Pasticceria Cucchi, buona (buonissima) Pasqua

uova-0c87ce7a

Dall'intenso profumo di pasta di cacao delle uova plasmate ad arte da maestri cioccolatai, alla delicata fragranza dell'inimitabile **colomba con lievito madre** senza conservanti che racconta la tradizione e l'eccellenza di una produzione artigianale di raffinati chef pasticceri.

Ingredienti naturali e dolci aromi si miscelano divinamente nelle golose creazioni della **Pasticceria Cucchi**, ritrovo esclusivo di genuine delizie reinterpretate "come una volta", impreziosite da un design ricercato e dall'eleganza delle confezioni. La Pasqua nella Bottega Storica di Corso Genova 1 a Milano è un'affascinante galleria di ricette d'autore, affrescate dall'estro di mani sopraffine: **uova decorate tra smalti e perle zuccherose** per un gioiello di involucri in cui inserire il regalo che si desidera o le proposte bijoux della Pasticceria, raffinate collanine e braccialetti firmati **Dioro Gioielli**, il ricercato atelier di Via San Giovanni sul Muro a Milano.



Senza dimenticare le tante altre sfiziose emozioni da scoprire in un questo luogo glamour, "dolcissimo" e senza tempo. Dal 1936 la più bella sorpresa è la Pasticceria Cucchi...

A proposito della Pasticceria Cucchi: fondata nel 1936 da Luigi Cucchi e dalla moglie Vittorina, la Pasticceria Cucchi si trova sempre allo stesso indirizzo, all'angolo tra corso Genova e piazza Resistenza Partigiana, nel cuore di Milano. Dal 2002 è Locale Storico d'Italia, dal 2013 Attività Storica

della Regione Lombardia e dal 2015 Bottega Storica della città di Milano. Un affresco di Vecchia Milano, icona di un'eccellenza pasticcera stellata, il nome di Cucchi rimanda al fascino e all'eleganza di una bottega storica, un luogo di culto che e stato per decenni capace di ingolosire, con le sue favolose creazioni e genuine prelibatezze, generazioni di intenditori. Un magico scenario d'antan, ritrovo ieri e oggi di artisti, poeti, letterati, da Giuseppe Ungaretti a Gabriele Salvatores. L'attenzione alla qualità è il segreto della longevità e del successo che si tramanda attraverso le generazioni, giunte ormai alla terza, allo stesso modo delle ricette come quella del panettone: tradizione, passione e solo gli ingredienti giusti.