

sei in » News » Provincia

La pasticceria Tosi riappare su 2 guide del Gambero Rosso

13/01/2013 - 20:57



MI piace 0 Tweet 0

COMMENTA 0

Nuovo importante riconoscimento per la Pasticceria Tosi che nel 2012 ha tagliato il traguardo del cinquantesimo di attività. Anche quest'anno la pasticceria di Parco Mazzini è citata in due guide del Gambero Rosso: «Pasticcieri e Pasticcerie d'Italia» e «Bar d'Italia».

Tra le specialità che ogni giorno vengono sfornate, «La focaccia di Tosi», conosciuta ed apprezzata in tutto il mondo, ormai un vero e proprio marchio che lega un prodotto ad un nome preciso. La rinnovata segnalazione sulle guide del Gambero Rosso riempie di orgoglio la famiglia Tosi. In «Pasticcieri e pasticcerie d'Italia» vengono menzionate le Colombe e oltre alla pasticceria classica, la grande proposta per la colazione e i dolci internazionali come la Saint Honorè e la torta Sacher, e la larga scelta di biscotteria secca a partire dai «Brutti e Buoni» fino ai dolcetti di mandorla.

«Bar d'Italia» invece cita testualmente: «Si corre qui alla mattina per fare una ricca colazione, ma in realtà la gente si affida ai pasticceri Tosi per qualsiasi ricorrenza sapendo di essere sempre un buone mani.(...) Valgono la sosta i lieviti, le paste (budini di riso, cannoli alla crema e golosi babà). Da segnalare anche le pizzette di sfoglia che escono ancora calde dal laboratorio se uno vuole optare per il salato.

C'è poi la grande scelta di torte (tradizionali, innovative, gelato e semifreddi) ma soprattutto Tosi è famoso per i panettoni».

I panettoni in realtà sono una loro rivisitazione con la famosa «Focaccia di Tosi» prodotta con un lievito madre che vive all'interno del laboratorio da 50 anni e che conobbe i suoi natali per la prima volta nel lontano 1965. E grazie a quest'ultima la pasticceria Tosi vanta clienti in tutta Italia.