Cactus Milano riapre con il nuovo Pastry Lab, alla guida c'è Eva Galimberti

20241203161010cactus-96c442f8

È il **Pastry Lab** la **novità del Cactus Milano**, ex Cactus Kitchen & Bar. Riaperto dopo una pausa nel mese di novembre servita a lavori di restyling, il ristorante di **Via Varese** ora si avvale di spazi più ampi e confortevoli e **un nuovo nome** che intende rimarcare la volontà di far intraprendere agli ospiti un **viaggio sensoriale tra arte, gusto e sostenibilità.**

Al ventaglio delle proposte si aggiunge quindi il nuovo **Pastry Lab by Cactus**, regno della giovane pasticcera **Eva Galimberti**, reduce da un periodo di formazione in Francia per perfezionare la sua tecnica di “Maître Chocolatier”.

LA NUOVA PASTRY CHEF

Classe 1992, nata a Catania ma milanese d’azione con nonna tedesca, Eva Galimberti ama definirsi **una “pastry chef autodidatta”** che con grande forza e determinazione ha deviato il suo percorso di studi originario in economia per seguire il suo istinto e la sua grande passione: la pasticceria. Per non pesare sulla sua famiglia e riuscire a concretizzare il suo sogno, Eva si è **cimentata in vari lavori** che le hanno consentito di pagarsi la formazione nel 2017 presso CAPAC - Politecnico del Commercio e del Turismo. Il talento e la determinazione la portano a **lavorare** tra il 2018 e il 2019 **con** Enrico Bartolini, per poi far emergere le sue doti di pastry chef dedita alla pasticceria siciliana da “Ammu” (Cannoli espressi siciliani) e specializzarsi nella cioccolateria belga Charlotte Dusart.

LA PROPOSTA PASTRY

La nuova proposta pastry di Cactus Milano comprende una **pasticceria artigianale vegetale e vegana**, dai colori naturali, altamente proteica grazie all’utilizzo di farine, zuccheri e latte alternativi; pasticceria francese, cioccolateria, confetteria, macaron, torte e pasticceria mignon, il tutto declinato

secondo i ritmi delle stagioni e delle temperature esterne, che dettano anche le preferenze golose e i piccoli sfizi quotidiani. Il pomeriggio tra le 16:00 e le 18:00 il Pastry Lab by Cactus è anche **sala da tè**, per una salutare merenda, per poi mutare al calare delle sera proponendo un carrello dei dolci più classici, come tarte tatin, torta al cioccolato, panna cotta in versione vegana con cachi, rigorosamente freschi di giornata e disponibili in **quantità limitate per evitare sprechi.**

Per il Natale 2024, Cactus Milano propone il **Panettone** firmato in collaborazione con Vezzoli al tè matcha, bergamotto, cioccolato bianco candito e pepe Timut.