

Pasticceria Morlacchi

Contatti
info@pasticceriamorlacchi.it [1]
<http://www.pasticceriamorlacchi.it/> [2]



[3]



[4]

Tutto è cominciato negli anni Settanta in una minuscola latteria di paese da un'idea di Giambattista Morlacchi. Il primo ampliamento avviene nel 1982 quando, con la moglie Miriam, Giambattista apre la Pasticceria, puntando su un'offerta classica di qualità eccelsa. Negli anni la squadra si allarga: arrivano, Dario, Sergio (Soldo, fratelli di Miriam) e Moira.

Nel 2008 c'è la svolta: la Pasticceria Morlacchi diventa un locale polifunzionale di quasi 400 mq in cui ciascun membro della famiglia ricopre il proprio ruolo: in laboratorio, in cucina, al banco, davanti alla macchina del caffè, e il paese di Zanica si dota così di uno spazio attrattivo per appassionati del buon cibo e della qualità. L'ambiente moderno e luminoso comunica immediatamente ordine e armonia; qualità e professionalità sono i tratti che caratterizzano l'offerta.

Nel laboratorio di pasticceria, con Sergio Soldo, non mancano lievitati per tutti i gusti, torte tradizionali con la tanto decantata Torta del Donizetti, classica ciambella realizzata con burro, zucchero, uova, ananas e albicocca. E per terminare, il pluripremiato Torrone morbido prodotto in diverse varianti, biscotteria e confetture.

Prodotti certificati «BERGAMO, Città dei Mille... sapori»

[Turta del Donizèt](#) [5]

Ultima modifica: Giovedì 25 Novembre 2021

Condividi

Reti Sociali

Quanto ti è stata utile questa pagina?

Nessun voto

Rate

Source URL: <https://www.bg.camcom.it/bergamo-citta-dei-millesapori/produttori/dolci/pasticceria-morlacchi>

Collegamenti

[1] <mailto:info@pasticceriamorlacchi.it>

[2] <http://www.pasticceriamorlacchi.it/>

[3] <https://www.facebook.com/pasticceriamorlacchi/>

[4] https://www.instagram.com/pasticceria_morlacchi

[5] <https://www.bg.camcom.it/bergamo-citta-dei-millesapori/prodotti/dolci/torta-del-donizetti-della-bergamasca>