

IL TEMPIO DOLCE di Bergamo

DALLE MANI DEL PASTRY CHEF SIMONE FINAZZI NASCONO LE PRELIBATEZZE DELLA PASTICCERIA CAVOUR, STORICO LOCALE DI BERGAMO ALTA, PROPRIETÀ DELLA FAMIGLIA CEREÀ

Tra i gioielli della famiglia Cereà, quella di Da Vittorio (tre stelle Michelin), c'è una pasticceria, Cavour 1880 a Bergamo alta.

Nel 2019, i Cereà hanno trasformato il locale d'epoca in un tempio di fiabesca opulenza pasticceria. La vecchia insegna sulla strada annuncia l'ingresso in una perla di gusto viennese, con boiserie e antichi dipinti, fra i quali spicca quello con lo sguardo indagatore di Cavour, proprio al centro della scena. Intrigante e ragionata la disposizione degli spazi.



L'ingresso è dominato dalle torte disposte sul bancone e da una lunga vetrina di pasticcini decorati ad arte, con vasi di vetro stracolmi di praline, biscotti, dragée e caramelle. Voltando l'angolo scopriamo una saletta con tavolini per due, davanti a una vetrina con la selezione di monoporzioni. Alzando lo sguardo, oltre ai lampadari d'epoca ecco le sfere trasparenti appese al soffitto con caramelle e gommose. Percorrendo un piccolo corridoio, si apre la sala da tè con divanetti color senape, tavolini di breccia di Stazzema, carta da parati a pergamena decorata a mano. Ovunque regna un'atmosfera calda, morbida e avvolgente che contribuisce a farti sentire "felice e a tuo agio" con la complicità di una musica suadente e delicata, proprio come ogni gesto del personale che ti accoglie in divisa, sfoggiando un **savoir faire fatto di sorrisi e disponibilità**. La carta offre ampia scelta fra dolci e salati. I primi spaziano da monoporzioni e torte classiche a buffet – come la **Donizetti** e la **Cavour** – accompagnate con salsa o gelato, a brioche, biscotteria e cioccolatini. Ancora più ricca, perfetta per il pranzo o l'aperitivo, la selezione dei salati: toast, piadine vegetariane o con salmone, insalate, due tipi di pizze gourmet fra cui la **Caesar** e la **Cavour** (pizza al vapore con burrata, acciughe del Cantabrico e pomodorini confit). Per la mia degustazione ho scelto una monoporzione, la **Cheesecake al mirtillo e lime**: base shortbread (un biscotto di origine scozzese ancora più burroso e friabile), all'interno una composta solleticante di mirtillo e lime, il tutto avvolto da una crema cheesecake



Dove: **Pasticceria Cavour 1880, Bergamo**

Quando: **08.02.2022, ore 15:30**

Degustazione: **Cheesecake ai mirtilli e lime**

montata per rendere ancora più morbida e delicata la creazione del pastry chef **Simone Finazzi**. A servirmi, con grazia ed eleganza, è il responsabile della pasticceria **Paolo Rota**. La scioglievolezza e la cremosità di questo dessert sono pari solo alla sua sorprendente leggerezza. Un plauso va alla glassatura del dessert, vero specchio di lucentezza. Per raggiungere la toilette si sale al piano superiore attraverso una magnifica scala che conduce in un bagno profumatissimo di cannella. Pasticceria Cavour è anche locanda con sei camere raffinate negli arredi e ribattezzate con i nomi del goloso cabaret di piccola pasticceria: **Babà, Cannoncino, Fruttino, Bignè, Cantuccio, Bacio di Dama**. Conto 6 euro per il cheesecake, impareggiabile esperienza. Missione compiuta!

© Riproduzione Riservata

Scheda valutazione

Ambiente 🍰🍰🍰🍰🍰

Esposizione 🍰🍰🍰🍰🍰

Accoglienza 🍰🍰🍰🍰🍰

Servizio 🍰🍰🍰🍰🍰

Degustazione 🍰🍰🍰🍰🍰