Pasticceria Mezzaro

Catégorie: Pâtisserie, miel, chocolat, confiture
Description activités: La pâtisserie Mezzaro, située Via Cavour 43/45, est un magnifique exemple de l'excellence alexandrine mondialement reconnue. Le 20 octobre 2013, à Milan, Filippo Mezzaro, accompagné de l'équipe des Maîtres Café AICAF, a inscrit son nom au Guinness World Record pour le plus grand cappuccino du monde : 4 250 litres. Le 3 octobre 2014, à Londres, il est devenu « Champion d'Espresso Italiano », récompensant le meilleur barista pour la préparation d'espresso et de cappuccino italiens.

Ce sont là les plus récents exploits d'une longue et brillante histoire qui a débuté en 1975, lorsque Lorenzo Mezzaro, maître pâtissier, et son épouse Graziella ont ouvert leur première boutique Via XX Settembre. Tous deux ont commencé à travailler dès leur plus jeune âge avant de fonder leur entreprise : lui en atelier, elle comme vendeuse. Jour après jour, ils ont perfectionné leur professionnalisme, la qualité de leurs produits et le plaisir de les déguster. Entre-temps, leur famille s'est agrandie. Les propriétaires actuels sont nés : Matteo, chef pâtissier et chocolatier, et Filippo, barman et maître café. En 2001, un nouvel établissement a ouvert ses portes Via Cavour, abritant pâtisserie, café et chocolaterie. Les spécialités « historiques » continuent d'être préparées avec le plus grand plaisir des clients : les « Delizie » (deux gaufrettes aux amandes fourrées au chocolat gianduia), la Chantilly et les pâtisseries classiques, ainsi que le gâteau « Ciambella Mezzaro ». Plus récemment, d'autres spécialités sont venues s'ajouter à la carte. Parmi celles-ci, « El pan de Lorenso », un gâteau dédié à Lorenzo, décédé en 2011, dont le nom en dialecte rappelle ses origines victorieuses. Il s'agit d'un gâteau levé à base de levain à fermentation lente, garni de pépites de chocolat et d'abricots parfumés au cognac.

Autre nouveauté : les « Albicocche Regina », une spécialité de la chocolaterie. Ce sont des abricots dénoyautés et moelleux, fourrés d'une crème au chocolat et au cognac, le tout enrobé de chocolat noir. Nous proposons également une gamme complète de pralines artisanales, assorties avec le plus grand soin et confectionnées avec une ganache fraîche. Bonbons et gelées sont également faits à la main. Une sélection de pâtisseries modernes (mousses, etc.) vient compléter notre gamme classique (choux à la crème, cannoncini, etc.). Notre gâteau d'exception, « Terra et Sapore », a été créé par le chef Matteo Mezzaro pour le 45e anniversaire de cette pâtisserie familiale historique et primée : une harmonie extraordinaire de saveurs et de textures qui sublime les nuances de chaque ingrédient.

La boutique attire une clientèle variée, composée de jeunes et de moins jeunes, de familles et de touristes. Ces derniers, italiens et étrangers, ont manifesté un intérêt particulier, témoignant du rayonnement international de l'entreprise et de ses membres.
Téléphone: +39 0131 68815
Téléphone 2: +39.0131 68815
Site Web: https://www.mezzaro.eu
E-mail: info@mezzaro.eu
Autres notes: marque « Piedmont Artisan Excellence »

Photo



