attività. Sono stati proprio questi ultimi a decretare i vincitori delle 16 categorie che vi stiamo per svelare.

I Vincitori

Il premio come Miglior Ristorante Fine Dining è stato così assegnato a Il Luogo di Aimo e Nadia mentre a vincere il premio come Miglior Ristorante della Tradizione è stata la Premiata Trattoria Arlati dal 1936.

Langosteria Ristorante è salito invece sul podio nella categoria Miglior Ristorante di Pesce mentre a Iyo Experience è stato attribuito il premio come Miglior Ristorante Etnico.

La Trattoria Mirta si è aggiudicata il titolo di Miglior Osteria mentre El Carnicero ha vinto il premio come Miglior Braceria.

081 Pizzeria Verace Napoletana è stata incoronata Miglior Pizzeria di Milano mentre, Birrifico Lambrate dal 1996 si è aggiudicato il primo posto nella categoria Miglior Birreria.

È N'Ombra de Vin il Miglior Wine Bar meneghino mentre, Nottingham Forest è stato premiato come Miglior Cocktail Bar.

Ad aggiudicarsi il titolo di Miglior Pasticceria è stata la Pasticceria **Marchesi 1824**, mentre, come Miglior Caffetteria, è stata premiata Cova 1817.

Al primo posto nella categoria Miglior Gelateria si è posizionato Il Massimo del Gelato mentre, in vetta nella classifica della Miglior Pizza al Taglio (o In Teglia) troviamo Spontini.

Ultimi ma non per importanza i premi come Miglior Forno e Miglior Bottega, attribuiti rispettivamente a Panificio Davide Longoni e Peck.

Premi Speciali

Grande attesa per i Premi Speciali attribuiti direttamente dal panel di esperti e autorevoli giornalisti enogastronomici che ci hanno aiutati a indentificare le attività in nomination.

Il Premio come Miglior Novità dell'Anno è stato assegnato, quasi all'unanimità, a Bentoteca.

Ad aggiudicarsi il premio come Miglior Format Innovativo è stato, invece, Empanadas del Flaco (ve ne avevamo parlato qui).

Con il suo ristorante D'O, Davide Oldani si è aggiudicato il premio come Miglior Design.

Il Premio Resilienza, dedicato a chi ha realizzato iniziative particolari nel corso della pandemia, è stato assegnato a Eugenio Boer e al suo ristorante Bu:r.

Qui di seguito vi riportiamo le classifiche finali in ordine di votazione, da quello che ha ottenuto più voti a quello che ne ha ricevuti meno.





Le Classifiche Finali MIGLIOR RISTORANTE FINE DINING

1. Il Luogo di Aimo e Nadia
2. Seta Mandarin Oriental
3. Enrico Bartolini al Mudec
4. Aalto part of Iyo
5. Vun Andrea Aprea

MIGLIOR RISTORANTE DELLA TRADIZIONE

1. Premiata Trattoria Arlati
2. Ratanà
3. Al Garghet
4. Trattoria Nuovo Macello
5. Trattoria Masuelli San Marco

MIGLIOR RISTORANTE DI PESCE

1. Langosteria Ristorante
2. Al Porto
3. Pescetto
4. Pescaria
5. Al Sorriso

MIGLIOR RISTORANTE ETNICO

1. Iyo Experience
2. Gong Oriental Attitude
3. Bon Wei
4. Mu Fish
5. Cittamani

MIGLIOR OSTERIA

1. Trattoria Mirta
2. Trippa Trattoria
3. Giulio Pane e Ojo
4. Antica Osteria del Gallo
5. Osteria Brunello

MIGLIOR BRACERIA

1. El Carnicero
2. La Griglia di Varrone



- Macellaio RC
- Ristorante Macelleria Motta
- Ristorante AsinaLuna

MIGLIOR PIZZERIA

1. 081 Pizzeria Verace Napoletana
2. Berberè
3. Lievità
4. Dry Milano
5. Da Zero

MIGLIOR BIRRERIA

1. Birrifico Lambrate dal 1996
2. Baladin Milano
3. La Buttiga Beer Room
4. Lambiczoon Handcraft Beers and Burgers
5. Impronta Birraia

MIGLIOR WINE BAR

1. N'Ombra de Vin
2. Cantine Isola
3. Cru
4. E/N Enoteca Naturale
5. Vinodromo Bistrot

MIGLIOR COCKTAIL BAR

1. Nottingham Forest
2. Ceresio 7 Pools & Restaurant
3. Mag Cafè
4. Bulk Mixology Food Bar
5. Drinc Milano

MIGLIOR PASTICCERIA

1. Pasticceria Marchesi 1824
2. Pasticceria Martesana
3. Pavè
4. Clivati 1969
5. Fusto Milano

MIGLIOR CAFFETTERIA

1. Cova 1817
2. Caffè Napoli
3. Caffè Pascucci
4. Orsonero Coffee
5. Cafezal Specialty Coffee

MIGLIOR GELATERIA

1. Il Massimo del Gelato
2. Artico Gelateria Tradizionale
3. Gusto 17
4. Gelateria Paganelli
5. Ciacco

MIGLIOR PIZZA AL TAGLIO (O IN TEGLIA)

1. Spontini
2. Crosta
3. Pizzeria Da Giuliano
4. Pizzottella
5. O Fiore Mio Pizze di Strada

MIGLIOR FORNO

1. Panificio Davide Longoni
2. Princi



- Panificio Grazioli
- Egalità
- Le Polveri Micro Panificio

MIGLIOR BOTTEGA

1. Peck
2. La Baita del Formaggio
3. Oldani 1934 Gastronomia
4. Rossi & Grassi
5. Gastronomia Giacomo

I Migliori per la giuria dei giornalisti

Come vi abbiamo anticipato, nel pannello di votazione erano state riportate le nomination in ordine di gradimento espresso dalla giuria di autorevoli giornalisti enogastronomici.

Vi riportiamo allora le 16 Migliori attività più votate dal panel di esperti:

Miglior Ristorante Fine Dining: Seta Mandarin Oriental

Miglior Ristorante della Tradizione: Ratanà

Miglior Ristorante di Pesce: Langosteria Ristorante

Miglior Ristorante Etnico: Gong Oriental Attitude

Miglior Osteria: Trippa Trattoria

Miglior Braceria: La Griglia Di Barrone

Miglior Pizzeria: Da Zero

Miglior Birreria: Birrifico Lambrate dal 1996

Miglior Wine Bar: Cantine Isola

Miglior Cocktail Bar: Ceresio 7 Pools & Restaurant

Miglior Pasticceria: Fusto Milano

Miglior Caffetteria: Cafezal Specialty Coffee

Miglior Gelateria: Artico Gelateria Tradizionale

Miglior Pizza Al Taglio (o In Teglia): Pizzottella

Miglior Forno: Panificio Davide Longoni

Miglior Bottega: Peck

La Giuria:

Emanuele Bonati – Scatti di Gusto

Annalisa Cavaleri – MangiaeBevi

Andrea Cuomo – Il Giornale

Chiara Patrizia De Francisci – Agrodolce

Fabiola Fiorentino – MangiaeBevi

Andrea Guolo – Pambianco

Carlo Passera – Identità Golose

Gabriele Principato – Cook/Corriere della Sera

Camilla Rocca – So Wine So Food

Alberto Schieppati – Critico Enogastronomico

Giordana Talamona – James Magazine/Bubble's/Cook Magazine

• Tags :

- i migliori del 2020
- milano
- premio mangiaebevi
- ristoranti milano

