



**Aspettando Pasqua**  
**Un'Arca di tesori**

**T**esori dell'Arca di Pam Panorama celebra la Pasqua con una selezione di prodotti dolciari unici, pensati per trasformare ogni momento di festa in un'esperienza indimenticabile. Dalle colombe alle uova di cioccolato, ogni creazione racconta una storia di tradizione, qualità e passione per le cose buone, con un'attenzione particolare alla sostenibilità e all'innovazione. L'eccellenza di una gamma che unisce il meglio della tradizione italiana a dettagli che sorprendono. Accanto alla tradizione, Tesori dell'Arca propone varianti innovative, come le colombe farcite e le combinazioni di cioccolato e frutta candita. Ogni prodotto è il risultato di ricerca e sviluppo per soddisfare i palati più curiosi senza rinunciare alla qualità.



**NASCE MARITZ, LA PRIMA "MARITIZZERIA" INTERAMENTE DEDICATA ALL'ICONICO MARITIZZO FIRMATO IGINIO MASSARI ALTA PASTICCERIA**

**A Milano**

**La nuova casa del maritozzo**

**A** Milano nasce MARITZ, la prima "maritizzaria" firmata Iginio Massari Alta Pasticceria. In corso di Porta Ticinese 40, questo nuovo locale rappresenta un'evoluzione della pasticceria italiana, reinterpretando in chiave moderna il classico maritozzo. «Il nostro maritozzo unisce innovazione e tradizione ed è un dolce che si presta a infinite varianti» spiega il Maestro Iginio Massari. «Con MARITZ vogliamo celebrare la creatività, offrendo un prodotto unico e riconoscibile,

perfetto per lo stile di vita contemporaneo». L'idea di rivisitare il maritozzo è nata nel 2018, con l'aggiunta di un cuore di crema pasticciera, riscuotendo subito grande successo. MARITZ propone i maritozzi nelle varianti già celebri di Iginio Massari Alta Pasticceria – crema pasticciera, cioccolato, nocciola, zabaione e pistacchio – oltre a edizioni limitate per occasioni speciali come San Valentino, Festa della Mamma, Festa del Papà e Halloween. «Vogliamo rendere il maritozzo un dolce universale, capace di



conquistare sia i palati più raffinati sia i giovani in cerca di novità» sottolinea Debora Massari. «Da anni lavoriamo sulla sua versatilità, mantenendo sempre uno standard di eccellenza». La scelta di Milano come città di lancio non è casuale: «È un crocevia di culture e tendenze, il palcoscenico ideale per promuovere la cultura del maritozzo» aggiunge Nicola Massari. «La nostra offerta è pensata per un pubblico eterogeneo, con l'obiettivo di offrire un'esperienza speciale da vivere e condividere».



**Fabbri 1905 con le detenute**  
**Scuola di gelato**

**N**on un semplice corso di gelateria, ma un'occasione per ripartire. Si è svolto alla Casa Circondariale "Verziano" di Brescia il Corso base di gelateria artigianale, percorso professionalizzante che ha coinvolto 8 detenute, introducendole all'arte del gelato e a un possibile mestiere fuori dalle mura circondariali. Riparte così, dopo il successo dell'edizione 2024, il Progetto Nazionale del Soroptimist International d'Italia "SI SOSTIENE in

carcere", realizzato in collaborazione con Fabbri 1905. Quella bresciana è la prima tappa di un tour che coinvolgerà nel corso dell'anno 8 istituti penitenziari femminili italiani e 15 Club Soroptimist, diplomando circa un'ottantina di detenute tra Vercelli, Modena, Verona, Pisa, Torino e Firenze. Fabbri 1905 fornisce gli ingredienti e i materiali necessari, ma soprattutto il proprio know how.

**Libri**

**A tavola nel Medioevo**

**V**ini, spezie, pastelli volativi e confetti di zucchero di Davide Chiolero (Graphe.it, pp. 76, euro 8,50) approccia con metodo scientifico l'arte culinaria medievale. Per esempio parla del legame fra dieta e religione del diverso apporto della civiltà romana rispetto a quelle identificate come barbariche.

DAVIDE CHIOLERO

**Vini, spezie, pastelli volativi e confetti di zucchero**

Breve storia della cucina e dell'alimentazione nel Medioevo

Tarda scintilla magnum saepe excitat incendium

GRAPHE.IT