Pangelà, quando il panettone si sposa col gelato

pangela-1a87ec84

Protagonisti dell'estate il dolce dei dolci, simbolo della golosa tradizione meneghina e una Bottega Storica, la Pasticceria Cucchi, dal lontano 1936 ritrovo di chi ama gustare squisite prelibatezze di arte gourmand. Se il maître patissier della Milano d'antan "riduce" il suo impareggiabile panettone artigianale in versione estiva, ecco il "PanGelà" firmato Cucchi, sfizioso sandwich al panettone farcito con gelato d'autore Rigoletto. Dalla crema al fior di latte, al pistacchio, al cioccolato di Modica, senza latte, indicato per le intolleranze. È la geniale creazione per passeggiare nella storia più ghiotta di due icone del dessert made in Italy.

immagine pangelàPresentato e degustato in occasione di "Panettone Tutto l’Anno" organizzato da Davide Paolini nel 2015, in casa o da amici rinfresca la compagnia tra una partita degli azzurri agli Europei di Calcio e una gara dei nostri portacolori ai Giochi Olimpici di Rio! Un consiglio: provare anche tiepido, una poesia.

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.

www.pasticceriacucchi.it