



MARCHESI 1824: NUOVA APERTURA A LONDRA
117 MOUNT STREET
Prima pasticceria del marchio all'estero

Milano, 28 Maggio 2019 – Marchesi 1824 apre una nuova pasticceria nel cuore di Londra, al numero 117 della celebre Mount Street, nel prestigioso quartiere Mayfair. Fondata nel 1824, Pasticceria Marchesi è una delle più antiche e rinomate pasticcerie di Milano, sinonimo di eccellenza per l'offerta di pasticceria e cioccolato e per la produzione del panettone, il tipico dolce milanese.

In uno spazio intimo di circa 70 metri quadrati convivono le decorazioni originali alle pareti e i numerosi ganci in metallo sul soffitto, suggestiva eredità delle attività che si svolgevano precedentemente nell'edificio. Marchesi 1824 ha ripensato con cura lo spazio, rispettando pienamente gli elementi esistenti e creando un perfetto equilibrio tra passato e presente. L'intervento restituisce l'atmosfera e il fascino dello storico negozio di Santa Maria alla Porta a Milano, creando un ambiente fortemente evocativo. All'interno, i preziosi arredi in legno di ciliegio, liberamente ispirati a quelli presenti nei due negozi milanesi di Via Monte Napoleone e di Galleria Vittorio Emanuele II, si armonizzano perfettamente con gli elementi in legno originali, come la parete divisoria visibile nella stanza di ingresso. I preziosi pavimenti, in marmo nero e venato giallo Siena, così come il soffitto originario a doghe in legno, sono accostati a lampade a lanterna, con un sofisticato effetto visivo.

Un'accogliente saletta, posta nella parte posteriore del negozio, è dedicata alla degustazione di tè, con una varietà di scelta per ogni momento della giornata: colazione, pranzo, aperitivo serale. Il menu, creato appositamente per la nuova pasticceria, è servito su fini porcellane Rosenthal, con posate in argento Sambonet. Per quasi due secoli Marchesi si è contraddistinto nella creazione di alta pasticceria secondo antiche ricette, soffici croissant e cioccolateria. A questa tradizionale offerta di pasticceria italiana nel negozio di Londra si affianca un'ampia selezione di caramelle, bonbon, cioccolatini, praline e dolci, incorniciati dall'elegante mobilio in legno di ciliegio e da maioliche originali restaurate.

Rinnovando una prestigiosa storia di produzione artigianale e creatività, tutti i dolci vengono preparati quotidianamente in loco e sono presentati in ricercati e lussuosi packaging, per garantire l'altissima qualità e l'eccellenza che da quasi 2 secoli sono sinonimi di Marchesi 1824.

Per ulteriori informazioni:

press@pasticceriamarchesi.com

Marchesi 1824

Meta preferita di un'elegante clientela cosmopolita, dal 1824 Pasticceria Marchesi è simbolo dello stile milanese. Con le sue preparazioni eccellenti, gli ambienti eleganti e il servizio impeccabile, accompagna i momenti di convivialità tra gusto artigianale e creatività raffinata. Oggi come allora, Marchesi 1824 è fedele alle sue tradizioni e alla produzione artigianale basata sull'accurata selezione delle materie prime, l'alta maestria pasticciera e l'attenzione ai dettagli. I suoi prodotti sono in vendita presso la storica pasticceria in Via Santa Maria alla Porta e presso le nuove sedi milanesi di Via Monte Napoleone e Galleria Vittorio Emanuele II. Marchesi 1824 è parte del Gruppo Prada che include inoltre i marchi Prada, Miu Miu, Church's e Car Shoe.

www.pasticceriamarchesi.com
www.pradagroup.com

@marchesi1824
#Marchesi1824London



LA STORIA DI MARCHESI 1824

Fedele alla sua storia e tradizione, Marchesi 1824 è una delle più antiche e rinomate pasticcerie di Milano. Sinonimo di eccellenza per l'offerta di pasticceria e cioccolato, e per la produzione del panettone, il tipico dolce milanese.

Heritage

La storia della Pasticceria Marchesi è intessuta di tradizione e creatività che si fondono in un'irresistibile armonia. In un elegante edificio Settecentesco nel cuore della città di Milano, in Via Santa Maria alla Porta 11/a, nel 1824 la famiglia Marchesi aprì una pasticceria che presto, grazie al duro lavoro e a un impegno costante, si guadagnò un'ottima reputazione per i suoi prodotti artigianali.

Nei primi anni del Novecento il proprietario, Angelo Marchesi, iniziò a servire caffè, bevande e cocktail all'ora dell'aperitivo, oltre a dolci appena sfornati, torte, biscotti e dolciumi. La Pasticceria Marchesi non era più soltanto una pasticceria di alta qualità, ma anche un incantevole caffè, e stava diventando uno dei posti più suggestivi di Milano.

Da allora ha mantenuto intatto il suo fascino, conservando gli arredi originali dei primi del Novecento, i soffitti a cassettoni, gli antichi specchi e le lampade in stile art déco. È rimasta fedele alle sue tradizioni e alla produzione artigianale basata sull'accurata selezione delle materie prime, l'alta maestria pasticciera e l'attenzione ai dettagli. I passanti sono attratti dalle incantevoli vetrine in un paradiso di tentazioni, in cui esclusive confezioni decorate con nastri dai colori vivaci racchiudono squisite creazioni per la delizia del palato.

Oggi

Oggi la Pasticceria Marchesi è diventata la meta preferita di una clientela elegante e cosmopolita.

Tappa d'obbligo per milanesi e turisti, è il luogo dove assaporare la magia che si sprigiona con il gusto. Per apprezzare il frutto di quasi due secoli di esperienza. Per godersi il piacere di un caffè espresso, scegliere una torta di compleanno speciale o sorprendere qualcuno con una sublime selezione di cioccolatini.

E ora la stessa magia si può vivere in nuovi spazi. La Pasticceria Marchesi ha recentemente aperto due nuovi sedi a Milano, nelle esclusive location di via Monte Napoleone 9 e in Galleria Vittorio Emanuele II. Nel rispetto dello spirito della storica sede originale, questi due nuovi negozi ne richiamano e reinterpretano l'atmosfera e il fascino senza tempo. Qui, è possibile trovare la tradizionale selezione della Pasticceria Marchesi affiancata a una raffinata varietà di nuove proposte, da un'offerta di piatti salati ai dolci, presentati con inediti packaging appositamente studiati.



I PRODOTTI

I prodotti di Marchesi 1824 sono disponibili nelle quattro sedi: a Milano, in via Santa Maria alla Porta 11/a, in via Monte Napoleone 9 e in Galleria Vittorio Emanuele II, e a Londra, al 117 di Mount Street.

Una selezione di cioccolatini, dragée, confetti, caramelle, creme spalmabili, confetture, gelatine, panettoni e pandori è disponibile anche online, sul sito www.pasticceriamarchesi.com (in alcuni paesi europei).

Panettone

Il classico Panettone di Marchesi 1824 è il frutto di quasi due secoli di ricerca e passione. Il grande lievito si propone al palato con un gusto delicato e fresco dato dai pregiati ingredienti, selezionati nel rispetto della tradizione milanese. Farina di frumento 100% italiana, uvetta a sei corone lavorata naturalmente, arance di Sicilia candite naturalmente secondo un processo che segue il prodotto dalla raccolta alla lavorazione finale, vaniglia Bourbon del Madagascar, miele italiano dei colli Berici, latte di mucche piemontesi e uova di galline allevate a terra sono amalgamati in un impasto a lievitazione lenta con l'utilizzo esclusivo del lievito madre.

Monoporzioni

Una versione più piccola e ancora più deliziosa del classico dessert italiano, con proposte come la torta della nonna, la Sacher e la foresta nera. Decorazioni raffinate e seducenti danno il tocco finale a queste creazioni.

Pasticcini

Cannoncini, bignè, meringhe, crostatine di frutta e classici pasticcini italiani arricchiti da creme dai sapori tradizionali, come pistacchio, vaniglia e cioccolato.

Cioccolato

La pasta di cacao e lo zucchero vengono lavorati tra le 72 e le 96 ore perché raggiungano la giusta consistenza vellutata: è così che il cioccolato di Marchesi 1824 diventa fine, cremoso e avvolgente.

Tutti i prodotti della pasticceria a base di cioccolato sono aromatici e sprigionano un profumo pieno e penetrante: i celebri gianduiotti, preparati con le più pregiate nocciole I.G.P. delle Langhe, delicatamente tostate, tritate e mescolate a cacao pregiato dell'Ecuador, le praline dai morbidi ripieni, preparate con ingredienti accuratamente selezionati e pregiato cioccolato fondente o al latte, il fine cioccolato Grand Cru, che nasce dalle migliori fave di cacao di Santo Domingo, con intensi aromi di cacao e note di frutta secca.

Biscotti

Evocano ricordi di infanzia e nasi schiacciati sulle vetrine delle pasticcerie. I biscotti di Marchesi 1824 sono proposti in forme diverse, friabili o croccanti, con gusti deliziosi come cioccolato, caffè, nocciola e marmellata.



MARCHESI 1824

2014, L'ACQUISIZIONE DA PARTE DEL GRUPPO PRADA

Nel 2014 il Gruppo Prada annuncia l'acquisizione dell'80% della Angelo Marchesi Srl, proprietaria della storica pasticceria milanese fondata nel 1824 e tuttora attiva nello stesso indirizzo, con un'immutata passione per la perfezione. Sin dall'acquisizione (che ora ha raggiunto il 100%), il Gruppo Prada punta alla valorizzazione e al rafforzamento strategico del marchio, nel pieno rispetto della sua tradizione, nell'ambito di futuri progetti di sviluppo sia a Milano - con la recente apertura di due nuove sedi (via Monte Napoleone 9 e Galleria Vittorio Emanuele II) sia a livello internazionale, come nella recente apertura di Londra.

2014, PASTICCERIA MARCHESI APRE UN TEMPORARY SHOP A HARRODS LONDRA

A maggio 2014, in occasione della mostra Pradasphere di Prada, per un solo mese apre una pasticceria Marchesi 1824 all'interno di Harrods. Sulla terrazza di 130 metri quadrati, affacciata sullo skyline di Londra dal quarto piano del department store, questa temporanea Pasticceria Marchesi riecheggia la leggendaria location milanese, fondata nel 1824. Per la prima volta Marchesi 1824 viaggia all'estero.

2016, MARCHESI 1824 SOSTIENE IL CARE'S SOCIAL RESPONSABILITY AWARD

Dal 2016 Marchesi 1824 sostiene il CARE's Social Responsibility Award, con l'obiettivo di valorizzare e promuovere l'impegno di chi si distingue, nella sua attività, per l'adozione di pratiche innovative a favore della sostenibilità ecologico-sociale e della valorizzazione del territorio e della biodiversità. Il premio si inserisce nelle attività che Marchesi 1824 sostiene fin dalla prima edizione di CARE - The ethical Chef Days, un progetto ideato e promosso da Norbert Niederkofler, chef stellato del Ristorante St Hubertus (Hotel Rosa Alpina di San Cassiano) e Paolo Ferretti, titolare dell'agenzia di comunicazione hmc di Bolzano. Nel 2019 il premio è stato assegnato a La lanterna di Diogene, una cooperativa sociale italiana, basata a Solara di Bomporto, in provincia di Modena. Attraverso il CARE's Social Responsibility Award, Marchesi 1824 vuole sostenere progetti rilevanti nell'ambito della responsabilità sociale e nell'etica, nei campi dell'agricoltura sostenibile, della conservazione di pratiche agricole e di produzione tradizionali e della ricerca agraria e alimentare.

2017, PASTICCERIA MARCHESI APRE UN POP-UP DEDICATO AL GELATO NEL MIAMI DESIGN DISTRICT

Nel 2017 Pasticceria Marchesi inaugura il suo primo pop-up dedicato al gelato artigianale, all'interno del Miami Design District.

Il pop-up, collocato nella Paradise Plaza e aperto solo per 2 mesi, ricrea lo stile e lo spirito della storica pasticceria di Milano. Una parete in marmorino verde, ispirata al gusto degli interni milanesi, fa da fondale a un ambiente all'aperto caratterizzato dalla grafica jacquard bouquet e dalla riproduzione dell'ingresso e della vetrina del locale di via Monte Napoleone 9 a Milano.

Una reinterpretazione moderna dei tipici carretti gelato degli anni Cinquanta - nei colori pastello della Pasticceria Marchesi - porta l'esperienza del vero gelato artigianale per le vie del Miami Design District o ai tavolini con sedie rosa, sotto a una tenda bianca.

2018, DIEGO CROSARA È NOMINATO RESPONSABILE DI PRODOTTO PER MARCHESI 1824

Nel 2018 il maestro pasticcere Diego Crosara - già campione del mondo di pasticceria e due volte campione del mondo di gelateria - assume il ruolo di responsabile di prodotto per Marchesi 1824.

Nel suo nuovo incarico, Diego Crosara affianca Angelo Marchesi nella creazione di nuove collezioni di pasticceria, cioccolateria e gelateria nel pieno rispetto dei principi di qualità ed eccellenza che identificano Marchesi 1824 da quasi due secoli.