San Carlo festeggia i suoi 80 anni con "1936 Antica ricetta"

pack-1936-04bd8cf3

San Carlo presenta la nuova “1936 Antica ricetta”, una specialità ispirata ai sapori di una volta: dopo quasi 80 anni di successi, l’azienda rende omaggio alle sue origini con un prodotto che racconta una storia vera, fatta di piaceri e sapori genuini. È il 1936 quando la famiglia Vitaloni apre,
Rinomata Rosticceria San Carlo (1)nel cuore di Milano, una rosticceria intitolata a San Carlo, in onore della vicina chiesetta di San Carlo al Lazzaretto. La Rosticceria San Carlo si caratterizza ben presto per una specialità a quei tempi rivoluzionaria: le patatine croccanti che il titolare Francesco Vitaloni, aiutato dalla moglie Angela, fa distribuire in bicicletta ogni giorno alle panetterie e ai bar del circondario. Una vera novità per l’epoca, che nel giro di pochissimo tempo è richiesta da tutta Milano e perfino fuori città: il successo è tale che l’attività cambia il nome in “San
Rinomata Rosticceria San Carlo (2)Carlo… le patatine”.

La sapienza e la passione della Rosticceria San Carlo, tramandata di generazione in generazione, viene oggi celebrata con “1936 Antica ricetta”: patate di prima qualità, arricciate e croccanti, cotte lentamente a temperature diverse in olio di girasole e spolverate con un pizzico di sale marino. Un nuovo prodotto che richiama l’originale preparazione di una volta anche nel packaging, che porta nel presente le storiche patatine attraverso una grafica evocativa: la firma del fondatore Francesco Vitaloni sul fronte del pack, alcune foto storiche della “Rosticceria San Carlo” e la sua targa originale, il Duomo di Milano, simbolo della città che ha visto l’azienda diventare grande.