

## VareseNews

### Gelateria Cioccolateria Lorenzo Pessina: una Pasqua all'insegna della genuinità e della freschezza

**Pubblicato:** Lunedì 15 Marzo 2021



Semplicità, genuinità, freschezza: questi sono gli ingredienti che hanno dato vita ad un sogno: la **Gelateria Cioccolateria Caffetteria di Lorenzo Pessina** che oggi vanta due punti vendita, uno a **Tradate**, in via Santo Stefano 4, e uno a **Castellanza**, in via Testori 32.

Un progetto costruito con dedizione e studio da una mente giovane, entusiasta, attenta a cogliere gli aspetti migliori del nostro tempo, divenuto realtà nel 2015 con l'apertura della sede di Castellanza e cresciuto nel 2018 con l'inaugurazione del punto vendita di Tradate.

Entrando nelle **Gelaterie Cioccolaterie Lorenzo Pessina** si è accolti da un ambiente elegante e moderno, studiato in ogni dettaglio, che sa raccontare la filosofia alla base di tutti i prodotti che qui si possono trovare: l'amore per **'le cose fatte bene'**, per l'**autentica artigianalità** che è fatta di **materie prime freschissime** accuratamente selezionate, per gli **accostamenti 'inconsueti'** e sorprendenti al palato ed alla vista.

Il gelato qui nasce infatti da **ingredienti d'altissima qualità** spesso a **Km0**: ad esempio, il latte appena munto è prodotto da un'azienda agricola del territorio e viene pastorizzato direttamente in laboratorio mentre le uova provengono da un'attività locale con galline allevate a terra.

Per la preparazione dei sorbetti, invece, è utilizzata un'acqua con il contenuto di sodio più basso d'Europa, insieme ad un'alta percentuale di **frutta fresca**, in modo da rendere il prodotto morbido e

vellutato esaltandone al contempo il sapore unico.

A questi semplici e naturali ingredienti, che sono la madre del gelato, si sposano poi elementi tratti dalle **più prestigiose tradizioni produttive italiane ed estere: la nocciola di Giffoni, i pistacchi del Mediterraneo, i limoni di Sorrento, il cioccolato dei Caraibi, la Vaniglia del Madagascar...** nessun semilavorato o prodotto di sintesi chimica quindi! Bandito è anche l'utilizzo di conservanti, emulsionanti, grassi idrogenati e coloranti: non stupitevi se il gelato alla menta di Lorenzo è bianco e non verde acceso, l'infuso di menta o la sua essenza, sono naturalmente bianchi!

Il gelato è infine conservato rigorosamente in carapina, come una volta, quindi raffreddato a bagnomaria: in questo modo la temperatura è costante, non vi è luce e nessun contatto con l'aria. La conservazione del prodotto è per Lorenzo fondamentale perchè solo in questo modo mantiene la consistenza cremosa ed il sapore ricco e pieno.

Alla **Gelateria Cioccolateria Caffetteria di Lorenzo Pessina** ogni giorno è possibile trovare una selezione di gelati dal sapore inconfondibile che variano in continuazione a seconda della stagionalità, della disponibilità della materia prima fresca, della qualità della stessa e... della fantasia creativa di Lorenzo: forse l'amatissima fragola la troverete solo in primavera ed estate ma... l'attesa sarà ricompensata dal sapore intenso ed inconfondibile.

Non siate sorpresi poi se doveste trovare **gusti insoliti come mora e lavanda, pera e zenzero, gorgonzola e cioccolato di Modica, Assenzio, acqua rosa di Leonardo:** abbandonati gli ormeggi dei gusti convenzionali, i più audaci potranno avventurarsi in un viaggio nel sapore che sa conquistare.

Da provare sono poi le **torte gelato, i semifreddi** e le **crostate**, realizzati anche su ordinazione per eventi speciali, che, oltre ad essere buonissimi, si presentano con eleganza e raffinatezza tanto da poter essere gustate anche con gli occhi.



Ma la Gelateria Lorenzo Pessina **non è solo GELATO:** con la stessa, semplice filosofia vengono realizzati artigianalmente **biscotti di frolla alla lavanda, al limone, al bergamotto, al cioccolato e sale.**



Durante la stagione più fredda è possibile degustare **cioccolate calde cotte in vaso** mentre da non perdere sono le deliziose **praline** e i prodotti a base di quello che veniva considerato dai Maya “il cibo degli dei”.



Ogni pralina è un'esperienza per i sensi: lo scrigno di cioccolato, fondente, bianco o al latte,

racchiude un cuore **al caramello salato**, alla **vaniglia**, al **basilico**, al **gorgonzola con grué di cacao**, al **frutto della passione**, per creare nuove esperienze sensoriali.

Accanto alle praline si incontrano poi **creazioni in cioccolato finissimo** ed altre dolci proposte frutto della grande creatività di Lorenzo.

Per la prossima **Pasqua** troverete il **gelato alla colomba** realizzato ormai da anni come per il panettone a Natale, **uova** dalle eleganti forme scultoree, **colombe artigianali** classiche o **farcite con morbido gelato** di vostra preferenza e tante sorprese realizzate sempre con grande cura e maestria esaltando il sapore unico ed intenso del cioccolato e degli ingredienti d'alta qualità.



Per restare aggiornati sui gusti di gelato del giorno (per garantirne la freschezza vengono realizzati quotidianamente) e sulle numerose proposte che, per la loro natura artigianale e creativa, sono disponibili in un numero limitato, seguite le pagine:

**Gelateria La Piramide / Lorenzo Pessina (Castellanza e Tradate) | [lorenzopessinagelato](#)**

I negozio sono aperti, come consentito dalle normative vigenti, **dal lunedì al sabato dalle 15:00 alle 19:00 e la domenica dalle 11:00 alle 19:00.**

E' inoltre attivo il servizio di **consegna a domicilio**: prenotate la vostra **dose di dolcezza quotidiana** e Lorenzo ve la porterà direttamente a casa.

## **Per prenotazioni e consegne**

Castellanza e paesi limitrofi – 331 774 9116 (anche Whatsapp)

Tradate e paesi limitrofi – 392 283 5364 (anche Whatsapp)

## CONTATTI

Lorenzo Pessina  
Gelato – Cioccolato – Caffè  
Tradate, Via stato Stefano 4  
392 283 5364

Lorenzo Pessina  
Gelato – Cioccolato  
Castellanza, Via don Testori 32/a  
331 774 9116

[Facebook](#) | [Instagram](#)

**Vai allo Speciale Pasqua 2021**  
di VareseNews Business – [marketing@varesenews.it](mailto:marketing@varesenews.it)