

## PASTICCERIE A PISA: 5 LUOGHI DI DOLCEZZA



5 Pasticcerie a Pisa in cui lasciarsi andare alle tentazioni è praticamente un obbligo morale, 5 luoghi al cui cospetto la Fabbrica di Cioccolato di Willy Wonka sembra il piccolo laboratorio di un dilettante.

Pasticcerie a Pisa

**D**olcemente Pisa: dalla tradizionale Torta coi Bischeri ai *cupcake* made in U.S.A. tanto in voga di

questi tempi. Tanti sono i laboratori artigianali e le pasticcerie presenti in città, molti con standard di qualità davvero eccellenti tanto che fare una selezione è quasi impossibile.

Oggi vi propongo un percorso che fotografa la varietà e l'originalità insieme alla tradizione e alla qualità: quello che proprio non vi potete perdere insieme a quello che non vi aspettereste mai di trovare partendo



dal centro storico per arrivare appena fuori le mura.

## Pasticcerie a Pisa: Salza dal 1898



Locale storico in Borgo Stretto mantiene ancora oggi lo stile di quella *pasticceria piemontese* famosa per i dolci sontuosi e le scintillanti vetrine capace di trasformare un semplice vassoio di bignè in un elemento distintivo di assoluto prestigio. Una qualità della quale si accorsero anche i Savoia nei loro lunghi soggiorni nella tenuta, un tempo reale, di San Rossore, tanto che dal 1931 la ditta Salza si fregiò del titolo di «costante fornitore della Real Casa» e in Borgo Stretto la regina Elena faceva ordinare le scatole di cioccolatini da distribuire al personale durante il tradizionale incontro d'autunno, prima del rientro al Quirinale.

Se volete provare qualcuno dei dolci artigianali di questa storica pasticceria il consiglio è di sedervi ai tavoli esterni sotto il loggiato come fanno molti pisani dopo la passeggiata domenicale: oltre al gusto delizioso dei dessert avrete modo di godervi uno scorcio di città che ha il sapore di una cartolina d'epoca.

Pasticceria Salza - [Borgo Stretto, 46 Pisa](#) - Tel. +39 050 580144

## Pasticceria a Pisa: Cioccorocolato



Nuovissimo il laboratorio artigianale e giovane lo staff questo locale a due passi dal teatro Verdi sta facendo parlare molto di sé negli ultimi tempi. Un grande assortimento di pasticceria che mette d'accordo i tradizionalisti e coloro che amano assaggiare cose nuove e originali: le specialità di Cioccorocolato sono i cookies, le sfogliatine integrali, i macarons, la biscotteria speciale, le meringhee i muffins, da non perdere anche la pralineria davvero ricca e di qualità e le spalmabili artigianali da portare a casa e conservare per quei giorni in cui solo il dolce giusto può tirarti su di morale.

Cioccorocolato - [Via Giovanni di Simone, 10 Pisa](#) - Tel. +39 349 470 6372

## Pasticceria a Pisa: Dolce Pisa





A due passi dalla Torre Pendente si trova un'altra pasticceria storica della città: se volete concedervi una colazione speciale o avete bisogno di celebrare con un dolce particolare un evento indimenticabile, questo è il posto giusto. Via Santa Maria dove sorge il laboratorio e la pasticceria Dolce Pisa è il crocevia non solo dei turisti ma anche del mondo accademico. Dolce Pisa è infatti il luogo dove celebrare una festa di laurea con una torta *a tema* in cui i pasticceri del laboratorio sono maestri. È anche una delle poche pasticcerie in città dove si trova in qualunque stagione la famosa Torta coi Bischeri, se volete quella originale rivolgetevi a loro la ricetta è davvero doc.

Dolce Pisa - [Via Santa Maria, 83 Pisa](#) - Tel. +39 050 563181

Pasticcerie a Pisa: Pasticceria Siciliana





A Pisa si parlano molti dialetti anche grazie alla presenza dei tanti studenti fuori sede ma forse non tutti sanno che c'è un forte legame tra la città e le isole del Sud: la Repubblica Pisana in epoca medievale colonizzò la Sardegna e stabilì solidi rapporti commerciali con la Sicilia, il risultato di secoli e secoli di scambi e traffici è che in città ci sono moltissimi residenti di origini sarde e siciliane.

La Pasticceria Siciliana di via Garibaldi è il più gustoso simbolo di questo sincretismo regionale: la famiglia, che da decenni la gestisce, non si limita a produrre i dolci più noti dell'isola come cannoli e cassate, ma propone ai suoi clienti vere e proprie chicche difficili da trovare al di fuori del contesto regionale. In estate ad esempio è solo qui che potrete assaggiare un'ottima granita di Gelsi servita con la brioche proprio come in un qualunque bar di Palermo.

Ogni mese ha il proprio dolce a tema con le ricorrenze festive, come le zeppe o i quaresimali nel periodo di febbraio marzo, ma se per caso aveste voglia di qualcosa di salato questo è anche l'unico posto di tutta la provincia dove potrete assaggiare ottimi arancini.

Pasticceria Siciliana - [Via Giuseppe Garibaldi, 29 Pisa](#) - Tel. +39 050 970146

## Pasticceria a Pisa: Cookiss Bakery



Prendi la moda del momento, un locale piccolo, ma accogliente affacciato sul lungarno più bello della città e il successo è assicurato: il Cookiss Bakery in Lungarno Pacinotti propone tanti prodotti della pasticceria americana che in questi anni abbiamo imparato a conoscere attraverso i reality made in USA sullo stile de *Il boss delle torte*: pasta da zucchero per decorare e realizzare qualunque tipo di scultura commestibile, brownies, cupcake, cheesecake se siete appassionati del genere o semplicemente curiosi questo è il posto giusto dove andare.

La Tea Room dove provare una varietà di dolci preparati con cura senza l'utilizzo di prodotti industriali potrebbe essere il posto giusto dove concludere il nostro giro, oppure se il tempo lo concede possiamo sederci sulle spallette del Lungarno per gustarci il nostro dolce e ammirare la città: i posti da visitare e i cioccolatini da assaggiare sarebbero ancora molti, ma per oggi ci accontentiamo e alla prossima infornata!

[Cookiss Bakery](#) - [Lungarno Pacinotti, 24 Pisa](#) - Tel. +39 388 156 4485

La tua passione è la Toscana? Anche la nostra!

[Teniamoci in contatto](#)



