

Altro che frutta realistica: ecco la Torta Pacchero della famiglia Cerea di Da Vittorio

5 Giugno 2026

di Redazione



Si può dare nuova vita a uno dei piatti più memorabili della storia di un ristorante, restando fedele ai suoi valori? La Famiglia Cerea di Da Vittorio si è posta questa domanda e, per inaugurare i festeggiamenti per i suoi primi sessant'anni di attività, ha deciso di presentare con un linguaggio tutto nuovo il simbolo della sua cucina.

I Paccheri come non li avete mai visti: nasce la Torta Pacchero, il dolce firmato dalla Famiglia Cerea, dal pastry chef **Simone Finazzi** e dal master chocolatier **Davide Comaschi** che rende omaggio alla creazione, ancora oggi, più amata, richiesta e consumata nella lunga tradizione culinaria del ristorante.

Dall'incontro tra alta gastronomia e alta pasticceria, la torta Pacchero sovverte le regole e offre un'interpretazione originale e sorprendente del celebre formato di pasta, che stupisce al primo sguardo e conquista al primo assaggio. Una veste nuova, ma sempre golosissima, che evoca le stesse emozioni dell'originale: non solo il gusto di assaporare ingredienti di prima qualità trattati con cura, ma anche il piacere unico che solo la condivisione può regalare.

"All'interno di una pentola in finissimo cioccolato, i paccheri (realizzati con uno stampo apposito) sono una sottile camicia di cioccolato bianco che ospita un cuore morbido di crema chantilly alla vaniglia, pan di Spagna Margherita, composta di fragole e limone e una bagna alla vaniglia" spiega Finazzi. "L'elemento di croccantezza, freschezza e vivacità sulla superficie è dato dallo yuzu, che con la sua nota acida stimola la salivazione e permette di assaporare meglio gli elementi all'interno del pacchero. La glassa alle fragole è un richiamo al colore intenso del sugo ai tre pomodori in cui nuotano di solito i paccheri, mentre i pomodorini sono piccoli scrigni di cioccolato bianco con cremoso alla fragola".

Più che una semplice reinterpretazione, la Torta Pacchero è un dolce che unisce tecnica, estetica e immediata riconoscibilità e celebra il concetto di convivialità e il piacere dello stare insieme.

Spiega la Famiglia Cerea: "Avviamo le celebrazioni per i sessant'anni reinterpretando un'icona del ristorante, ovviamente a modo nostro. Come audace è stato papà Vittorio nel puntare sul pesce, oggi noi trasformiamo il nostro cavallo di battaglia da classico primo a inaspettato dessert. La Torta Pacchero è una creazione che racconta tutte le anime di Da Vittorio: identità, memoria e continua evoluzione".