Pasticceria Zoccola

Catégorie: Pâtisserie, miel, chocolat, confiture
Description activités: La Pasticceria Zoccola, située au 61 Corso Lamarmora, peut véritablement se targuer d'être une institution historique. Ses origines
remontent à 1820, d'après des documents conservés aux archives historiques de la paroisse de Cassine. Les fondateurs de cette dynastie de boulangers, devenus ensuite pâtissiers, étaient Luigi et Maddalena Zoccola. Pendant plus de 190 ans, sept générations ont perpétué l'œuvre de leurs ancêtres, faisant de la Pasticceria Zoccola une véritable icône de la pâtisserie en Colombie et au-delà.

De l'union des deux fondateurs naquit Alessandro, qui poursuivit l'activité avec son fils Simone. Les deux fils aînés de Simone, Teresio et Carlo, prirent ensuite le relais. La concurrence s'installa alors au sein de la famille Zoccola et, afin d'éviter les conflits familiaux, les deux frères décidèrent de quitter Cassine pour s'installer à Alessandria, Via Verona, où se dresse encore aujourd'hui la boulangerie historique. En 1912, Teresio Zoccola épousa Maria Gotta et, en 1918, leur fils unique, Cesare, naquit. En 1915, Teresio fut mobilisé au début de la Première Guerre mondiale. Son travail acharné et son talent de boulanger lui permirent de survivre aux privations et à la faim dans un camp de prisonniers autrichien. À son retour du front, il perdit sa femme, emportée par la grippe espagnole. Sans se laisser abattre, il poursuivit sa vocation et son aspiration : devenir pâtissier de talent.

Il ouvrit sa première pâtisserie Via Plana, puis une plus grande à l'angle des Via Mazzini et Via Savonarola. Son fils aîné, Cesare, reprit l'affaire familiale. Marié à Valizia Bruna en 1942, il eut deux fils : Teresio en 1942 et Massimo en 1947. En 1961, une nouvelle adresse fut ouverte au Corso Lamarmora 61. Son fils, Massimo, a repris l'entreprise familiale, fidèle aux traditions et préservant les recettes transmises par ses ancêtres. Au début des années 1980, la capacité de production de la pâtisserie a augmenté, le nombre d'employés passant de 3 à 15 et la gamme de desserts s'étant diversifiée, tout en maintenant un haut niveau de qualité. En 2004, l'espace du laboratoire du Corso Lamarmora a été agrandi pour accueillir la production de confiseries et le service traiteur et de banquets, dont le succès ne cessait de croître.
Téléphone: +39 0131 254767
Facebook: Pasticceria Zoccola 1820
Instagram: pasticceriazoccola1820
Site Web: https://pasticceriazoccola.it
E-mail: info@pasticceriazoccola.com
Autres notes: Cette pâtisserie est un autre pilier de De.Co., le visage rayonnant de Papillon et meilleure pâtisserie de Golosaria 2007. Elle a également reçu le label « Piemonte Eccellenza Artigiana ».

Photo

