

Pasticceria Dec a Varese, un laboratorio di dolci e sogni

Pubblicato: Martedì 13 Dicembre 2022



Tre giovani e il sogno di aprire una pasticceria che diventa realtà, a sua volta nido e incubatrice di sogni, dolci e passioni. Accade in piazza Biroldi a Varese, dove agli inizi del 2022, guardando con fiducia alla fine della pandemia, Daniele, Elvira e Cristina hanno deciso di spiccare il volo aprendo la loro pasticceria: DEC, nome dato dalle iniziali dei loro nomi.

Due sorelle di Valmorea e un ragazzo di Giubiano uniti dalla passione per l'arte della pasticceria coltivata con esperienze significative in rinomati locali in Italia e in Svizzera, determinati a conquistare il loro posto nel mondo con i sapori delicati, i profumi intriganti e i colori eleganti delle loro dolci creazioni preparate con passione nel laboratorio a vista. Ed è stato subito amore, con le persone del quartiere che puntualmente tornano in pasticceria e con le persone di passaggio nel vicino ospedale e che qui trovano il conforto e il ristoro di una colazione o di una pausa salata assieme a torte, mignon e grandi lievitati.

«Il nostro è un laboratorio di dolci e di sogni – raccontano i tre soci fondatori – Ci piace rivisitare le ricette classiche in maniera innovativa, soprattutto per torte e mignon e facciamo tesoro dei commenti di nostri clienti, soprattutto di quelli che tornano a trovarci».

E sono già in molti quelli che, in meno di un anno, hanno deciso che quello di piazza Biroldi è il loro nuovo “luogo di culto” per la pasticceria: soprattutto per le colazioni con i loro croissant e lievitati, ma anche per un panino elegante e fuori dal normale

DEC AL GLOCAL BUFFET

DEC ha partecipato anche all'ultima edizione del **Glocal Buffet promossa da VareseNews all'interno del Festival del giornalismo digitale** proponendo la loro selezione di Mignon, con cannoncini riempiti al momento con crema pasticciera e al mascarpone e il loro Panettone classico.



LE PROPOSTE DI PASTICCERIA DEC PER NATALE

L'attesa è tutta per il primo panettone firmato DEC: 100% lievito madre, classico con canditi di prima qualità o con interessanti varianti per rendere speciale il Natale.

Per chi invece passa dal locale di Piazza Biroldi, per festeggiare il Natale ci sono biscotti speziati e cioccolata calda, o anche una fetta del panettone appena realizzato, per assaggiare la loro bontà delle feste.

TUTTE LE INFORMAZIONI SU DEC

DEC Pasticceria è in piazza Biroldi 22, a Varese

Il numero di telefono è: 340.6587065

L'email è: decpasticceria@gmail.com

Il profilo Instagram è: <https://www.instagram.com/decpasticceria/>

di VareseNews Business – marketing@varesenews.it