



E' il lontano 1576 quando incontriamo l'avo Giò, a Candelo, dove sorge l'antico ricetta, in un borgo fortificato di rara bellezza. Pezzaro Giacomo, nonno di Riccardo, prima di giungere nel 1914, dall'alta valle di Adorno a Cossato, aveva già imparato il mestiere di fornaio, panettiere e pasticcere. Suo figlio Osvaldo e la sorella Maria intraprendono lo stesso mestiere. Riccardo aveva compiuto da poco diciotto anni quando cominciò il suo percorso gastronomico a Torino presso il laboratorio di Gustavo Pfatisch, il pasticcere di fiducia per i pranzi diplomatici delle ambasciate straniere. Qui imparò l'arte e alcune ricette particolari che mise a frutto quando aprì la sua pasticceria a Cossato.

I CANESTRELLI

Dolce biellese per eccellenza, il canestrello è una cialda scura farcita al cioccolato fondente.

- Astuccio canetè da 200g



I CROCANTI DEL CIAVARIN

Friabili e dal gusto caramellato, emanano un intenso profumo di mandorle e fiori d'arancio.

- sacchetto trasparente da 250g



I BACI

Il "bacio di dama" evoca sapori ed ingredienti tipici della tradizione piemontese, quali il burro, le nocciole e il cacao: due teneri biscotti al gusto di nocciole si fondono armoniosamente in un cuore di crema al cioccolato.

- astuccio canetè da 250g



Vendita in esclusiva nelle province: SO-LC-CO