Rigoletto e Cucchi propongono il gelato al Panettone

pasticceria-cucchi-768b5f66

Con l'arrivo del Natale Rigoletto sorprende tutti con un gusto inaspettato: il panettone. Continua così, sulla scia di Expo Milano 2015, l'interesse di Rigoletto Gelato e Cioccolato a trasformare alcune eccellenze italiane in gelato. *«Trasformare un dolce tradizionale come il panettone è stata realmente una sfida data dall'importanza che questo dolce ricopre nella nostra tradizione»* dice **Antonio Morgese**, amministratore di Rigoletto Gelato e Cioccolato. *«Per vincere questa sfida, ho avuto l'onore di essere affiancato dalla storica Pasticceria Cucchi. È solo utilizzando la loro eccezionale materia prima che sono riuscito a ricreare il sapore, i profumi e, mi piace pensare anche le emozioni, del panettone»*.

*Panettone gelato**«Con Antonio abbiamo avuto una sintonia immediata e una spontanea intesa fondata sulla medesima concezione della lavorazione artigianale, sull'importanza degli ingredienti giusti e sul piacere di trasmettere sensazioni con i nostri prodotti* aggiunge **Laura Cucchi**. *Gli abbiamo affidato il nostro panettone e il risultato ottenuto è stato sorprendente, davvero imperdibile. A tal punto che gli abbiamo chiesto di creare un semifreddo al panettone. Una… buonissima idea»*.

Per deliziare tutti i golosi durante il periodo di Natale, Rigoletto Gelato e Cioccolato propone anche il panettone della Pasticceria Cucchi farcito con il gelato artigianale. Il tipico dolce lombardo prevede un morbido ripieno con i gusti più amati per creare un dessert perfetto durante le feste. Il panettone farcito può essere prenotato in tutti i punti vendita Rigoletto entro il 20 dicembre e si può chiedere la consegna a domicilio fino alla Vigilia di Natale chiamando il numero 024981820.

A proposito di Rigoletto
Dal 1997 le gelaterie Rigoletto di Milano servono gelato artigianale, preparato su ricette esclusive con ingredienti genuini selezionati, abbinando ai gusti classici nuovi gusti sviluppati in collaborazione con i migliori maestri gelatieri nel rispetto più rigoroso della tradizione del gelato italiano. Rigoletto è presente a Milano con 4 punti vendita (nella storica sede di via San Siro e in via San Marco, piazza Po

e via Cola di Rienzo) impostati e gestiti con la filosofia delle “gelaterie di quartiere” servite da un laboratorio centralizzato, oltre a un punto vendita itinerante per eventi e attività on-the-road. Rigoletto rappresenta la tradizione del buon gelato artigianale e del cioccolato italiano a Expo Milano 2015, all’interno di Padiglione Italia, come esclusivista dell’area tematica Gelato e Cioccolato.
www.gelateriarigoletto.it

A proposito di 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 da quest'anno Bottega Storica della città di Milano. 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, tra cui il lievito madre, vera anima del panettone, sensibile e generosa. Tempi lunghi, attenzione e cura costanti permettono di creare un prodotto unico per sapore, fragranza, leggerezza, capace di mantenersi uguale per settimane senza l'utilizzo di conservanti. www.pasticceriacucchi.it