

Ecco Moer, la singolare storia di Danny Zazzini dal palcoscenico alla pasticceria d'autore

24 Ottobre 2025



LANCIANO – “Un bignè alla crema non può essere solo un bignè alla crema, deve stupire gli occhi prima di catturare il palato”.

“Da anni ho il pallino del gelato al cioccolato bianco e tartufo e quel momento è arrivato, adoro sperimentare gusti e accostamenti”.

Danny e Silla Zazzini si presentano con programmi che non lasciano scampo se non al gusto di sorprendere, alla pura creatività che rende unico un dolce d'autore.

Sono fratello e sorella, abruzzesi della costa, 38 anni lui, laurea in lettere e filosofia ed un trascorso da performer nel mondo del musical, 34 lei, laureata in giurisprudenza con un master in risorse umane. I due sono di casa a Lanciano (Chieti), città di antica tradizione amante della “normalità” in fatto di gusto (ma non è detto che sia sempre così).

Figli d'arte, Danny pastry chef e Silla artigiana del gelato nonché aiuto pasticceria e jolly che-corre-dove-serve, nella visione dinamica e fluida della pasticceria contemporanea si sono calati a capofitto per affinità elettiva. Raccogliendo l'eredità rivoluzionaria di **DolceAmaro, laboratorio di gelateria e bar fondato da loro papà Enrico** distintosi per ben dieci anni sulla piazza frentana come innovativo avamposto di gelateria artigianale di livello (riconosciuto anche dal Gambero Rosso).

Esperienza conclusasi circa due anni fa per fare posto al più sfavillante progetto Moer Alta Pasticceria e Gelato che ha appena aperto i battenti sul Corso Trento e Trieste, luogo dello struscio nella città del Miracolo Eucaristico.



Un progetto sinergico di famiglia, che con visione e determinazione intende sfidare le consuetudini locali intorno al pianeta dolce. E a dire dal viavai e dalla velocità con cui pezzi in vetrina si esauriscono, l'attenzione è già alta.

www.virtuquotidiane.it Ecco Moer, la singolare storia di Danny Zazzini dal palcoscenico alla pasticceria d'autore

Duecento metri quadri arredati con grande cura e raffinatezza, colori caldi e neutri, monoporzioni e mignon cesellati come preziosi per palati amanti del bello, del buono e del nuovo. Più in breve Moer: “Qualcosa di diverso e di prezioso, di soffice al palato, come può essere invece la lana mohair al tocco delle mani. Questa l’idea che abbiamo voluto condensare nel nome scritto così come si legge, onde evitare facili storpiature” raccontano a *Virtù Quotidiane* i due giovani titolari.

Di lì a ricamarci sopra è stato un attimo, spiegano all’unisono: “Abbiamo acronimato la parola Moer in Momenti Ordinari di Estro e Ricerca, ed è quanto ci ripromettiamo di fare”.



Silla, che da sempre si è occupata del gelato, darà continuità al lavoro iniziato col papà apportando innovazione e freschezza in un capitolo che in zona non ha bisogno di presentazioni e, come afferma lei stessa, farà in modo di arricchirlo anche delle contaminazioni provenienti dal laboratorio di pasticceria.

www.virtuquotidiane.it Ecco Moer, la singolare storia di Danny Zazzini dal palcoscenico alla pasticceria d'autore

Qualche parola di più sulla vera novità dell'insegna – la pasticceria – e su Danny, che di questa arte è già protagonista.

“Un dolce deve stupire gli occhi prima di catturare il palato, con nuove forme e nuove combinazioni di gusto” ripete Danny, pastry chef con trascorsi nell'alta ristorazione, oltre che con il maestro **Iginio Massari**, e nella sua prima gioventù ballerino e cantante dello spettacolo dal vivo.

Per lui l'arte dolce rappresenta più che il ricordo del ciambellone di mamma l'occasione di esprimere l'estro innato e il desiderio di distinguersi come confessa a Vq, “l'idea di rompere gli schemi e abituare la clientela del posto a qualcosa di non comune”.

“Sono pasticciare dall'età di 29 anni” racconta, “fino ad allora lavoravo nel musical, danza, canto, recitazione, ho cominciato con la Compagnia della Rancia di **Saverio Marconi** e lavoravo in tournée teatrali in giro per l'Italia”.

“Ascoltando il cuore avrei continuato” va avanti l'ex performer con tono di voce caldo e pulito affinato dal mestiere del palcoscenico. “Arrivando però ai 27, 28 anni mi rendevo conto della precarietà di questo tipo di vita. Ho iniziato quindi a pensare di far venire fuori quella che era, allora, la mia seconda passione. Ho voltato pagina e, vivendo a Milano, mi sono iscritto lì ad una scuola di pasticceria. Da lì, stage da Peck, poi in un esclusivo ristorante milanese, e poi un altro ancora... Ho iniziato tardi, ho avuto fortuna, ma ci ho anche messo tanto impegno. Ho accettato molti contratti a tempo determinato e finito il periodo non rinnovavo mai, tanta era la sete di scoprire posti nuovi, dove formarmi e lavorare con professionisti che avessero visto più di me. Per quanto il grosso del lavoro l'abbia fatto nella pasticceria da ristorazione, sul lago di Como con **Andrea Berton**, in hotel di lusso e resort esclusivi. Poi ho voluto anche arricchirmi della pasticceria classica ed eccomi pastry chef nel nuovo punto vendita di Massari a Firenze. Ho investito moltissimo in questo lavoro, sia in termini di tempo con turni di lavoro infiniti, quanto economicamente frequentando numerosi master specifici da Cast alimenti, Hangar78, Alma con i migliori professionisti della pasticceria. Volevo apprendere per poter arrivare alla mia personale idea di pasticceria, con uno sguardo a quella francese”.



Screenshot

“Confrontarmi mi piace molto e, se non fosse stato per mia sorella che mi ha convinto, non avrei facilmente abbandonato il mio continuo girovagare per mettere radici” considera

www.virtuquotidiane.it Ecco Moer, la singolare storia di Danny Zazzini dal palcoscenico alla pasticceria d'autore

Danny, “ Siamo diversi, Silla è molto più pragmatica, io più creativo. Non mancano momenti di contrasto, ma siamo complementari e questo è un grande valore aggiunto”.

Nostalgia del palcoscenico? “Non amo guardare indietro” rivela Danny, “ora è questo il mio lavoro, lo faccio con passione e attenzione maniacale. Il mio pallino? Forse i lievitati, piccoli e grandi. Vedere acqua, farina, burro, zucchero e lievito che sviluppano l’impasto è magico”.

E l’occhio si perde davanti alla carrellata di mignon e bavaresi montati come piccoli pezzi di design, gusti e texture raffinati, ciuffi di panna speziata, foglia d’oro e quant’altro la creatività di Danny sa elaborare, oltre ai croissant laminati, i cremosi, le confetture, focaccine e grandi lievitati “tutto quanto prodotto esclusivamente da noi, tutto quanto non sia altro che una mia rielaborazione, pensata e costruita da me” afferma Danny.



“A breve” fa sapere “introdurremo nuove golosità sull’alzatina del teatime, servito ai tavolini oppure al grande tavolo a condivisione nella sala interna che affaccia sul nostro laboratorio”.

“Mi piace introdurre novità in corsa, stimolare l’attenzione del cliente con continue novità. La

mia idea” chiude, “è che Moer diventi anche punto riconosciuto di formazione e poi mi piacerebbe anche aprire il nostro shop online”.

“Un passo alla volta” ammonisce pragmatica Silla, “per ora dedichiamoci a far bene le tante cose che abbiamo in cantiere. È bene tenere la situazione sotto controllo e spostare il resto dei sogni più in là”.

