

ANZELLOTTI, FESTA A MIGLIANICO E PESCARA PER I QUARANT'ANNI DI ATTIVITÀ



28 Agosto 2020

PESCARA – Doppio compleanno in casa Anzellotti, il mastro pasticciere questa settimana festeggia 40 anni della sua storica azienda di famiglia a Miglianico (Chieti) “Dolci e sensazioni” e un anno del suo locale “Emozioni italiane” nel cuore di Pescara.

I festeggiamenti di Miglianico si sono svolti ieri sera, quelli in Via Firenze a Pescara, sono in programma oggi dalle 18 in poi. Durante lo Sweet Party 40+1 verranno offerti ai clienti alcune degustazioni create ad hoc per l'evento, il tutto accompagnato dall'intrattenimento musicale.

Ma ripercorriamo la storia dell'azienda di Miglianico. Anzellotti Dolci e sensazioni nasce nel 1980 nel centro di Miglianico per mano di due allora ragazzi, giovani e pieni di speranza, **Pantaleone Anzellotti** tornato dal Canada e **Bruna Amicone** maestra di scuola di taglio.

Insieme nella vita e nel lavoro, hanno fatto diventare in questi anni Dolci e sensazioni un punto di riferimento in Abruzzo per la pasticceria. Dal 1999 a proseguire l'attività, c'è il figlio **Federico**, oggi maestro pasticciere e professionista nazionale della cosiddetta arte bianca.

Federico dà una nuova impronta e nuova energia all'azienda di famiglia, è stato per merito suo infatti che Dolci e Sensazioni è riuscito a diventare tra i fornitori ufficiali del G8

dell'Aquila, del Pescara 2009 e di altri eventi prestigiosi.

Oltre alla produzione della pasticceria, Federico si occupa della parte degli eventi e ricopre diversi incarichi istituzionali. E' consulente del Ministero Italiano e degli Affari Esteri per l'import export strategico del settore food and technology e realizzatore della guida sul cacao e caffè dei Paesi di origine del Cacao Fino De Aroma. Coorganizzatore del Sigep di Rimini (salone internazionale di pasticceria gelateria cioccolateria e panificazione), realizzatore della torta da guinness per l'inaugurazione dei festeggiamenti del 150° dell'Unità d'Italia, giurato di competizioni italiane e internazionali, testimonial di numerose aziende del settore.

Nel 2011 sale sul gradino più alto del podio mondiale vincendo il Campionato del Mondo di Pasticceria a Squadre Juniores. Past president Nuova Confederazione Pasticceri Italiani e presidente Internazionale della Pastry & Culture Italian Style. Ambasciatore Expo2015, docente di scuole pubbliche e private, collaboratore di università prestigiose e questore dell'Accademia Italiana Storica (Aigs).

Autore di "La dolce Italia un viaggio da gustare" prima pubblicazione, alla quale segue "Le bellezze del gusto: il cacao Peruviano fino de aroma" e a breve (Ottobre 2020) "Il caffè peruviano da Lima a Trieste la via del caffè".

Autore di rubriche su riviste di settore e non, nazionali e internazionali; programmi Tv quali: *La prova del cuoco*, *Occhio al prezzo*, *Quelli che il calcio*, *Il paese delle meraviglie*, *Il più grande pasticcere* e *Bake off Italia*.

Torniamo a Miglianico. Al centro del successo di questa realtà ci sono la qualità delle materie prime, l'amore per questo mestiere e due infaticabili lavoratori: Pantaleone il re del caffè e delle pizze artigianali e Bruna la regina del laboratorio con i suoi impasti che parlano di tradizione e storia.

Le loro specialità sono fondate sulla cultura del nostro territorio ma con l'attenzione verso l'innovazione, pasticceria moderna, cake designer e tutto ciò che rende speciali gli eventi più importanti dei clienti.

Anzellotti junior, imprenditore vulcanico, decide di investire anche a Pescara. Emozioni Italiane nasce proprio un anno fa nel cuore della città, l'idea di Federico era di creare un luogo da vivere in tutte le ore del giorno. E così, insieme alla creativa **Ida Di Biaggio**, maestro gelatiere, nasce un nuovo concept del bar italiano che racchiude il meglio della pasticceria, gelateria, cioccolateria e soft drink.

Obiettivo di questa realtà è soddisfare appieno i clienti garantendo ogni giorno qualità, freschezza, innovazione e professionalità selezionando le migliori materie prime e le migliori tecnologie per la realizzazione di sublimi dolcezze.

Gelatiere artigiano da ben dieci anni, Ida si trasferisce a Pescara sei anni fa con la sua Gelateria900; oggi è diventata promotrice di una nuova frontiera del gelato artigianale grazie al suo sguardo attento alla tradizione ma, con un occhio rivolto all'evoluzione di quest'ultimo; elabora e crea gelati gastronomici, alcolici, con abbinamenti inediti e inusuali.

Presidente della nuova realtà "I gelatieri italiani custodi della tradizione", past president del comparto Gelateria della Conpait e docente di Gelateria, la sua mission è trasmettere l'arte del gelatiere artigiano italiano.

"Sia l'azienda di Miglianico che l'attività di Pescara - spiega il maestro pasticciere in una nota - compivano gli anni ad aprile. A causa del Covid siamo stati costretti a rimandare i festeggiamenti ma ora siamo pronti ad accogliere tutti i nostri clienti e coloro che vorranno venire a salutarci con uno Sweet Party che si svolgerà il 28 a Pescara e che ieri si è fatto a Miglianico".

Durante lo Sweet Party 40+1, oltre all'immane torta, simbolo di ogni festa, Federico, Ida e tutto il loro team prepareranno per gli ospiti queste dolci degustazioni: Panettone estivo con gelato al Ratafià, Babbà all'Arzente con gelato allo zafferano, Sacher estiva Profumo tropicale e Dolce Spritz Italiano.

Inoltre ci sarà la possibilità di degustare in un aperitivo unico le portate che durante quest'anno hanno creato alcuni chef per Emozioni Italiane, tra questi: la chef **Caterina Maraglino**, gli chef **Fabrizio Sacco**, **Federico Cieri**, **Francesco Pettinella**. A chiudere l'aperitivo il drink ideato dalla barlady **Maddalena Bosio** abbinato al gelato di Ida.

"Ci tengo a ringraziare in primis i miei genitori - conclude Anzellotti - che mi hanno avviato in questo meraviglioso mondo, la mia famiglia e tutto il mio staff che ogni giorno contribuisce con passione e professionalità alla crescita di queste realtà. Un ringraziamento speciale va a tutti i nostri clienti che credono da 40 anni in noi e nel nostro lavoro. L'auspicio è di proseguire per questa strada continuando ad investire nel nostro territorio contribuendo alla crescita economica del nostro amato Abruzzo".