Pasticceria Mezzaro

Categoria: Pasticceria, miele, cioccolato, confetture
Descrizione attività: La pasticceria Mezzaro di via Cavour 43/45 è un magnifico esempio di eccellenza alessandrina di fama mondiale. Il 20 ottobre 2013 a Milano Filippo Mezzaro entra nei Guinness World Record, insieme al team dei Maestri del Caffè Aicaf, per il cappuccino più grande del mondo: 4.250 lt.. Il 3 ottobre 2014 a Londra diventa campione del mondo dell' "Espresso Italiano Champion" come miglior barista per la realizzazione dell'espresso & cappuccino italiano.
Questi i più recenti straordinari risultati di una lunga e magnifica storia che inizia nel 1975, quando Lorenzo Mezzaro, mastro pasticciere, e sua moglie Graziella aprono la prima "bottega" in via XX Settembre. Hanno iniziato entrambi a lavorare da ragazzini, prima di fondare questa attività, in una pasticceria: lui in laboratorio, lei commessa al bancone. Giorno dopo giorno, sviluppano la professionalità del servizio, la bontà dei prodotti e il piacere di gustarli. E intanto cresce la famiglia. Nascono gli attuali titolari: Matteo, chef pasticcere e cioccolatiere, e Filippo, barman nonché maestro del caffè. Nel 2001 viene aperto un nuovo locale in via Cavour come pasticceria-caffetteria-cioccolateria. Le specialità "storiche" continuano a essere prodotte con grande soddisfazione dei clienti: le "Delizie" (due cialde a base di mandorla farcite con cioccolato gianduia), le Chantilly e pasticceria classica, la torta "Ciambella Mezzaro". Più recentemente sono state aggiunte altre specialità. Tra queste, "El pan de Lorenso", dolce dedicato a Lorenzo, mancato nel 2011, con il nome in dialetto per ricordare la sua origine vicentina. Si tratta di un dolce lievitato con lievito madre a lenta lievitazione, con gocce di cioccolato e albicocche profumate al cognac.
Altra novità sono le "Albicocche Regina", specialità della cioccolateria. Sono morbide albicocche denocciolate farcite con una crema al cioccolato & cognac, tutte ricoperte di cioccolato fondente.
C'è anche tutta la linea di Praline artigianali di propria produzione assortite di altissima qualità con ganache fresche. Vengono prodotte artigianalmente anche 'caramelle & gelatine'. È stata inoltre aggiunta la gamma della
pasticceria moderna (mousse, ecc.) alla classica (bignole, cannoncini, ecc.). La torta d'élite è "Terra et Sapore", proposta dello chef Matteo Mezzaro per il 45esimo anniversario della storica e premiata pasticceria di famiglia: una straordinaria armonia di sapori e di consistenze che esaltano le sfumature di ciascun ingrediente.
La bottega ha una clientela varia di giovani, anziani, famiglie e turisti. Da questi ultimi, italiani e stranieri, si registra un interesse particolare, a dimostrazione del valore internazionale dell'azienda e dei suoi protagonisti.
Telefono: +39 0131 68815
Telefono 2: +39.0131 68815
Sito Web: https://www.mezzaro.eu
E-mail: info@mezzaro.eu
Altre note: Marchio "Piemonte Eccellenza Artigiana"

Foto