Pasticceria Mezzaro

Kategorie: Gebäck, Honig, Schokolade, Marmelade
Beschreibung der Aktivitäten: Die Konditorei Mezzaro in der Via Cavour 43/45 ist ein herausragendes Beispiel für die weltbekannte Exzellenz Alexandrias. Am 20. Oktober 2013 stellte Filippo Mezzaro zusammen mit dem Team der AICAF Coffee Masters in Mailand einen Guinness-Weltrekord für den größten Cappuccino der Welt auf: 4.250 Liter. Am 3. Oktober 2014 wurde er in London zum „Espresso Italiano Champion“ gekürt – als bester Barista für die Zubereitung von italienischem Espresso und Cappuccino.

Dies sind die jüngsten außergewöhnlichen Erfolge in einer langen und beeindruckenden Geschichte, die 1975 begann, als Konditormeister Lorenzo Mezzaro und seine Frau Graziella ihr erstes Geschäft in der Via XX Settembre eröffneten. Beide hatten bereits als Kinder in der Konditorei gearbeitet, bevor sie ihr eigenes Unternehmen gründeten: er in der Werkstatt, sie als Verkäuferin. Tag für Tag perfektionierten sie ihren Service, die Qualität ihrer Produkte und die Freude am Genuss. Inzwischen wuchs ihre Familie. Die heutigen Inhaber wurden geboren: Matteo, Konditor und Chocolatier, und Filippo, Barkeeper und Kaffeemeister. 2001 eröffnete ein neues Geschäft in der Via Cavour als Konditorei, Café und Schokoladengeschäft. Die traditionellen Spezialitäten werden weiterhin zur großen Zufriedenheit der Kunden hergestellt: die „Delizie“ (zwei Mandelwaffeln gefüllt mit Gianduia-Schokolade), Chantilly- und klassische Gebäckspezialitäten sowie die „Ciambella Mezzaro“-Torte. In jüngster Zeit kamen weitere Spezialitäten hinzu. Darunter „El pan de Lorenso“, eine Torte, die Lorenzo gewidmet ist, der 2011 verstarb. Der Name im Dialekt erinnert an seine Herkunft aus Vicenza. Es handelt sich um einen Hefekuchen aus langsam aufgehendem Sauerteig mit Schokoladenstückchen und mit Cognac aromatisierten Aprikosen.

Eine weitere Neuheit ist die „Albicocche Regina“, eine Spezialität des Schokoladengeschäfts. Es handelt sich um weiche, entsteinte Aprikosen, gefüllt mit einer Schokoladen-Cognac-Creme und umhüllt von dunkler Schokolade.

Wir bieten außerdem eine große Auswahl an handgefertigten Pralinen, sorgfältig zusammengestellt aus hochwertigsten Zutaten und mit frischer Ganache. Auch Bonbons und Gelees werden in Handarbeit hergestellt. Neben den klassischen Leckereien (Windbeutel, Cannoncini etc.) gibt es nun auch moderne Gebäckspezialitäten (Mousse etc.). Die exklusive Torte „Terra et Sapore“ wurde von Chefkoch Matteo Mezzaro zum 45-jährigen Jubiläum der traditionsreichen und preisgekrönten Familienkonditorei kreiert: eine außergewöhnliche Harmonie von Aromen und Texturen, die die Nuancen jeder einzelnen Zutat perfekt zur Geltung bringt.

Das Geschäft hat eine vielfältige Kundschaft – Jung und Alt, Familien und Touristen. Letztere, sowohl aus Italien als auch aus dem Ausland, haben besonderes Interesse gezeigt, was die internationale Reputation des Unternehmens und seiner Mitarbeiter unterstreicht.
Telefon: +39 0131 68815
Telefon 2: +39.0131 68815
Website : https://www.mezzaro.eu
E-Mail: info@mezzaro.eu
Sonstige Hinweise: Marke „Piedmont Artisan Excellence“

Foto



