

VareseNews

La Pasticceria SeM di Morazzone: innovazione e creatività per rendere speciale ogni festa

Publicato: Venerdì 6 Dicembre 2024



Una festa che si rispetti – che sia un matrimonio, un compleanno, una ricorrenza o un traguardo della propria vita – esige anche una torta (e un servizio) di gusto e qualità. Lo sanno bene **Sara e Mariano** della **Pasticceria SeM di Morazzone** che dal **2002** ogni giorno preparano alcuni dei **dolci più apprezzati** dai buongustai del Varesotto.

Il loro segreto? «**Dinamicità e creatività**». Selezionata dalla rivista **Papillon** e premiata da **Gambero Rosso** con l'assegnazione di “due torte”, la pasticceria artigianale di **Via Per Caronno Varesino 53** non smette mai di sorprendere clienti nuovi e affezionati, offrendo continuamente **creazioni ricercate** a partire dalla “**brioche del weekend**”, che potete scoprire dalla loro [pagina Instagram](#) ogni venerdì.



[Visualizza questo post su Instagram](#)



Un post condiviso da Pasticceria SeM (@pasticceria_sem)

La selezione di prelibatezze proposte da Sara e Mariano è infatti in **continuo mutamento**. Il motivo è semplice, come da loro spiegato: «La nostra pasticceria cerca il miglior bilanciamento possibile tra **la territorialità** – e dunque la qualità del **prodotto locale** e della sua tradizione – con la **stagionalità**, intesa sia come la **freschezza degli ingredienti** ma anche come le feste e le attività che si celebrano durante l’anno. Questa dinamicità ci porta a essere alla ricerca di **idee sempre nuove** per arrivare agli appuntamenti più importanti con dolci e torte in grado di coniugare **tradizione e innovazione**».

Il momento del *dessert* non può non essere la ciliegina sulla torta per la buona riuscita di un evento: una “regola d’oro” valida anche quest’anno a **Glocal Buffet**, la cena allestita durante il **festival del giornalismo** nella città giardino, dove la pasticceria SeM ha servito una speciale versione “baby” del **Dolce Varese** accompagnato da un biscotto di pastafrolla. Un mix appunto di tradizione e innovazione.



«Ci piaceva l'idea di dare valore a un dolce a volte criticato da alcuni per essere “troppo asciutto”. Quindi noi abbiamo voluto renderlo bello umido, piccolo, in una parola: buono. Accanto alla versione “baby” abbiamo proposto anche una versione “scomposta”, in un finger food. Riprendendo i singoli ingredienti – la farina di mais e quella di nocciole – abbiamo reso questa specialità una “bavarese al Dolce Varese”. Siamo molto soddisfatti dall'accoglienza e dal **gradimento** che hanno avuto queste versioni e dall'apprezzamento per il nostro **Castagnaccio**, un dolce più stagionale che avevamo pensato per gli intolleranti al glutine».

Proprio il **Castagnaccio** è una di quelle specialità della pasticceria SeM che è valsa la selezione su **Papillon**. «Insieme alla **torte**, negli ultimi anni la nostra pasticceria si è caratterizzata soprattutto per i **lievitati**, dalle colombe al **panettone** – realizzati per le grandi festività – passando per le brioche della colazione quotidiana». In vista delle festività ormai imminenti sono **ben otto i diversi tipi di panettoni** preparati da Sara e Mariano e disponibili dal **10 dicembre**: della intramontabile versione “**tradizionale**” al goloso “**panettone sacher**”, passando per il “**burrino**” (burro di Normandia senza canditi e uvetta) e la rielaborazione del dolce meneghino che condivide il nome con la pasticceria: il panettone “**SeM**” (noci treviso, marroni e gocce di cioccolato 55%).

Da **Sara e Mariano** non solo è possibile **ordinare torte** e **servizi di catering adeguati a ogni tipologia di ricorrenza**, come spesso ha scelto anche VareseNews per i primi momenti in compagnia dei suoi lettori a **Materia** – ma è anche possibile effettuare tutti i giorni, ad eccezioni del martedì, una “**colazione espressa**”, con servizio di caffetteria a partire dalle **7:30**, nella **veranda** della pasticceria, rispettando dunque la filosofia di **dinamicità** che contraddistingue le creazioni di Sara e Mariano.



di VareseNews Business – marketing@varesenews.it