www.monferratontour.it

Pasticceria Zoccola

Kategorie: Gebäck, Honig, Schokolade, Marmelade
Beschreibung der Aktivitäten: Die Pasticceria Zoccola in der Corso Lamarmora 61 darf sich mit Fug und Recht als traditionsreiches Geschäft bezeichnen. Ihre Ursprünge reichen bis ins Jahr 1820 zurück, wie Dokumente aus dem historischen Archiv der Pfarrkirche von Cassine belegen. Die Gründer dieser Bäcker- und später Konditorendynastie waren Luigi und Maddalena Zoccola. Seit über 190 Jahren führen sieben Generationen ununterbrochen das Geschäft ihrer Vorfahren fort und machen die Pasticceria zu einer wahren Institution der Konditoreikunst in der Provinz und darüber hinaus. Aus der Ehe der beiden Gründer ging Alessandro hervor, der das Geschäft mit seinem Sohn Simone weiterführte. Simones zwei älteste Söhne, Teresio und Carlo, übernahmen das väterliche Unternehmen. So entstand Konkurrenz innerhalb der Familie Zoccola. Um unangenehme Vorfälle und Familienstreitigkeiten zu vermeiden, beschlossen die beiden Brüder, von Cassine nach Alessandria in die Via Verona umzuziehen, wo die traditionsreiche Bäckerei noch heute steht. 1912 heiratete Teresio Zoccola Maria Gotta, und 1918 wurde ihr einziger Sohn Cesare geboren. 1915 wurde Teresio zu Beginn des Ersten Weltkriegs zum Kriegsdienst eingezogen. Seine harte Arbeit und sein Können als Bäcker halfen ihm, die Not und den Hunger im österreichischen Kriegsgefangenenlager zu überleben. Nach seiner Rückkehr von der Front verlor er seine Frau an der Spanischen Grippe. Unbeirrt verfolgte er seine Berufung und seinen Traum: auch ein begabter Konditor zu werden.

Er eröffnete seine erste Konditorei in der Via Plana und später eine größere Filiale an der Ecke Via Mazzini und Via Savonarola. Sein ältester Sohn Cesare führte das Geschäft mit seinem Vater weiter. 1942 heiratete er Valizia Bruna; aus dieser Ehe gingen zwei Söhne hervor: Teresio (1942) und Massimo (1947). 1961 wurde die neue Filiale am Corso Lamarmora 61 eröffnet. Sein Sohn Massimo führte das Geschäft seines Vaters fort und bewahrte dabei die Familientraditionen und die überlieferten Rezepte. Anfang der 1980er-Jahre steigerte die Konditorei ihre Produktionskapazität, die Mitarbeiterzahl erhöhte sich von 3 auf 15, und die Vielfalt der Desserts wurde erweitert, ohne die hohe Qualität zu beeinträchtigen. 2004 wurden die Räumlichkeiten in der Corso Lamarmora vergrößert, um der Süßwarenproduktion und dem immer erfolgreicher werdenden Catering- und Bankettservice gerecht zu werden.
Telefon: +39 0131 254767
Facebook: Pasticceria Zoccola 1820
Instagram: pasticceriazoccola1820
Website : https://pasticceriazoccola.it
E-Mail: info@pasticceriazoccola.com
Sonstige Hinweise: Diese Konditorei ist ein weiterer Eckpfeiler von De.Co., das strahlende Gesicht von Papillon und beste Konditorei auf der Golosaria 2007. Sie wurde außerdem mit dem Label "Piemonte Eccellenza Artigiana" ausgezeichnet.

Foto