

#cioccolateria #confetteria #gelateria #confezionamento #caffetteria #cucina

# PASTICCERIA INTERNAZIONALE

La rivoluzione della confetteria  
è cominciata.



**Pomati**<sup>®</sup>  
CHOCOLATE TECHNOLOGY

[www.pomati.it](http://www.pomati.it)

novembre - dicembre 2018 | n° 305 | Anno 41

Poste Italiane Spa - Spedizione in Abbonamento Postale DL 353/2003 (Conv. In L. 27/02/04) Art. 1 Comma 1 - NO/TORINO N.09/2018 - IP - ISSN 392-4718



CHIRIOTTI



EDITORI

## Marmi e ottone nel rinnovato Antoniazzi

Una sede storica quella di Bagnolo San Vito, a breve distanza da Mantova, cuore della produzione della **Pasticceria Antoniazzi**, punto di riferimento non solo locale. Di recente rinnovato, il punto vendita offre oggi un'esperienza di consumo e di acquisto nuova, con spazi dedicati alla caffetteria, alla pasticceria e al gelato, e tavoli ideali per momenti di relax. A seguire il progetto **Santo Scibetta**, art director e titolare della **CierreEsse** di Cabiato, Co. La scelta è stata quella di privilegiare uno stile caldo e vintage, riconoscibile in tutti gli elementi utilizzati. Oltre 5 metri di banchi in marmo bianco Calacatta e nero Marquinia ospitano la pasticceria, i macaron e il cioccolato. I banchi scelti sono gli **AMC** e **Meraviglia**, che consentono ottima visibilità e conservazione; di grande impatto anche lo spazio dedicato al gelato, arricchito da due fontane per il cioccolato bianco e fondente. Gusto vintage negli arredi che prevedono tavoli, di più dimensioni, resinati in colore nero e rosso con bordi in ottone e sedie thonet rivisitate con velluti dal bianco e nero al blu intenso. Cura anche l'illuminazione, grazie a lampade vintage custom degli anni '60. E, infine, il dehors esterno, dove il verde e i colori caldi del legno creano spazi accoglienti. [www.cierreesse.com](http://www.cierreesse.com) - <http://antoniazzi.biz>



## 60 anni e un secondo punto vendita

**Ziccat**, marchio del cioccolato artigianale torinese nato nel 1958, festeggia i 60 anni di attività e, per l'occasione, inaugura un secondo punto vendita di 120 m<sup>2</sup> in piazza Borromini 78/A, dopo quello di via Bardonecchia, accanto al laboratorio storico. Molto amata è la sua pralineria: dal Preferito, ciliegia al maraschino ricoperta di fondente alla Castagna, crema di marroni aromatizzata al rum e ricoperta di fondente, senza dimenticare i gianduiotti, anche in versione mini. Accanto ai classici sono tante le novità, nate dall'estro dei giovani cioccolatieri **Alexis Rosso**, **Vincenzo Iariccio** e **Lorenzo Melchiorre**. Fra queste, la pralina al pistacchio e l'altra con un cuore di riduzione di Collina Torinese Cari DOC (in foto). [www.ziccat.it](http://www.ziccat.it)



## Aria di novità in ristorazione

Il 2019 vedrà l'apertura del terzo ristorante a marchio **Da Vittorio**. Dopo il tre stelle Michelin di Brusaporto, Bg, e dopo la seconda sede di St. Moritz all'interno del Carlton Hotel, la famiglia Cerea si appresta a inaugurare la prima insegna al di fuori dell'Europa, a Shanghai. La società che raggruppa le varie realtà ha chiuso il 2017 sfiorando i 18 milioni di euro, confermandosi leader nazionale dell'alta ristorazione grazie anche alla specializzazione nel catering e con l'acquisizione di competenze nella ristorazione collettiva qualificata, attraverso la controllata **ViCook**. [www.davittorio.com](http://www.davittorio.com)

E intanto Peck, il "tempio" della gastronomia milanese apre il suo secondo punto vendita a Citylife: 300 m<sup>2</sup> tra le torri del nuovo quartiere residenziale e commerciale che occupa gli spazi della vecchia fiera meneghina. Tre le anime di Peck: negozio con gastronomia, enoteca con cocktail bar e ristorante, per 50 coperti all'interno (36 nei tavolini e 14 al banco gastronomia), e una sessantina nello spazio esterno, disponibile dalla primavera. [www.peck.it](http://www.peck.it)

Sempre a Citylife arriva infine **Attimi by Heinz Beck**, il brand creato dallo chef del trisstellato La Pergola di Roma, con Chef Express. È il secondo locale, dopo il debutto dello scorso anno nell'aeroporto di Roma Fiumicino, con un'offerta alla carta e tre menù degustazione. [attimi-heinzbeck.it](http://attimi-heinzbeck.it)

Da Londra giunge inoltre la news che sta aprendo **Cakes&Bubbles by Albert Adrià** all'interno dell'Hotel Café Royal, al 68 di Regent Street, [www.cakesandbubbles.co.uk](http://www.cakesandbubbles.co.uk)