



PN24 FOOD - Festa del papà: evento di dolce golosità

Roma - 16 mar 2022 (Prima Notizia 24) La fragranza e il profumo del bignè di San Giuseppe è qualcosa di goloso a cui è impossibile resistere. Ecco un vademecum su come festeggiare al meglio.

Arriva la primavera e con lei la festa del papà, ricorrenza amata dai bambini e dai loro genitori come occasione per celebrare la famiglia. La fragranza e il profumo del bignè di san Giuseppe è qualcosa di goloso a cui è impossibile resistere: cosa c'è di meglio del farsi guidare alla scoperta delle più rinomate pasticcerie della capitale per assaporare le diverse interpretazioni di questo dolce? Un piccolo vademecum ai migliori modi di festeggiare! Pasticceria Grué: tradizione e modernità Zeppole fritte e al forno, classiche e gourmand: tutto per onorare la festa del papà come solo la pasticceria Grué, di Marta Boccanera e Felice Venanzi, sa fare. Accanto agli immancabili muffin decorati e a una torta dedicata, adornata con una cravatta in cioccolato fondente, quest'anno la varietà delle zeppole di san Giuseppe creerà l'imbarazzo della scelta. A fare compagnia alla versione classica, sia fritta che al forno, con crema pasticcera e amarena una intrigante varietà di gusti da scoprire nella linea special delle zeppole, tutte rigorosamente al forno per giocare con inserti e cremosi diversi: si può scegliere tra la Monte Bianco con chantilly, pezzi di meringa e marroni o quella Tiramisù o ancora quella con chantilly alla vaniglia e lamponi freschi. Da non perdere la zeppola ripiena di chantilly al cioccolato con fragoline di bosco fresche e gruè di cacao come pure la golosa versione ripiena di chantilly al pistacchio e arancia. La più curiosa e golosa rimane però la zeppola che è un omaggio alla tradizione romana, quella con crema di ricotta e visciole. Per informazioni: Grué Viale Regina Margherita, 95, 00198 Roma, Telefono: 06 841 2220, email ordini@gruepasticceria.it. Pasticceria D'Antoni: un caleidoscopio di sapori Una veste per ogni occasione. Così le zeppole di san Giuseppe che addolciscono la festa del papà si tingono dei colori allegri della primavera: così la Pasticceria d'Antoni, simbolo di tradizione e punto di riferimento storico nel quartiere collatino a Roma, celebra questo giorno tingendo la propria vetrina con i bignè più gustosi e golosi di sempre. Andrea D'antoni, pasticcere di terza generazione, propone gusti diversi per soddisfare il palato di ogni tipo di papà e propone sia i classici bignè fritti e al forno che le intramontabili zeppole con crema pasticcera e amarene, oltre a una carrellata di bignè di San Giuseppe Gialli con crema al limone, Verdi con crema al pistacchio e Arancioni con crema all'arancia a formare un meraviglioso bouquet di profumi e sapori Per informazioni: Pasticceria D'Antoni, via Dino Penazzato 83, Roma. Sito web: www.dantoni1974.it . Tel.: 06 259 3441. Madeleine: la festa del papà nel nome della tradizione Il bistrot di ispirazione parigina del quartiere Prati scegli di omaggiare la festa del papà nel più rigoroso rispetto della tradizione italiana. Famoso per essere luogo di incontro con la cultura e le tradizioni d'oltralpe, per questa occasione che in Francia viene festeggiata durante la terza domenica di Giugno, rimane fedele all'Italia

offrendo le classiche zeppole fritte con crema e amarene e a i dolcissimi bignè nella doppia veste, fritti o al forno. La Pasticcera Francesca Minnella le rende indimenticabili grazie alla leggerissima consistenza della crema, mai troppo dolce e sempre scioglievole al palato. Per informazioni: Madeleine, via Monte Santo 64, Roma. Tel: 06 372 8537. Sito web: www.madeleinerome.com.

(Prima Notizia 24) Mercoledì 16 Marzo 2022