



IL RITORNO DELLE RONDINI: LA PASQUA FIRMATA MARCHESI 1824

Tra l'eccellenza del nuovo cioccolato Venezuela 74% e l'arte dei grandi lievitati, la storica pasticceria milanese celebra il risveglio della primavera

La Pasqua 2026 di Marchesi 1824 è un omaggio alla leggerezza, narrato attraverso il simbolo iconico del volo delle rondini. "Il Ritorno delle Rondini" non è solo un tema estetico, ma il cuore di una collezione che fonde memoria storica, alta pasticceria e una ricerca instancabile sulla materia prima.

Per l'occasione, le vetrine delle insegne di Milano e Londra si trasformano in scenografie suggestive: una grande casa in cioccolato posata su un ramo accoglie un nido con un prezioso uovo decorato, mentre rondini sospese animano l'allestimento dall'alto. Un'ambientazione raffinata e immersiva, capace di evocare la gioia della primavera.

Al centro della proposta 2026 si distingue un attento lavoro di ricerca filologica sulle ricette storiche e sui grandi testi della tradizione cioccolatiera. Da questo studio nasce l'impiego della nuova massa di cacao Venezuela 74%, selezionata per la sua eccellenza qualitativa e per il perfetto equilibrio aromatico. Una scelta che esprime la volontà di coniugare profondità di gusto e raffinatezza tecnica, valorizzando ogni creazione attraverso note intense e armoniose.

LE COLOMBE

La tradizione pasquale di Marchesi 1824 trova la sua massima espressione nelle colombe, proposte in un ventaglio di gusti studiati per soddisfare ogni palato. Accanto all'intramontabile versione classica, vero pilastro della festività, la collezione si arricchisce di varianti speciali dagli abbinamenti ricercati. Si va dalla golosità di cioccolato, amarene e mandorla fino a creazioni più originali, impreziosite da note fruttate e speziate come albicocca, zenzero e amaretti.

LE UOVA DI CIOCCOLATO

Per gli amanti del cioccolato, tra le novità più golose spiccano le uova ripiene da 400 grammi, proposte in abbinamenti sorprendenti e ricercati: pistacchio e lampone, nocciola e limone, mandorla e arancia, noci pecan e caramello. Accostamenti studiati per offrire un'esperienza multisensoriale, dove dolcezza e freschezza dialogano con eleganza.

Torna anche l'appuntamento con gli atelier di decorazione in laboratorio, occasioni speciali dedicate a grandi e piccoli per scoprire i segreti dell'arte decorativa insieme a Diego Crosara, Pastry Art Director di Marchesi 1824. Gli incontri, in programma il 18 e il 25 marzo, offriranno un'esperienza immersiva nel mondo della creatività pasquale, tra tecnica, fantasia e condivisione.



Con la collezione Pasqua 2026, Marchesi 1824 riafferma il proprio legame con la tradizione, reinterpretandola con una sensibilità contemporanea che esalta ogni dettaglio. È un invito a celebrare il risveglio della primavera attraverso l'autenticità dei sapori e una selezione rigorosa degli ingredienti, avvolti in un'estetica che narra, con estrema grazia, la dolcezza del ritorno.

L'ESPERIENZA PASQUALE MARCHESI 1824

L'offerta pasquale si arricchisce ulteriormente con biscotti decorati a mano, soggetti artistici in cioccolato e piccoli ovetti ripieni, pronti a completare le preziose confezioni regalo. Accanto ai lievitati, la pasticceria fresca celebra la tradizione attraverso la Pastiera, la crostata alle fragoline di bosco e una raffinata millefoglie. Per chi cerca un'alternativa salata, la proposta include anche la sofficissima Focaccia pasquale alla caprese, un'originale sintesi di sapidità e morbidezza.

I prodotti sono disponibili presso le tre pasticcerie di Marchesi 1824 a Milano - via Santa Maria alla Porta 11/a, via Monte Napoleone 9 e Galleria Vittorio Emanuele II -, e presso la pasticceria di Londra al 117 Mount Street, Mayfair, e il corner nella Chocolate Hall di Harrods.

Una selezione di prodotti, tra cui gli immancabili lievitati e le uova di cioccolato, è disponibile online su www.marchesi1824.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 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, presso le sedi milanesi di Via Monte Napoleone e Galleria Vittorio Emanuele II, nonché presso la pasticceria sita a Londra al 117 di Mount Street, Mayfair, all'interno della Chocolate Hall di Harrods e sul sito www.marchesi1824.com.

Marchesi 1824 è parte del Gruppo Prada che include inoltre i marchi Prada, Miu Miu, Church's, Car Shoe, Versace e Luna Rossa.

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 all'impegno costante, si guadagnò un'ottima reputazione per i suoi prodotti artigianali.

Oggi la Pasticceria Marchesi è diventata 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.

Fedele alla sua storia e tradizione, Marchesi 1824 è sinonimo di eccellenza per l'offerta di pasticceria e cioccolato, e per la produzione del panettone, il tipico dolce milanese.

www.marchesi1824.com

@marchesi1824 #Marchesi1824