

PASTICCERIA ARTIGIANALE CICIRINELLA

La pasticceria artigianale Cicirinella fa risalire la sua fondazione al lontano 1898, quando Gustavo Cicirinella decise di aprire il suo primo laboratorio, preparando dolci locali.

Tutto l'amore messo nella preparazione nei dolci da Gustavo si ritrovava in un prodotto di alto livello e qualità. La fama della sua pasticceria iniziò a fare il giro dei paesi intorno prima, fino ad allargarsi a livello nazionale. Arrivavano da ogni dove per poter gustare le prelibatezze preparate da Gustavo.

Il dolce più apprezzato e che ha reso famoso Gustavo era il suo cornetto mandorlato. Gustavo aveva scoperto questo dolce durante un suo viaggio in Francia e aveva coinvolto un boulangier del luogo a prenderlo con sé per imparare a fare questo dolce così laborioso ma gustoso. Gustavo imparò ad impastare e a sfogliare il cornetto, secondo la ricetta francese, fino ad eccellere nella preparazione del cornetto. Tornato nel suo paese, con le sue nuove conoscenze dolciarie, iniziò a proporre, inizialmente il cornetto semplice alla francese, passando poi a sperimentare varie combinazioni e ricette diverse per proporre più scelta possibile.

Gustavo ha proposto tante varianti del cornetto, riempiendolo di creme o variando sugli ingredienti, dando ampia scelta: cornetto al miele, cornetto con farina integrale o anche salato, ma il suo apice fu quando aggiunse la glassa che preparava per il panettone al cornetto...e su così che nacque il cornetto mandorlato, un connubio perfetto tra la sfoglia del cornetto così ariosa e gustosa e questa glassa, dolce e croccante allo stesso tempo, che diventa un'esplosione di sensi nel palato.

Questo gran successo lo spinse ad allargare il suo laboratorio, prendendo un locale più grande e molti aiutanti. Col tempo, ampliò la distribuzione del suo prodotto aprendo altri locali, in varie città, dove mandava collaboratori che aveva personalmente formato e che rispettavano i suoi standard. Ogni generazione ha continuato l'opera di Gustavo, stando al passo coi tempi e i cambiamenti ma senza rinunciare alla propria identità. La pasticceria Cicirinella non ha perso mai l'attenzione verso la qualità del prodotto che offre. Filiera controllata e prodotti di origine italiana, scelta accurata degli ingredienti e dei fornitori, ti offrono un prodotto buono adesso come allora.