



MARCHESI ABRE EN VIA MONTE NAPOLEONE, MILÁN

Milán, Italia, a 9 de Septiembre de 2015.- La apertura de la Pasticceria Marchesi en via Monte Napoleone 9, representa la primera expansión de la histórica cafetería milanesa desde su hogar original hace 191 años. Fundada en 1824 en via Santa Maria alla Porta, en el barrio Corso Magenta, Marchesi es una de las más antiguas y mejores pastelerías en Milán, siempre venerada como símbolo de excelencia. El nuevo “Marchesi” continúa fiel a su antecesor en su espíritu e impecable tradición de calidad, ahora en una ubicación céntrica, más grande, y proporcionando una amplia oferta de sus célebres productos.

Diseñada por el arquitecto Roberto Baciocchi, la nueva tienda respeta la clásica atmósfera y el encanto del sitio histórico de Marchesi en Via Santa Maria alla Porta, 11/a. Repartidos en 120 metros cuadrados, el espacio y los muebles tienen un clásico aire de refinamiento. Desde la calle, la fachada de piedra cuenta con una incrustación del clásico logotipo de Marchesi con la hoja de oro y toldos sobre dos ventanas de cristal llenas de producto que permiten una vista sin obstáculos dentro del espacio brillante.

En la entrada, paredes de mármol inspiradas en los tradicionales elementos interiores de Milán son el telón de fondo para los nichos de la pared principal. La barra central de mármol con gabinetes de madera de cerezo y vidrio, así como en la plataforma con espejos donde se puede observar una gran variedad de aperitivos clásicos y las vitrinas de pastelería con vidrio curvo -herencia de la tienda histórica Marchesi- se reinterpretan con un nuevo, moderno y refinado ambiente.

Mármol marrón oscuro cubre el piso, mientras las vigas de madera ofrecen un peculiar sistema de iluminación, creando un elegante efecto gráfico.

Mientras que el tamaño limitado de la tienda original de Marchesi permitía únicamente dar servicio de pie, la nueva tienda cuenta con dos íntimas salas, las cuales se caracterizan por sus mesas de mármol, suaves sillones y sofás de terciopelo verde envueltos en un tapiz de *jacquard* de seda verde floral.

El nuevo menú, específicamente diseñado para esta nueva locación, es servido en fina porcelana clásica hecha a medida por Rosenthal, con cubiertos de plata hechos a medida por Sambonet.

Durante casi dos siglos, Marchesi ha destacado por la creación de pastelería fina, originales pasteles, esponjosos *croissants* y chocolates creativamente estampados. Una oferta completa de estas tradiciones consagradas -incluyendo varios productos nuevos- han cobrado vida dentro de la nueva tienda. Los 38 nichos llenos de luz con estanterías de cristal y mostradores de madera de cerezo permiten que los famosos dulces de Marchesi envuelvan a los visitantes como una caja de dulces color pastel.



Una variedad de caramelos cubiertos de azúcar, bombones, chocolates, pralines y pasteles se presentan en un nuevo empaque diseñado, junto a una lujosa colección de productos especialmente desarrollados para la nueva cafetería . Todos los pasteles son recién horneados diariamente en las instalaciones, igual que sucede en la tienda original para conservar la misma alta calidad por la que Marchesi es reconocida.