



## Festa della Donna 2020 Marchesi 1824 : golose torte, caramelle e biscotti



Festa della Donna 2020 Marchesi 1824 – Vivace e inebriante: il colore gioioso dei tradizionali fiori di mimosa si riflette nelle torte, caramelle e biscotti Marchesi 1824 che celebrano la festa della donna.

La torta mimosa di Marchesi 1824 prende ispirazione proprio dalla delicatezza e dalla vivacità dei fiori di mimosa: all'interno un soffice pan di spagna alla vaniglia alterna strati di crema Chantilly e fragoline di bosco.

Per la torta al limone Marchesi 1824, crema bavarese alla vaniglia e gelée al limone all'interno e una glassa al cioccolato bianco all'esterno.

La selezione di torte Marchesi 1824 per questo giorno speciale è disponibile nelle pasticcerie di Milano in Galleria Vittorio Emanuele II, Via Monte Napoleone e Via Santa Maria alla Porta. Una selezione di biscotti e caramelle è disponibile anche nella sede di Londra Mayfair.

Fondata nel 1824 in via Santa Maria alla Porta, in zona Magenta, Marchesi è una delle pasticcerie storiche di Milano, riconosciuto simbolo di eccellenza.

Per quasi due secoli Marchesi si è contraddistinto nella creazione di alta pasticceria, creazioni particolari, soffici croissant e cioccolato. Alla tradizionale selezione Marchesi, il nuovo negozio affianca un'ampliata offerta: trentotto vetrinette luminose con mensole in cristallo trasparente ed eleganti banchi in ciliegio esaltano il prodotto, indiscusso protagonista in un'atmosfera dai colori pastello.

Caramelle ricoperte di zucchero, bonbon, cioccolatini, praline e dolci sono presentati con inediti packaging appositamente studiati per il nuovo caffè, a creare una collezione di "pasticceria di lusso". Tutti i dolci sono preparati quotidianamente sul posto, come nel negozio storico, per garantire l'altissima qualità sinonimo di Marchesi.



## **Pasqua 2020: le uova di cioccolato firmate Ernst Knam**

### **Anche quest'anno Ernst Knam ha presentato le uova di Pasqua: come ispirazione ha scelto la storia di Pinocchio e l'arte moderna.**

Anche quest'anno la pasticceria di Ernst Knam propone le sue originalissime uova di Pasqua. Questa volta l'ispirazione arriva da un'ormai antica e tradizionale storia: quella di Pinocchio. L'uovo è disponibile in due versioni e con una componente intercambiabile. Non mancano poi le proposte tradizionali, come torta pasqualina e colombe.

#### **Le nuove uova di Pasqua di Ernst Knam**

Direttamente dal laboratorio del re del cioccolato arrivano le uova di Pasqua dedicate a Pinocchio. Quest'anno infatti Knam ha deciso di rappresentare il volto dell'iconico burattino di legno, sia al cioccolato fondente che al latte. Nel pacchetto sono compresi più nasi interscambiabili dalle lunghezze diverse così come la tipologia di cioccolato. Ma non solo: al fianco dell'uovo compaiono altre figure ispirate al mondo dell'arte e del design. Il Kane e il Koniglio hanno come ispirazione le creazioni artistiche di Jeffrey Koons.

O anche la coppia di scimmie innamorate disegnate da Frau Knam e relizzate da Ernst. All'interno delle uova, su richiesta, si possono inserire sorprese personalizzate.

In pasticceria, inoltre, si può trovare o ordinare la tradizionale colomba: impasto classico con mandorle e arancia candite, ricoperta da uno strato di cioccolato e mandorle tostate. Insieme alla pastiera, classica o al cioccolato, si affiancano due torte speciali. La pastiera al pistacchio e la torta nido, con dentro agrumi freschi e esotici con cioccolato. Non mancano nemmeno le proposte salate come la torta pasqualina, il panettone gastronomico in versione pasquale e i finger food per catering e pranzi.



## Pasticceria Marchesi Milano: la storia dell'istituzione dolciaria nata nel 1824

### La pasticceria Marchesi vanta tre punti vendita a Milano: tutte le informazioni su orari e prezzi.

pasticceria marchesi milano

Argomenti trattati

- Pasticceria Marchesi
- I prezzi
- Orari e giorni di apertura

Ci sono storie destinate a durare. Alcune finiscono subito, altre arrancano, altre invece perdurano nel tempo, restando impassibili all'avanzare degli anni. L'ingrediente principale di queste storie è, senza dubbio, l'amore. Ed è di amore che si parla quando ci riferiamo alla **Pasticceria Marchesi di Milano**, una storia d'amore iniziata nel lontano 1824. Sin da allora fino ad oggi, restano intatti i ricordi di chi ha creato uno dei caposaldi della pasticceria, divenuto con gli anni un vero e proprio must nella città Meneghina. Ancora oggi è possibile ammirare l'arredamento originario, con lampade, specchi e soffitti a cassettoni: tanti elementi che raccontano una storia fatta di sacrifici, duro lavoro e tanto rispetto per l'arte pasticceria.

#### **Pasticceria Marchesi**

È grazie alla dedizione di **Angelo Marchesi** che ancora oggi è possibile assaporare la qualità delle preparazioni, svolte con la stessa diligenza e la stessa passione che hanno contraddistinto negli anni il nome Marchesi nell'ambito della pasticceria.

L'impegno profuso dal nipote del capostipite, anch'egli chiamato **Angelo Marchesi**, ha fatto dell'omonima pasticceria un punto di riferimento **cosmopolita**: costituisce infatti tappa obbligatoria sia per la gente del luogo, che per gli innumerevoli turisti che affollano le strade. Le vetrine eleganti, dagli assortimenti più vari, sono meta per tutti i passanti, per vivere prima che un'esperienza gustativa, un'esperienza che si rivela essere una gioia per gli occhi e per l'olfatto, grazie anche ai profumi inebrianti che avvolgono la strada. La **Pasticceria Marchesi** ha ampliato il suo brand, aprendo due nuove sedi: la prima nell'esclusiva cornice di **Via Montenapoleone, 9**, e la seconda nella celebre **Galleria Vittorio Emanuele II**. Ma per coloro i quali volessero assaporare tutto il gusto di una tradizione che trova le sue origini nel lontano 1824, è in **Via Santa Maria alla Porta 11/a** che devono recarsi per un'esperienza che ha tutta l'aria di essere un viaggio nel tempo.

#### **I prezzi**

Come sempre, la qualità si fa pagare.

I prezzi della Pasticceria Marchesi sono tra i più vari, a seconda dei prodotti che si sceglie di acquistare. Dal sito web, infatti, è possibile notare il prezzo delle praline di cioccolato, che si compongono di 64 pezzi al costo di 65€. È possibile acquistare poi delle confetture tra le più variegata, come per esempio quella ai mandarini per lasciarsi trasportare da un'esperienza olfattiva e gustativa dettata dal profumo inconfondibile di agrumi e dalla loro asprigna dolcezza. Da listino, la confettura di mandarini costa 15€ per 300 grammi complessivi di prodotto. Oppure ci si può far trasportare dalle sensazioni intense e delicate dei frutti di bosco, acquistando la relativa confettura a 18€ per 300 grammi complessivi di prodotto.

L'offerta continua, spaziando dai confetti croccanti e dai colori più vivaci o più tenui, ripieni di mandorle coltivate nella zona sicula di Avola.

Mediamente il prezzo dei confetti va dai 6 agli 8 euro, per 130 grammi complessivi di prodotto.

Impossibile poi non dare uno sguardo ai soffici e profumati panettoni, che come sempre costituiscono un caposaldo sulla tavola degli italiani durante le festività. Qui la Pasticceria **Marchesi**, senza fronzoli e senza indugio, propone il dolce tipico di Milano colmo di tradizione, storia e ricordi. Un connubio di sapori che si sublimano nel sapiente utilizzo di uvetta a sei corone, vaniglia del Madagascar, uova di galline allevate a terra e lenta lievitazione con il lievito madre **Marchesi**. Da listino, l'esperienza del Panettone **Marchesi** viene a costare 35€ per 1Kg di prodotto.

#### **Orari e giorni di apertura**

La pasticceria **Marchesi** segue orari che si differenziano leggermente tra di loro, a seconda della sede ove si decide di andare:

- Via Santa Maria alla Porta 11/a: Dal Martedì al Sabato dalle ore 07:30 alle ore 20:00; Domenica apre dalle ore 08:30 alle ore 13:00.
- Galleria Vittorio Emanuele II: Dal Lunedì alla Domenica dalle ore 07:30 alle ore 21:00;
- Via MonteNapoleone,9: Dal Lunedì alla Domenica dalle ore 07:30 alle ore 21:00.

In definitiva, la **Pasticceria Marchesi** rappresenta un punto di incontro dove tradizione, cultura e amore per le materie prime si fondono in tanti deliziosi dolci per un'esperienza che lascia il segno.



# Le griffe dopo gli alberghi puntano sugli chef stellati

**LUCA IACCARINO**

**I**l 9 febbraio il profilo Instagram di Massimo Bottura si riempie di selfie. Per una volta non sono i fan a immortalarsi accanto al celebre cuoco modenese, ma viceversa. Massimo Bottura con Gwyneth Paltrow. Massimo Bottura con Salma Hayek. Con Bradley Cooper. Con Brad Pitt. E infine, e questo svela il contesto, con Marco Bizzarri, che è forse meno noto al grande pubblico ma certo non meno potente: è presidente e ceo di Gucci (ricavi 2019: 9,6 miliardi di euro, +13% sul 2018; MOL al 41%). Bottura e Bizzarri sono infatti i padrini del battesimo della nuovissima Gucci Osteria, il ristorante sul roof del negozio al 347 di Rodeo Drive di Los Angeles inaugurato la sera prima degli Oscar.

Bottura e Bizzarri sono amici d'infanzia - emiliani, entrambi leva 1962 - e nel 2018 hanno deciso di unire carisma a business con la prima Gucci Osteria dentro al trecentesco Palazzo della Mercanzia a Firenze, sede storica dell'azienda oggi di proprietà del gruppo francese Kering di Francois-Henri Pinault. Allestimenti curati dal direttore creativo della griffe Alessandro Michele (ultima impresa: rendere il cantante Achille Lauro un'icona al Festival di Sanremo), cucina italiana contemporanea (i tortellini con crema di Parmigiano Reggiano), una stella Michelin conquistata in pochi mesi: la formula è stata così indovinata che dopo poco più di un anno ecco il remake a *La La Land*, la cui apertura

al pubblico è datata 17 febbraio.

## LA CAPOSTIPITE

Ma Gucci-Bottura non è che un esempio di un matrimonio sempre più frequente: quello tra firme e cuochi italiani. Il fenomeno è facilmente comprensibile: le prime vogliono rafforzare la propria italianità (che spesso mantengono nella creatività, talvolta nella produzione, raramente nella proprietà), i secondi aggranciano il vero vettore del lusso globale, la moda. È il caso, ad esempio, di Bulgari-Niko Romito. Il marchio fondato a Roma nel 1884 (dal 2011 del gruppo LVMH) ha prima investito nell'hotellerie - inaugurando a Milano nel 2004 la capostipite delle strutture della società Bulgari Hotels & Resorts - e dal 2019 ha rilanciato i ristoranti degli alberghi grazie alle tre stelle Michelin del cuoco abruzzese Niko Romito: le venue di Pechino, Dubai, Shanghai e Milano hanno oggi al proprio interno un "Ristorante - Niko Romito" e sono previsti i vari di Parigi nel 2020, Mosca

nel 2022, Tokyo nel 2023.

«Entrare nel mondo dell'ospitalità ci ha aiutato a migliorare la consapevolezza del marchio Bulgari nel mercato del lusso e ci ha dato l'opportunità di offrire alla nostra clien-



tela un'esperienza molto più completa. - spiega Silvio Ursini, vice presidente esecutivo Bulgari e Managing Director di Hotels & Resorts - Per i ristoranti abbiamo scelto Niko Romito perché riteniamo che la sua interpretazione della cucina italiana si adatti perfettamente al nostro brand». Infatti nei locali Bulgari-Romito si mangiano (anche) gli spaghetti al pomodoro (che hanno fatto guadagnare la stella Michelin a quello di Shanghai a soli tre mesi dall'apertura).

Ma se si parla di Italian Style è impossibile non citare "Re Giorgio" che già nel 1998 aveva compreso le potenzialità del menage varando a Parigi il primo degli Armani Caffè, anch'esso decorato con il macaron della Rossa. Il mondo Food and Beverage del marchio Giorgio Armani attualmente conta sette Emporio Armani Caffè e Ristorante - a Milano, Bologna, Monaco di Baviera, Dubai, Tokyo, Cairo oltre a Parigi -

l'Armani Caffè di Cannes, quattro Armani Ristorante a Tokyo, New York, Milano e Dubai, due Armani Privé a Dubai e Milano, un Bamboo Bar a Milano, cinque diversi locali all'Armani Hotel di Dubai, il marchio di pasticceria Armani/Dolci e infine un ristorante della catena giapponese Nobu, sempre nel capoluogo lombardo: lo stilista piacentino ancora scende in sala a incontrare Nobuyuki Matsuhisa quando viene in città nel locale cui dà il nome. Anche nel caso di Armani «la cucina è autenticamente italiana e mediterranea, a partire dai grandi classici italiani come il Risotto Armani Milano e gli iconici spaghetti al pomodoro». Gucci-Bottura, Bulgari-Romito, i tanti locali di Armani sono le operazioni più ambiziose e worldwide, ma anche in casa nostra non c'è griffe che non abbia un progetto: nel 2013 i fondatori di DSquared2 - i gemelli canadesi Dean e Dan Caten - con Edoardo Grassi, Luca Pardini, Marco Civitelli e lo chef Elio Sironi hanno aperto Ceresio7 a Milano; sempre a Milano Trussardi

ha da anni il locale accanto a La Scala; la Fondazione Prada ha al piano terreno il Bar Luce disegnato da

Wes Anderson e al sesto il ristorante Torre (la famiglia Bertelli possiede inoltre la pasticceria Marchesi); i Marzotto nel 2011 hanno acquisito Peck; ai piedi del grattacielo Unicredit, sopra il negozio Replay ecco il ristorante The Stage; Palazzo Fendi a Roma ospita il giapponese Zuma; la famiglia Ferragamo tramite la società Lungarno Collection ha cinque locali a Firenze.

#### IL VALORE DELL'ESPERIENZA

Date tutte queste nozze, viene da chiedersi quale sia la dote. Ursini non dà numeri ma afferma: «All'interno dei Bulgari Hotels & Resorts la ristorazione è essenziale per completare l'esperienza del cliente». Nel lusso globale vivere il brand è tutto. Del resto persino la colazione da Tiffany da letteratura s'è trasformata in realtà: dopo l'inaugurazione e una radicale ristrutturazione, nel 2021 riaprirà il Blue Box Cafe, dentro alla celebre gioielleria sulla Fift Avenue. Le clienti danarose non vogliono semplicemente possedere i gioielli di Audrey Hepburn. Vogliono proprio essere Audrey Hepburn.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

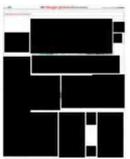
## 18

#### LOCALI

Aperti da "Re Giorgio" che inaugurò il primo Armani Caffè a Parigi già nel 1998

□ La Gucci Osteria di Massimo Bottura a Los Angeles è stata aperta al pubblico lo scorso 17 febbraio

Gucci ma anche Bulgari, Armani e Trussardi, sono sempre più le case di moda che stringono alleanze con i guru dei fornelli per aprire ristoranti stellati Dove? Milano, New York Dubai, Parigi e Los Angeles



► 2 marzo 2020

### Gucci Osteria

1



**Massimo Bottura**  
È proprietario dell'Osteria Francescana tre stelle Michelin

### Bulgari Restaurant



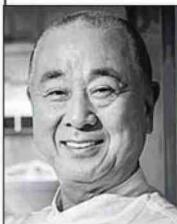
**Niko Romito**  
Chef e imprenditore ha conquistato 3 stelle Michelin



Dalla collaborazione con i Bulgari Hotels & Resorts e lo chef Niko Romito sono nati ristoranti a Pechino, Shanghai e Dubai e a Milano



### Armani hotel and restaurant

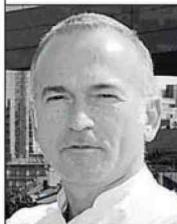


**Nobuyuki Matsuhisa**  
chef e  
imprenditore  
di Nobu



Vastissima la galassia "Food and Beverage World of Giorgio Armani". Ci sono Emporio Armani Caffè, ristoranti, un Milano Bamboo bar

### DSquared2



**Elio Sironi**  
ha aperto  
Ceresio7 con i  
fondatori di  
DSquared2



Il rooftop di un ex edificio industriale, oggi sede del brand Dsquared2, ospita uno dei locali di maggior successo di Milano grazie alla cucina di Elio Sironi



Prada Marchesi in Londen.

## 05 The Devil eats Prada

Prada Marchesi in de Galleria Vittorio Emanuele in Milaan.



© Agostino Osio

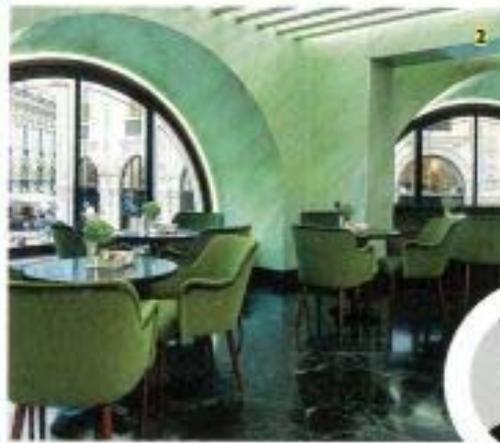
Je bent pas een echte Italiaan wanneer je in Milaan de dag begint met een cappuccino bij Marchesi. Het liefst terwijl je rechtstaat, en met een klein huisgemaakt koekje erbij. Marchesi is al sinds 1824 een fenomeen in de stad, niet het minst omdat hier de beste panettone wordt gemaakt, een luchtige cake met gekonfijt fruit.

Eigenaar van Marchesi is de luxegroep Prada, die eerst zijn zinnen had gezet op de pasticceria Cova in de Via Montenapoleone, het modehart van Milaan. Maar concurrent LVMH was de Prada-familie te snel af. Dus kocht die laatste het merk Marchesi. En in 2014 openden ze een filiaal, recht tegenover de Cova... Na de handtassenoorlog zaten de luxegroepen dus ook volop in een taartenoorlog verwikkeld.

Vier jaar later volgde ook een Marchesi-filiaal in Londen. Qua look & feel mogen dat dan wel dezelfde zaken zijn, er is een belangrijk verschil: in Milaan kost een kop koffie zo'n 1,30 euro als je die rechtstaand drinkt. In Londen betaal je bijna 7 euro.

Marchesi 1824, Via Montenapoleone 9 en Via Santa Maria alla Porta, 11/a in Milaan en 117 Mount Street in Londen, [www.pasticceriamarchesi.com](http://www.pasticceriamarchesi.com)

# MAILAND



1 Das Prada-Museum ist allein von außen sehenswert, der berühmte niederländische Architekt Rem Koolhaas hat es designt. 2 In der „Pasticceria Marchesi“ gibt's Gebäck im Retro-Ambiente



Nino Cerone, Fashion Director

## »Das Dessert ist bomba!«

Mailand ist für mich ja schon ein zweites Zuhause. Zwischen den Schauen mache ich mit meiner Kollegin Jennifer gerne eine Kaffeepause in der „Pasticceria Marchesi“ auf der Via Monte Napoleone, der Panettone hier ist himmlisch! Abends beobachten wir Models, Fotografen, die bunte Modemeute und lokale Promis im „Da Giacomo“. Der Nachtisch ist Bomba – und so heißt er sogar! Wenn Zeit bleibt, schaue ich auch immer gerne in der Fondazione Prada vorbei. Aktuell findet in dem Museum eine ganz besondere Porzellan-Ausstellung statt.



Anja Noltenius, Moderedakteurin

## »Rundum entspannt!«

Stress? Kennen die Dänen nicht. Alles geht herrlich locker zu – sogar die Fashion Week. Deshalb mag ich die Modewoche hier auch besonders: Kopenhagen ist maritim, urban und gemütlich! Dieser Mix zeigt sich auch in Shops wie Holly Golightly (gleich beim Schlossgarten, mega Designermode!) oder im Kaufhaus Magasin, in dem es alle coolen skandinavischen Brands gibt. Beim Essen im angesagten Restaurant „Lucifer“ trifft man auch den einen oder anderen dänischen Designer direkt an. Beim Übernachten halte ich's gern wieder skandinavisch minimalistisch: Das Hotel „SP34“ ist superzentral und typisch dänisch eingerichtet.



# KOPENHAGEN

1 Wasser, bunte Häuser, ein relaxter Vibe: In Kopenhagen fühlt sich alles entspannt an. 2 Das Hotel „SP34“ ist mitten in der City, direkt am Park Ørstedsparken, und im minimalistisch coolen Look gehalten





## Milan in One Day: What to Do, What to See and Where to Eat

by Giulia Minero 21 February 2020 written by Giulia Minero 21 February 2020

■ What to do in Milan if you only have one day? Though 24 hours may be quite a little time to enjoy all the beauties in Milan, if well planned you can visit some of the city's landmarks and museums, take a glance of Milan's not-to-be-missed spots, and savour the best of the local cuisine. We've created this short guide to help you plan your stay in the city and get the best out of your visit to Milan.

A map of these venues follows

What to do if you happen to be in Italy and decide to make a stopover in Milan? For all those who are on a culture trip but just have 24 to spend in the city or for those who after a stay in Milan for business decide to take one more day to explore Milan, knowing exactly what to do when pressed with time is key. We've rounded up some of the must-try experiences in Milan suitable for all seasons and weather conditions, with useful information to help you book the tickets for your favourite destinations in advance.

>> Milan is rich in events including concerts, theatre performances, exhibitions, fairs, sports events and more. If you are still uncertain on the best moment to plan your visit to the city if you are travelling for leisure or to discover what's on in the city when you happen to be in Milan for business, check our event section. You can also check the best events of the month from our selection. Enjoy!

### Spend the morning in the city centre

As you have just a little time available, avoiding the crowd is fundamental. Start your day quite early by heading towards the city centre and more precisely to the Galleria Vittorio Emanuele II. Under its splendid glass dome, immersed in a late 19th-century-flare with marble and Venetian mosaic floors you can admire a selection of top boutiques for those who can't help shopping from the very morning. To kick in on a high note with an energizing breakfast make sure you stop for a coffee, a cappuccino or to savour pastry or some sweet delicacies at **Marchesi 1824**, in the heart of the Galleria, or if you wish to have an all-in-one experience and have breakfast after admiring the nearby Piazza della Scala – on which the eponymous Opera House lies – head at Voce by Aimò e Nadia, the cafeteria and bistro inside the Gallerie d'Italia museum. Move then towards the nearby Piazza Duomo and after admiring the majesty of Milan's cathedral from the outside, use the ticket you have previously booked online (see below) to skip the line at the ticket office and enter the Duomo to let yourself be astonished by its magnificence. According to the selected type of ticket you can also reach the terraces of the Duomo to walk amidst pinnacles, spires and statues and get a close up of the golden Madonnina.



Milan Duomo © Where Italia - all rights are reserved Buy tickets to the Duomo

### A special lunch break in the Fashion Quad

Move towards Piazza San Babila and then reach via Montenapoleone, the most well-known street in the Fashion Quad (known as the Quadrilatero della Moda, in Italian). The Quadrilatero is a must-see venue both for shopping lovers wishing to discover the latest trends in high-end fashion and for those who just enjoy taking a look at the window displays of top brands in fashion, jewellery, watches and accessories. Luxury brands such as Armani, Dolce&Gabbana, Chanel, Bottega Veneta, Gucci, **Prada**, and many others (you can check them all in our Top Brands section) can all be found here. If all this walking has made you hungry, you can stop at one of the restaurants in this area for a tasty lunch. Fans of Milanese cuisine can stop at Don Lisander, serving mondegghili meatballs, Milanese-style risotto, Milanese breaded cutlet and ossobuco or at Ristorante Don Carlos whose menu features a

selection of traditional dishes served in retro ambience. Conversely, if you wish to experience a 5-star cuisine you can reserve a table at the Armani/Ristorante inside Armani Hotel Milano or at Nobu (for lovers of Japanese cuisine ), at La Veranda inside Four Seasons Hotel Milano, at Caruso within Grand Hotel et de Milan- where also Giuseppe Verdi used to dine – or at Seta, the Michelin-starred restaurant located inside Mandarin Oriental Milan hotel.



Seta c/o Mandarin Oriental Milan Check the new restaurants in the Fashion Quad

### **Spend the afternoon in Brera**

After recharging your batteries with a gourmet lunch you are ready to move towards the Brera district, one of the most picturesque areas in the city. If you are willing to spend your afternoon immersed in art and culture you can enjoy a visit at the Pinacoteca di Brera (Brera Art Gallery) hosting paintings and other masterpieces by Italian and foreign masters. Between a tour of the nearby churches, art galleries and a walk on its small cobbled streets, Brera is also the ideal place to peer through the latest collections by small designers and artisans creating shoes, accessories, jewellery and even perfumes and home fragrances. Move then towards the Parco Sempione, Milan's most loved public park. This large-size green lung is the ideal place to relax in the nature and also serves as the backdrop to the Sforza Castle and its Museums. A visit to Milan's Civic Museums located inside the Castello Sforzesco enables you to enjoy a full immersion into the history of the city as well as to discover important art masterpieces. Booking your ticket through the convenient online ticket office (see below) is the ideal solution to skip the line and get the best out of your visit.



The Sforza Castle, photo credits Giulia Minero - Where Italia [Buy tickets to the Sforza Castle](#)

## Enjoy the traditional Milanese aperitivo

Now that you are in the heart of Parco Sempione, reaching the Arco della Pace is a slam dunk. Here, under the shade of the triumphal arch dedicated to Napoleon Buonaparte every day Milanese all ages gather to experience the traditional Milanese aperitivo at the many bars and lounges hostes at the end of corso Sempione. This particular ritual is held daily between 6pm to 9pm and involves a drink accompanied by a selection of savoury appetizers and hot dishes that serve both to whet the appetite or – when the food offer is particularly rich – to help you skip the dinner. Some of the favourites include Duomo dal 1952, Living Liqueurs & Delights and Deseo. However, if you wish to move just a little further on you can cross the city to reach the Navigli, another distric considered a favourite for aperitivo lovers. Highlights from the area include Rita&Cocktails or Momento offering top-quality cocktails, or wine bars such as Sutto Wine, where glasses of local red and white wines are served with savoury appetizers. What to do if you have to move back to the centre but don't want to miss the aperitivo ritual? You are lucky as the Camparino in Galleria – an institution for aprtitivo lovers featuring food options curated by Michelin-starred chef Davide Oldani– is just a stone's throw from the Duomo.



The Milanese aperitivo Dining Guide Sightseeing Milan 0 comment 0 [Facebook](#) [Twitter](#) [Google +](#) [Pinterest](#)



### Giulia Minero

Journalist based in Northern Italy, passionate traveller, photography lover and unstoppable curious of the world. From her early years cars and motorbikes strike a chord in her heart, as well as the entire world of fashion. Giulia works for Where Italia to share her passions and to promote the most unmissable events and lifestyle experiences. To make Where readers' trips a one-of-a-kind discovery.

### You may also like

#### Where to Eat the Best Fiorentina Steaks in...

7 February 2020

#### Michelin-Starred Restaurants in Milan 2020

7 November 2019

#### Food and Culture, Museums with Restaurant in Milan

21 September 2019

#### You Are Leo, Tour of the Milan of...

17 August 2019

**Discover Milan with OpenCity Leonardo**

13 August 2019

**Tours of the Rooftop Terraces of the Duomo**

3 August 2019

**Not-to-be-missed Gelaterie in Milan**

29 June 2019

**Raphael's Cartoon for the 'School of Athens' at...**

28 May 2019

**Eat and Drink in Green Surroundings in Milan**

2 May 2019

**Bakeries You Can't Miss in Milan**

25 April 2019

# NEROSPINTO MAGAZINE

## Una merenda con le amiche: 10 deliziose pasticcerie milanesi dove farla

by [Martina Zito](#) / 13 Feb 2020



### Una merenda con le amiche: 10 deliziose pasticcerie milanesi dove farla

**Metti un pomeriggio con le amiche.** Dove trascorrere qualche ora insieme, scambiando quattro chiacchiere, bevendo un tè caldo e mangiando qualche dolcetto? A **Milano** ci sono tanti, troppi posti per ogni momento della giornata, per ogni esigenza e per ogni gusto. Per questo abbiamo selezionato **10 delle migliori pasticcerie della città**, tutte diverse per caratteristiche e atmosfera, **angoli di pace (e di stile)** dove ritagliarsi una **parentesi di dolcezza e di relax**, o dove rifugiarsi, al caldo, durante i pomeriggi autunnali e invernali. Ricordando che la felicità sta nelle piccole cose e nei piccoli piaceri della vita.

## PASTICCERIA GELSOMINA



*Pasticceria Gelsomina* è un posto adorabile, il posto per eccellenza dove trascorrere un pomeriggio in compagnia dell'amica o delle amiche di sempre. Aperta nel novembre 2018, è diventata subito un must a Milano. Piace a tutti perché i suoi dolci sono buoni, perché è un angolo di pace che assume le sembianze di un **giardino verde e rigoglioso**, dove l'arredamento, le piante e le nuance chiarissime ricordano le migliori giornate primaverili ed estive. Sembra di essere tra **Sicilia, Campania e Puglia**, e perché no anche tra **Grecia e Andalusia**.

Situato in una traversa di **viale Tunisia** (in via Carlo Tenca, 5), in prossimità della fermata della metro Repubblica, porta la firma di quella che negli ultimi anni si è rivelata essere la coppia professionale più vincente di Milano: **Ilaria Puddu e Stefano Saturnino** – per intenderci, quelli di *Marghe, Pizzium, Giolina* e *Locanda Carmelina*, che in quasi otto anni insieme hanno aperto 40 locali e 7 brand, cambiando letteralmente la città.

Il banco dei dolci è un incanto per gli occhi: in fila ci sono **maritozzi, cornetti, sfogliatelle, brioches siciliane, tortine varie, cannoli, pasta di mandorle, plumcake**. Tra le specialità della casa, l'introvabile **marmellata di gelso** e il **pane Tumminia** del famoso *Panificio Davide Longoni*. La ricercatezza accurata dei prodotti si riversa anche nello stile della pasticceria, di cui Ilaria ha curato personalmente ogni angolo. Dalle piastrelle di ceramica di Vietri che si alternano al cemento dei pavimenti, ai tavoli e le sedie prodotti artigianalmente da un fabbro di Orvieto, allo spazioso *social table*, pensato per la condivisione e sempre pieno di giornali. Super chicca: **le tazze e i piatti in stile inglese, con i fiori e i bordi dorati**.

## EUTOPIA



Tre sono le parole che descrivono *Eutopia*. *Il luogo felice dove il pensiero incontra il gusto, laboratorio di pasticceria (e di cucina) healthy* che ha aperto qualche mese fa in zona Garibaldi, in **via Volta, 19**: consapevolezza, nutrimento e gusto. Il progetto di **Gloria Luce e David Scirocco** ha a cuore infatti la gioia e il benessere delle persone, che delizia giornalmente con **dolci naturali, sostenibili, equilibrati nel gusto e nei principi nutritivi, e rispettosi dei ritmi delle stagioni**. Farine integrali di agricoltura biodinamica, burro francese, olio d'oliva e di girasole, malto d'orzo, malto di riso, sciroppo di riso e di mele, e poi erbe e fiori di alpeggio, sono solo alcuni dei prodotti che si possono trovare nella ricca dispensa di *Eutopia*. A dargli una mano, nel laboratorio, c'è **Roberto Malin**, in arte *Sugar*, già conosciuto al pubblico milanese perché patron dell'omonima pasticceria, prima all'Arco della Pace e poi in via Vincenzo Monti, fino al 2008.

Tra i dolci in menu, la **Torta Mafalda**, in 3 versioni: classica allo yogurt o marmorizzata al cioccolato, con nocciole del Piemonte, mirtilli e semi di lino e con ortica, melissa essiccata e more; la **Torta Papasi**, con sablè integrale, ricotta di pecora, vaniglia del Madagascar, lamponi e fiori di fiordaliso, la **Torta Varanasi**, con sablè di farina integrale alla rosa, crema pasticcera allo zafferano mirtilli e petali di rosa e la **Torta Sazuki**, con biscuit integrale al cacao, mousse di azuki, cacao amaro, datteri e pasta di nocciole, composta di albicocche. Poi c'è la **Colazione e la Merenda Eutopica**, che contempla croissant semi integrali di farro, croissant salati, pane, burro e marmellata, yogurt intero con frutta fresca di stagione e tortino di avena, fatto con farina integrale e cocco rapè, dolcificata con malto di riso. L'ambiente? **D'ispirazione scandinava**, con tavoli in legno chiaro, stampe colorate stile orientale sui muri, e un gusto minimal.

**CASA CAPITANO**



In zona **Porta Venezia**, al 35 di via Castel Morrone, *Casa Capitano* si distingue fieramente da tutti i locali di categoria. Siamo in un *lounge bar* con caffetteria, pasticceria e pralineria che assomiglia molto al **salotto di una casa in stile anni '50/'60**, dove regnano i toni del verde bosco e del legno scuro e un'**atmosfera boho-chic e rilassata**, oppure a un negozio di interni, pieno zeppo com'è di meravigliosi complementi d'arredo di modernariato.

A *Casa Capitano* si può prendere il caffè, mangiare un croissant dolce o salato, coccolarsi con una pralina *Valrhona* (di cui è disponibile un vastissimo assortimento), una tortina caprese, un muffin, un cannolo siciliano o una crostatina con crema pasticcera e frutti di bosco freschi, bere un tè o fare un aperitivo accomodati su poltrone stile anni Cinquanta, o trattenersi tutto il pomeriggio magari sfogliando una rivista, un quotidiano o studiando con il proprio pc. Il locale è nato da un'idea di **Luca d'Arco**, imprenditore salernitano, classe 1950, che ha scelto un format originale, sperimentando una nuova formula, **connubio tra pasticceria e arte moderna**. Che convince, stupisce e infonde calore.

PAVÈ



Chi vive a Milano, non può non conoscere *Pavè*. Pasticceria, gelateria e poi birreria di quartiere, *Pavè* si fa voler bene perché fa cose buone, le prepara bene e le serve nel modo giusto, mixando design (d'ispirazione retrò) e grande qualità del prodotto. Nata quasi otto anni fa nel quartiere di **Porta Venezia** (in via Casati 27), da un'idea di tre giovani amici (**Diego Bamberghi, Giovanni Giberti e Luca Scanni**), in pochi anni è diventata uno dei punti di riferimento gastronomici più solidi di Milano, ampliando e differenziando la sua offerta con un modello imprenditoriale che fa invidia a molti. *Pavè* è specializzata nei **lievitati e nelle sfoglie da colazione** e offre una pasticceria in cui convivono dolci della tradizione e torte moderne, brioche e dolci da forno, e dove trova spazio pure la cucina (panini, insalate e una breve lista di antipasti, piatti principali e contorni).

Ma veniamo alla merenda (e alla colazione). Oltre al **panettone tutto l'anno**, da *Pavè* potete gustare brioche in più versioni, tra cui **La rossa**, con confettura di lamponi coperta di streusel ai lamponi, **La nera**, con un impasto al cacao, crema pasticcera al cioccolato fondente e pepite croccanti al cioccolato, la **Centosessanta**, con confettura di albicocche, la **Treccia al caffè**, la **Zenzero e gianduia**, e poi pain au chocolat, kipfel con mandorle e crema e meravigliose monoporzioni, tra cui la **Crostata con crema pasticcera e lamponi**, con **crema al mascarpone e mirtilli** o con **limone e meringa morbida**, la **Tonka** (frolla con frangipane al pistacchio, marmellata di lamponi, mousse al cioccolato bianco), la **Pere e cioccolato**, la **Ciocolato e lamponi** (doppia frolla con ganache al cioccolato fondente e polpa di lampone) e la **Sacher Pavè**. Se ci andate a colazione, non mancate **pane, burro e marmellata**.

**MAROTIN**



La merenda parla francese da *Marotin*, delizioso posticino in posizione angolare in **via Archimede**, al civico 59, a due passi da **piazza Risorgimento**. *Marotin sono io* – risponde così la padrona di casa, **Mariangela Del Favero**, a chi glielo chiede –, *mi chiamavano così da piccola, perché assomigliavo a un covone di fieno, il marùs veneto*. La storia di *Marotin* ha inizio nella sua infanzia. Grazie alle donne della sua famiglia, abilissime pasticciere, Mariangela ha imparato presto i segreti per fare una crema pasticcera perfetta, per una frolla impeccabile nel gusto e nella consistenza. Era affascinata dalle pasticcerie viennesi e ne sognava una sua. Così, dopo aver cresciuto i figli, comincia a coltivare il suo sogno da vicino, cercando un luogo che potesse diventare una bellissima pasticceria. Che è nata nel 2009 e che negli ultimi anni, il pasticcere **Nico Banianschi** ha contribuito a renderla fra i luoghi più amati di Milano.

**L'ambiente è piccolo, raccolto, e dentro si respira aria di casa.** Pareti color pastello, tavolini tondi in marmo, arredi in ferro battuto, un piccolo piano rialzato, teche e vetrine ricche di dolcezze. Un tripudio di pasticcini e torte, da forno e fredde, semplici o a più piani (tra cui **cheesecake, caprese, crostata di frutta, torta pere e cioccolato, bavarese, sabbiosa al limone**), biscottini, praline artigianali assortite, alberi di cioccolato e dolci tipici quando è festa. Da accompagnare a un cappuccino o a una cioccolata calda, da guarnire con panna, cannella o peperoncino in polvere, oppure a un tè o una spremuta di frutta e una centrifuga.

**MI CASA TOASTERIA**



Il sottotitolo è “**La prima toasteria di Milano**”, ma da *Mi Casa* ci si può venire anche per la colazione e la merenda pomeridiana, perfetta com’è con la sua atmosfera calda e super casalinga. Arredata in **stile country inglese**, apre i battenti ormai quasi dieci anni fa in una carinissima e tranquilla piazzetta in pieno quartiere **NoLo** (North of Loreto), a metà strada tra Rovereto e Turro, replicando qualche anno fa in tutt’altra zona, precisamente in piazza Berlinguer (Tortona). Nel menu dolce di *Mi Casa* ci sono **muffin di vari gusti** (Crema al cioccolato, Marmellata di mirtilli, Integrale con marmellata ai frutti rossi, Cioccolato bianco, Banana e cioccolato, Mela e cannella, Pistacchio, Pesca, amaretto e mandorla), una piccola selezione di **dolci al cucchiaino, brioche e mini brioche** con diverse farciture, e naturalmente **toast dolci** composti da fette di pane su cui vengono spalmate le *Mi Creme* preparate in casa e combinate con altri ingredienti;

c’è, per esempio, l’**Accattivante**, con Mi Crema Cioccorancia, brie fuso e rum, l’**Intrigante** con Mi Crema Pistacchiosa e fragole fresche, il **Godurioso** con Mi Crema Mandorlosa con marmellata di mirtillo biologica e granella di biscotti; e ancora, il **Fondente** con Mi Crema Fondente e pere e cannella, l’**Espressivo** con Mi Crema Nocciocaffè e amaretti e panna montata e il **Piccantino**, con Mi Crema Cioccopikka con squacquerone e granella di pistacchio. In accompagnamento, tè e succhi biologici, spremute di frutta, centrifughe, yogurt, caffè, cappuccino e marocchini.

**MARLÀ**



Inaugurata verso la fine del 2018 in zona **Porta Romana** (Corso Lodi, 15), *Marlà* è oggi una delle pasticcerie di cui più si parla in città. **Pasticceria un po' tradizionale, un po' moderna e innovativa, un po' italiana e un po' francese**, è un tempio dei dolci ricco di prelibatezze di ogni genere. *Marlà* è la crasi di due nomi, **Marco Battaglia e Lavinia Franco**: giovani pasticceri che fanno coppia fissa nella vita e nel lavoro, che sono arrivati qui dopo un percorso comune nella storica *Pasticceria Martesana* e dopo l'esperienza di Lavinia a bottega presso due grandi maestri come **Philippe Conticini ed Ernst Knam**. Arredamento minimal moderno sui toni del grigio e del verdino, grande laboratorio a vista, bancone in vetro sotto cui si mostrano le irresistibili dolcezze della casa, da gustare a qualsiasi ora.

Qui potete fare colazione o merenda con golosi cornetti ripieni per esempio di crema pasticcera con vaniglia di Tahiti, o con cuore di pan di spagna inzuppato al lime e passion fruit, composta esotica, chantilly al cocco e cioccolato, **treccie con uvetta, pain au chocolat, bignè, cannoncini di sfoglia, cannoli siciliani, tartellette di frutta, cubotti multistrato, variegata torte monoporzione** con glassa a specchio, ma soprattutto **maritozzi**, preparati con lo stesso impasto di una venezianina e ripieni di **tre diversi tipi di farcitura**: panna montata e poi alla base crema pasticcera classica, crema al cioccolato o crema allo zabaione.

EGALITÉ



Sempre a **Porta Venezia**, al 22 di **via Melzo**, c'è **Egalité**, una **boulangerie** tipicamente francese che è anche **caffetteria, bistrot e pasticceria**. Nata sotto il segno della baguette, è sbarcata in città nell'aprile 2018 grazie all'architetto-imprenditore **Tiziano Vudafieri** (dello studio milanese *Vudafieri-Saverino Partners*), che ha portato in Italia **Thierry Loy**, maestro *boulangier* di un ameno paesino nel comune più alto dell'intera Francia, e con lui un inedito concept di gastronomia che gioca, con il sorriso sulle labbra, con la storia, con il tempo e con i colori. Per l'ora della merenda, potete scegliere tra grandi classici: **éclair, religieuse, tarte tatin, tarte tropézienne, crostate** con frutta e guarniture che cambiano a seconda della stagione, **madeleine, croissant, viennoiseries, pain au chocolat, pain au raisins, cannelé bordelais, briochette au sucre, mini Florentin, gâteau moelleux au chocolat, briochette**, tartine di baguette con burro salato e marmellata.

E se poi volete prolungare il vostro pomeriggio da *Egalité*, provate anche l'aperitivo. In menu, **Ficellas Garnies** (piccole baguette con farcitura del giorno), **Barbiche** (michetta farcita con caprino e pomodorini canditi), **Flamme Kuchen** (focaccia Alsatiana alla panna acida, pancetta e cipolla appassita), **Pain Surprise** (pagnotta farcita con tapenades vegetariane e cerfoglio o con tapenades e rucola), tagliere di salumi con bretzel e tagliere di formaggi con baguette al Beaufort o al Roquefort. In abbinamento, vini, bollicine e Champagne (rigorosamente francesi), cocktail, Spritz, birra e sidro.

**BISTRÒ96**



*Allure parigina* anche per *Bistrò96*, *caffè d'antan* ospitato in uno storico palazzo liberty di **corso Magenta**, tra la chiesa di Santa Maria delle Grazie e piazzale Francesco Baracca. Pareti scure, pavimento a motivi geometrici, tavolini in legno, luci soffuse, decorazioni vintage, arredi, **oggettistica e mirabilia tutti acquistabili**, caratterizzano l'ambiente interno, disposto su due livelli, e in continuo mutamento: il padrone di casa, **Simone** – insieme all'amica e designer Giorgia –, rinnova ogni mese la vetrina andando a scovare nei mercatini gli oggetti più disparati, per rendere questo piccolo scrigno una continua scoperta. Parte integrante della scenografia sono i **dolci** (sempre freschi e a rotazione), adagiati sul bancone e su di un carrello: ci sono croissant assortiti, biscotti, torte e madeleine, per lo più.

Da *Bistrò96* si viene in ogni momento della giornata. Ma quello della merenda è il più succulento. Anche grazie un interessante **selezione di tè, provenienti da ogni parte del mondo** (Giappone, Cina, India, Sri Lanka, Taiwan, Kenya), del brand *Tea in Italy*, azienda nata nel 2013 dal matrimonio fra Giappone e Italia; tra cui tè giapponesi come il Bancha, tè verdi e neri aromatizzati come l'*English Caramel*, tè nero Assam con caramello, e tanti infusi come l'*Apple Pie*, che miscela il sapore dell'uvetta con le mele, la cannella, petali di rosa, mandorla e vaniglia.

**MARCHESI 1824**



Dopo quasi 200 anni, è ancora qui, allo stesso indirizzo (**via Santa Maria alla Porta**) in cui, nel 1824, ha aperto le sue porte. Poi in anni recenti sono arrivate le altre due sedi: quella in **Galleria** e quella in **via Montenapoleone**. *Marchesi* è una delle pasticcerie più antiche e rinomate di Milano, diventata iconica per i suoi dessert, per il cioccolato e per la produzione del panettone, sempre disponibile. Se vi piacciono i posti in cui si respira **aria e magia d'altri tempi**, questo è il posto che fa per voi.

Varcando la soglia della sede storica, in un edificio del Settecento nel cuore della Milano bene, si viene infatti immediatamente catapultati in un'altra epoca: **i soffitti a cassettoni decorati**, gli **specchi antichi**, le **lampade in stile art déco**, il bancone dei primi del Novecento. Che è pieno di delizie. Potete fare colazione o merenda con caffè, cappuccino e tè insieme a **cornetti**, **pane tostato caldo da accompagnare alle creme (alle nocciole del Piemonte e al pistacchio, per esempio)** e **alle confetture della casa, bomboloni alla crema, cremini, tortine e bonbon** vari che vi conquisteranno con i loro colori pastello.

Tags: [merenda](#) , [Pasticc](#)

## Il Carnevale 'dolce' di Marchesi 1824

• BY WE MAGAZINE

• 19 FEBBRAIO

• TASTE

La pasticceria **Marchesi 1824** festeggia il **Carnevale** con dolci e torte eleganti e colorati. Dai biscotti a motivo 'maschera' in pasta frolla e pasta di mandorle alle deliziose torte con bagna al rum o alla vaniglia, farcite con fragole fresche e crema Chantilly, crema pasticciera e Chantilly o ancora crema al pistacchio o crema Chantilly al cioccolato.

I prodotti sono disponibili presso le tre esclusive location di Marchesi 1824 a Milano in via Santa Maria alla Porta 11/a, via Monte Napoleone 9 e Galleria Vittorio Emanuele II.

Un arcobaleno di caramelle, dalle ginevrine nei toni pastello alle scintillanti pastiglie fruttate è l'aggiunta che si trova presso la pasticceria di Londra al 117 Mount Street a Mayfair ed anche online su [www.pasticceriamarchesi.com](http://www.pasticceriamarchesi.com).



## Valentine's bakery items from doughnuts to cookies

SHEENA ADESILU · 12 FEBRUARY, 2020



**With Valentine's Day just around the corner, bakeries, retailers and supermarkets are rolling out personalised NPD to make romantic couples feel special.**

From heart-shaped doughnuts to giant cookie pies, consumers can expect to indulge in style on 14 February.

Here's the latest round of Valentine's NPD:



#### **Marchesi 1824**

Inspired by Cupid, the Milanese bakery specialist's **Heart Cake** (£45) is made of almond sponge cake, pistachio, raspberry, jelly and white chocolate mousse, with lemon and red glaze.

Marchesi 1824's decorated **Biscuits** feature shortcrust pastry with almond paste and glaze. Consumers can choose from designs such as an envelope, a red heart with an arrow or red heart with a key for £5, or two puzzle hearts for £10.



► 11 febbraio 2020

# Pasticceria Marchesi



## WHAT IS IT...

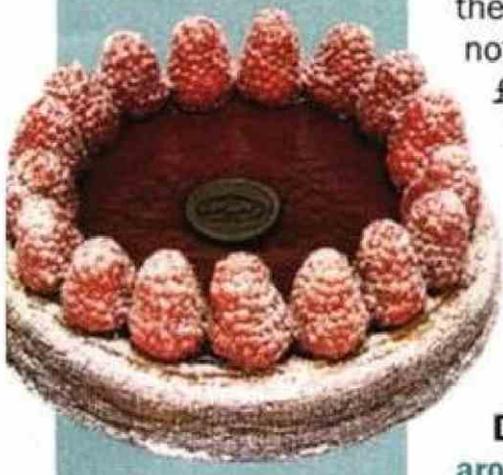
A London outpost of a historic Milanese pastry shop.

## WHY GO...

For the panettone.  
People: it's *posh*.

→ 117 Mount St, W1K 3LA

⊖ Bond St or Green Park.



**WHEN VISITING MAYFAIR'S** Pasticceria Marchesi – the sweet, petite designer dessert boutique owned by the Prada group – you should forget everything you think you know about panettone. Available all year round, like in Italy (not just for Christmas, like here), Marchesi's version, made with a sourdough starter in a recipe that's over half-a-century old, is one of the café's signatures. It was good enough to make you love panettone even if you've never even liked it before: the sweet Milanese bread was fluffy and delicately perfumed with gems of candied orange peel and sultanas plumped in booze. Another signature, the vanilla-custard-based torta aurora, had that same impossible weightless quality while also being lavishly decadent. The hot savoury dishes that you can buy at lunchtime also excelled, though they do start at £18 (we liked the golden saffron sautéed risotto, with its Milanese-style crisped edges).

But while we were braced for Mayfair prices, the bill truly exceeded our expectations, and not in a good way. A cup of coffee starts at £6 (we were told it's by illy, which is lovely, but hardly special – you can buy it in most supermarkets). A single candied chestnut smaller than a golf ball costs £6.50 (good but not nearly-seven-quid good) and wedges of cake kick-off at £11. Still, for seriously superior all-year-round panettone, you may just think it's worth it. ■ *Nicole Trilivas*

**Dessert for two with coffee and service:**  
around £40.



# Un amore surreale? Destinazione Parigi

Lì, nella Ville Lumière, dove nel 1929 Salvador Dalí incontra Gala, la sua musa ispiratrice

VENERA ELISA FICHERA

**S**an Valentino 2020, destinazione: Parigi per un "amore surreale". È proprio nella Ville Lumière che nel 1929 Salvador Dalí incontra la sua Gala, la sua musa, la sua ossessione. Una fusione artistica e sentimentale. In più di 50 anni sarà lei l'unica modella, principale soggetto di ispirazione dell'artista e coautrice di molte delle opere di Dalí, firmate con il doppio nome di "Gala-Salvador Dalí". Legati da una forza occulta, da un destino invincibile, Dalí dichiarava: «Amo Gala più di mia madre, più di mio padre, più di Picasso e perfino più del denaro».

Innamorate di tutto il mondo se volete provare a vivere un'amore sotto l'egida del surrealismo indossate quindi un abito Schiaparelli Haute Couture appena visto sulle passerelle parigine, «per un regno del fantastico ma capace di rivelare la verità di chi lo indossa», e fatevi portare a Parigi.

Per la cena romantica proponiamo il leggendario ristorante simbolo della Belle Époque parigina: Maxim's, con i suoi interni Art Nouveau. Fondato nel 1893, ha ospitato nel tempo rilevanti figure artistiche e politiche e in occasione delle recenti sfilate dell'Alta Moda a Parigi è stato sede della IV edizione di Prada Mode, strepitoso club privato itinerante dedicato alla cultura contemporanea. Regali: per la "wishlist" suggeriamo cuori d'oro, di cristalli Swarovski, di zucchero, come la torta dell'antica pasticceria Marchesi 1824 su cui poggia un gioioso Cupido, o quello dell'anello in oro bianco 18 carati con rubino sangue di piccione taglio cuore di 5 carati e diamanti della collezione Chopard Haute Joaillerie. Un profumo Dalí Haute Parfumerie, The Fabulous Collection, per un incantevole viaggio in Oriente mediante sensazioni olfattive che rimandano a opulenza e delizie maestose. Un senatempo Rolex Datejust in oro giallo

con quadrante in madreperla e diamanti per scandire momenti preziosi, mentre si potrà raggiungere elegantemente qualsiasi meta con le sofisticate ballerine dorate Hogan. Per celare uno sguardo malizioso, invece, si opterà per i sunglasses della maison Usa di lingerie Victoria's Secret. Un bracciale Tod's pieno di ciondoli, infine, è dedicato alle amanti del «miglior amico dell'uomo».

## ► Un abito

Schiaparelli  
Haute Couture  
e una cena  
romantica dal  
leggendario  
Maxim's

## ► La wishlist dei regali:

dal profumo Dalí  
al Rolex d'oro  
all'anello in oro  
bianco e rubino  
della collezione  
Chopard



► 12 febbraio 2020



Schiaparelli haute couture

► 12 febbraio 2020



Atelier Swarovski



Dalì Haute Parfumerie



Collanina Morellato



Ballerina Hogan



Torta della pasticceria Marchesi 1824



Rolex Datejust in oro giallo



Collanine e orecchini Dodo



Victoria's Secret Eyewear



Anello di Chopard



Il ristorante Maxim's ha ospitato la IV edizione di Prada Mode



Braccialetti Tod's

## 5 pasticcerie famose da non perdere a Milano

*Alla scoperta delle storiche maison di arte dolciaria della città meneghina*

IRENE CIRILLO 31 GENNAIO 2020

[CONDIVIDI SU FACEBOOK](#)



[TEMPO LIBERO](#)

**Pasticcerie famose a Milano?** I golosi lo sanno, trovare una **buona pasticceria** se non la **migliore** non è così semplice come sembra: i banconi ricolmi di ogni sfiziosità e leccornia possono, purtroppo, anche deludere le aspettative (e mangiare un dolce deludente, è molto triste). Fortunatamente possiamo contare su quegli **indirizzi** che l'arte della pasticceria la prendono sul serio, in cui andare a colpo sicuro per una colazione, un fine pasto o una merenda. Milano vanta una tradizione dolciaria importante e spesso risulta, nelle guide, la città con più **indirizzi premiati**, tra insegne **storiche** e **nuove aperture**.

Ci sono quei posti in cui gustare un dolce è un'esperienza a sé, posti in cui la competenza è palpabile, l'atmosfera è quella giusta e il concedersi una pausa diventa ancora più dolce. Questi luoghi non a caso sono diventati

simboli della città che andrebbero visitati almeno una volta durante il vostro soggiorno milanese.

5 pasticcerie famose a Milano

1. Ernst Knam (foto: facebook.com/ErnstKnam)

**Ernst K Knam (via A. Anfossi, 10, Milano).** La fama del Re del cioccolato è ben nota a tutti, la sua attenzione meticolosa per l'estetica e gli abbinamenti azzardati, ma riusciti, sono ciò che lo contraddistingue nel panorama dolciario italiano e non. Tra le creazioni più famose c'è la *mousse ai tre cioccolati*, ma nel locale non mancano praline, torte di frutta, biscotti dolci o salati e una selezione di quiche alle verdure e grissini sfogliati. Oltre a gustare le proposte dello staff, è possibile anche prenotare una [Knam Experience Cooking Class](#) per approfittare dell'esperienza del maestro.



2. Marchesi (Foto: Facebook)

**Marchesi 1824 (via S. Maria alla Porta, 11/a, Milano).** Dopo quasi due secoli dall'apertura, la pasticceria conserva ancora tutto il suo fascino con gli arredi originali dei primi del Novecento, i soffitti a cassettoni, gli antichi specchi e le lampade in stile art déco,

affermandosi come punto di riferimento della pasticceria d'alta gamma italiana. Il cioccolato è sapientemente lavorato e il simbolo della città, il panettone, viene sfornato tutto l'anno. Oltre la sede storica, Marchesi si trova anche in via Monte Napoleone 9 e in Galleria Vittorio Emanuele II.



3. **Bar Luce (Largo Isarco, 2, Milano).** All'interno della Fondazione Prada, sembra un set cinematografico dell'Italia degli anni '50-'60. A progettarlo è stato il regista americano Wes Anderson con l'intento di creare un luogo in cui poter girare un film, scrivere una sceneggiatura e volerci andare cinque volte a settimana. L'atmosfera ricercata era quella di un tipico caffè milanese in cui consumare brioches, caffè o panini preparati al momento.

4. Iginio Massari Milano (foto: [iginiomassati.it](http://iginiomassati.it))

**Iginio Massari (via Marconi 4, Angolo Piazza Diaz, Milano).** Il *maestro dei maestri* ha stupito Milano con la sua nuova apertura all'interno di una banca. L'ambiente è luminoso, il laboratorio a vista e le opere del proprietario in bella vista per essere scelte. Niente sedute, ma solo alti tavolini per assaggiare le prelibatezze in piedi.

5. **Cova (Via Montenapoleone, 8, Milano).** Una pasticceria d'altri tempi, elegante, lussuosa e chic. Bancone in mogano, marmi e il pavimento in mosaico originale rendono la visita da Cova una piacevole pausa in cui gustare una colazione come un aperitivo. Se dovesse sfuggirvi a Milano, potrete assaggiare il loro panettone (con ricetta segreta) anche a Monaco, Dubai, Hong Kong e Shanghai.

## San Valentino da Marchesi 1824

- [Commenta per primo!](#)



### **Marchesi 1824 celebra San Valentino con una selezione di prodotti ispirata al romanticismo e ai simboli dell'amore**

Torte al pistacchio e lamponi su cui poggia un gioioso Cupido, biscotti decorati, cuori di cioccolato fondente recanti la chiave del cuore della persona amata, praline personalizzabili con le iniziali della coppia.

I prodotti che Marchesi 1824 dedica al giorno degli innamorati sono disponibili presso le tre location di Marchesi 1824 a Milano - via Santa Maria alla Porta 11/a, via Monte Napoleone 9 e Galleria Vittorio Emanuele II - e presso la pasticceria di Londra al 117 Mount Street, Mayfair. La classica selezione di cioccolatini, dragée, confetti, caramelle, creme spalmabili, confetture e gelatine è disponibile anche online su [www.pasticceriamarchesi.com](http://www.pasticceriamarchesi.com)



[AdmironGallery 5.0.0](#), author/s [Vasiljevski](#) & [Kekeljevic](#).

ZOE

# Valentine's Day at Marchesi 1824

These special products are available at the three exclusive locations of Marchesi 1824 in Milan



CHIARA FIGUEROA

Marchesi 1824 is celebrating the day dedicated to lovers with a selection of products inspired by romance and symbols of love: pistachio and raspberry cakes with a joyful Cupid perched on top, meticulously decorated biscuits, dark chocolate hearts bearing the key to the heart of the object of one's affection, and soft, creamy pralines, customisable with the couple's initials. These products are available at Milan. These special products are available at the three exclusive locations of Marchesi 1824 in Milan – via Santa Maria alla Porta 11/a, via Monte Napoleone 9 and Galleria Vittorio Emanuele II as well as at the London pastry shop at 117 Mount Street, Mayfair. The

classic selection of chocolates, dragées, sugared almonds, candies, spreads, jams and jellies is also available online on [www.pasticceriamarchesi.com](http://www.pasticceriamarchesi.com).

## I LOVE YOU... tell you with a t-shirt

If you still don't know what to wear for your super romantic Valentine's Day, let yourself be inspired by our selection of t-shirts



CHIARA FIGUEROA

Don't panic! If you still don't know what to wear for your super romantic Valentine's Day, let yourself be inspired by our selection of t-shirts dedicated to the thousand shades of love!



## Un San Valentino da gustare

San Valentino si avvicina: nei paesi anglosassoni è uso scambiarsi bigliettini e piccoli presenti. Noi italiani, invece, amiamo fare le cose in grande e, per un giorno, vogliamo dedicare alla persona che ci fa battere il cuore qualcosa di veramente speciale. Dalle irresistibili tentazioni di alcuni tra i migliori maestri pasticceri tricolore alle cene dei grandi chef ad un brindisi d'autore, ecco le nostre idee per una celebrazione al bacio.

Amedei ha realizzato una nuova variante delle Praline 5, una selezione di praline - decorate a mano - dagli accostamenti ricercati, frutto di una lunga lavorazione artigianale.

Armani/Dolci festeggia San Valentino 2020 con una nuova pralina al latte con ripieno di pistacchio, e tre cialdine nei raffinati gusti di cioccolato bianco e frutta secca salata, fondente 63% con nocciole, latte e pistacchio.

Bodrato trasforma le migliori fave di cacao in doni perfetti: il Boero, le Piastrelle, lo zenzero ricoperto di fondente e da una spolverata di cacao. Per i più tradizionali, ci sono i cuori di cioccolato in tante varianti.

Il Cannavacciuolo Café & Bistrot di Novara mette in scena l'amore, con lo speciale menu di San Valentino, firmato dallo Chef resident Vincenzo Manicone: l'idea perfetta per stupire la propria metà lontano dal caos cittadino, con la garanzia di un grande Chef come Antonino Cannavacciuolo.

Chiaretto di Bardolino, vino rosa che nasce sulla sponda veronese del lago di Garda sarà vino ufficiale di Lago di Garda in Love e Verona in Love, le due manifestazioni dedicate agli innamorati in programma dal 14 al 16 febbraio in dieci Comuni dell'area gardesana e dal 12 al 16 febbraio nel capoluogo scaligero.

Eutopia propone due praline senza saccarosio e lattosio: i Valentini, cuori di morbido pralinato con mandorla di Bronte, nocciola IGP Piemonte e sciroppo di riso e il Pralinotto, gianduiotto con camicia fondente al 60% e ripieno di pralinato a base di mandorle, nocciole, sciroppo di riso e cioccolato fondente al 60%.

**Marchesi 1824** celebra San Valentino con una selezione di prodotti ispirata al romanticismo e ai simboli dell'amore: torte al pistacchio e lamponi su cui poggia un gioioso Cupido, biscotti meticolosamente decorati, cuori di cioccolato fondente recanti la chiave del cuore della persona amata, morbide e cremose praline personalizzabili con le iniziali della coppia.

Con Pasticceria Martesana Milano puoi inviare alla tua dolce metà un messaggio d'amore: con i biscotti glassati, con uno speciale cupcake decorato o con la innovativa torta Spaccacuori, disponibile in due golose varianti: Cuore cheesecake + Cuore Sinfonia e Cuore Alexander + Cuore Divina.

Il ristorante Morelli offre il menu di alta cucina dello Chef Giancarlo Morelli, una vera e propria esperienza gastronomica e un percorso sensoriale che declina i 5 gusti: sour, bitter, salty, sweet e umami. In abbinamento, i cocktail Per Lui e Per Lei firmati da Ivan Patrino del BULK Mixology Food Bar.

NeapolitanTrips sale sui tetti di Napoli per festeggiare gli innamorati: La Terrazza del Re, con il suo splendido panorama dalle cupole del centro al Vomero, apre le porte anche a chi non risiede in hotel in una serata speciale riservata a sole 13 coppie, con un menu di 5 portate e vini a la carte.

Roberto Okabe, chef patron di Finger's, ha ideato un menu speciale che unisce la leggerezza della cucina giapponese ai sapori mediterranei e fusion che contraddistinguono da sempre il suo ormai celeberrimo Finger's Style.

La pastry star Roberto Rinaldini Pink Lady® si ispirano ad un claim cinematografico per un'originale versione del gioiello simbolo dell'eterno amore: Pink Diamond, inediti diamanti di alta pasticceria che, oltre la vista e il cuore, conquisteranno soprattutto il palato.

Il maestro pasticcere romagnolo presenta anche una vera e propria collezione dedicata alla festa degli innamorati: "UNLOCK YOUR LOVE", ovvero LIBERA L'AMORE! Una chiave e un lucchetto decorano le tre torte studiate per l'occasione, simbolo di un amore che va condiviso, come la gioia che la pasticceria infonde.

Il Rome Cavalieri propone un indimenticabile soggiorno: Blind Chocolate Experience, per condividere le diverse emozioni del cioccolato bendati, il trattamento wellness Chocolove e numerose esperienze su misura per le passioni degli innamorati.

Il Ristorante Trussardi Alla Scala ha realizzato un percorso gastronomico caratterizzato da un inedito mix di sapori. Ogni piatto è contraddistinto da un sorprendente gioco di contrasti, come ad esempio la morbidezza del gambero rosso di Mazara accostata al sapore fruttato del wagyu e all'acidità del pompelmo rosa oppure il risotto al limone servito con maionese d'ostrica e caviale.



## Caffè e fashion: una liason sempre più stretta, emblema di un lusso accessibile



Nasce la nuova Gamma M100 Attiva. Agile, flessibile e pronta a lavorare al tuo fianco, sempre.

**LA CIBALI**  
coffee starts here



Un vista degli interni della Gucci Osteria di Firenze

MILANO — Caffè sempre più fashion nelle capitali del lusso: il prossimo mese debutta a Londra il primo Tiffany Café d'Europa, mentre in Giappone aprirà i battenti il Louis Vuitton café. Quella tra moda, caffè e ristorazione è d'altronde una liaison sempre più stretta e sinergica. È di pochi mesi fa, l'apertura del Café Citron di Jacquemus a Parigi. Per non parlare degli ormai affermati Gucci Osteria a Firenze, **Marchesi Prada** a Milano o Ralph's Coffee a New York, emblema di un nuovo lusso accessibile e very Instagram-friendly.

L'ultima maison in ordine cronologico ad abbracciare la tendenza è niente meno che Louis Vuitton, che in queste ore ha annunciato l'apertura del suo primo caffè ristorante all'interno del nuovo flagship store di Osaka, in Giappone, si legge su WWD. Leggiamo come in questo articolo di Valentina Nuzzi per Elle.

Il Café V, questo il nome scelto per lo spazio, aprirà le porte al pubblico il 15 febbraio, prenderà casa al quarto e ultimo piano della boutique e godrà di una terrazza panoramica con vista sulla città.

Al contrario di quanto potrebbe suggerire il nome francese, però, il menù del ristorante, creato ad hoc dal celebre chef giapponese Yosuke Suga, sarà interamente giapponese. Ma le sorprese non finiscono qui.

Accanto al bar sorgerà anche anche l'esclusivissimo Sugalabo V, gemello dello storico Sugalabo di Tokyo, che servirà la cena a selezionatissimi lucky few.

Nel confermare la notizia del primo Louis Vuitton café al mondo, il presidente e amministratore delegato Michael Burke ha fatto sapere che quello di Osaka potrebbe essere solo il primo di una serie di progetti lifestyle per la maison del gruppo Lvmh.

### A quando un'osteria Louis Vuitton?

E se in Giappone Louis Vuitton ha scelto di restare fedele alla tradizione culinaria locale, con l'apertura di un esclusivo ristorante giapponese, in un futuro non troppo prossimo potremmo sperare nella creazione di una elegante Louis Vuitton osteria a Milano o di un raffinato Louis Vuitton bistrot a Parigi?

Forse. Fatto che sta che, Café V a parte, quello dei ristoranti alla moda è un trend globale in continua ascesa.

### **Caffè e ristorazione sono sempre più gourmet e fashion**

Secondo l'ultimo report di Fondazione Altagamma, nel 2019 la nostra spesa in cibo gourmet e ristorazione è cresciuta del 6%, e per l'anno appena iniziato non accenna a frenare.

Perché non tutti potranno concedersi una it bag a tre zeri, ma un caffè griffato, quello sì.

Valentina Nuzzi