

[Adolfo Stefanelli apre a Milano una nuova pasticceria per “fare la differenza”](#)

scritto da Amanda Arena | 30/07/2018



Il maestro pasticcere di origine leccese ha, da poco, inaugurato un nuovo tempio del gusto in viale Permuda 12, dove propone le sue creazioni di “Alta Gamma”.

[Adolfo Stefanelli](#), giovane pasticcere di origine leccese con un ricco bagaglio formativo di esperienze nazionali e internazionali come executive pastry chef in ristoranti stellati e nell'hôtellerie di lusso, ha aperto il nuovo locale a **Milano in viale Permuda 12**.

La nuova pasticceria “**Adolfo Stefanelli**” di Milano è un progetto che prende forma da una passione innata e dall'**ambizione di fare la differenza** nel mondo della pasticceria d'alta gamma. Qui, tra trasparenze e nuance calde come il cioccolato e l'immane oro, fuori e dentro i dolci, ci si ferma a degustare deliziosi pasticcini, dolci al taglio, specialità tipiche regionali come [cannoli](#) e sfogliatelle, fino agli american cookies - e al miglior cioccolato francese - o tartellette alla pesca, preparate con cinque diversi tipi del frutto per sublimarne il gusto, magari accompagnate da un cappuccino decorato e immersi nell'atmosfera chic del salotto à la parisienne. E per chi ritira una torta, et voilà la confezione vaporizzata con profumo di vaniglia, che ne evoca anche all'esterno le note squisite.

Il quadro è arricchito da un team giovane e affiatato e da un design particolarmente raffinato.

Le colazioni arricchiscono la variegata offerta.

«Le colazioni sono il nostro cavallo di battaglia, con croissant, cannoncini e crostatine farcite al momento», racconta Stefanelli. «Ogni mattina sforniamo il pasticcetto salentino, tributo alle mie origini pugliesi. Utilizzo cremosi, ganache montate, glassaggi appresi in un contesto internazionale, adattandoli al gusto italiano. Nell'offerta ci distingue il 100% frutta, per esempio nelle monoporzioni e nelle mignon gioiello, che pesano meno di 30 g, ma in cui si assapora il gusto pieno della materia prima, senza creme o panne. E poi il servizio, cortese e raffinato: nel team non esistono banconisti, ma consiglieri di pasticceria e latte art specialist».

A sostenere il promettente pastry chef nella sua nuova avventura professionale, la [torrefazione Diemme](#).

«Abbiamo cercato un caffè non scontato, di alto livello, e l'abbiamo trovato nel marchio gourmet Torrefazione Dubbini, dedicato esclusivamente al mondo dell'alta pasticceria».