



GIOIA DEL PALATO

Mennella, pasticciieri in Torre del Greco dal 1969

A Torre del Greco (Napoli) la migliore tradizione pasticceria si lega al nome Mennella. Nel 1969 Antonio Mennella apre il primo laboratorio dolciario nel centro storico della cittadina vesuviana e ben presto si distingue per la sua produzione tradizionale e di alta qualità.

Oggi l'azienda, orgogliosamente a conduzione familiare, è tra le imprese dolciarie più apprezzate della Campania, con dieci punti vendita in tutta la regione e prodotti unici come il Latte di Mandorla e il Gelato 100% naturale che la distinguono tra le tante.

I figli di Antonio sono oggi alla guida dell'azienda: Vincenzo, maestro pasticcere e responsabile della produzione con il fratello Roberto e Giuseppe, responsabile dell'amministrazione.

La cultura della tradizione, la creatività unita a una filosofia improntata sulla ricerca di ingredienti di qualità e la completa dedizione al lavoro svolto "come una volta", hanno determinato il successo di Mennella: dalla classica pasticceria italiana fresca e secca a mousses e semifreddi, dalle torte farcite alle praline, dalla rosticceria alla biscotteria ogni prodotto viene preparato nel pieno rispetto dell'antica tradizione artigianale. Nessuna concessione è data a mode e lusinghe contemporanee come il cake design. Il rigore delle tecniche di lavorazione permette di ottenere un prodotto finale curato nel dettaglio e, per questo, unico. Solo materie prime d'eccellenza, accuratamente selezionate e certificate, entrano nel laboratorio dove le mani esperte di Vincenzo e dei suoi collaboratori danno forma a soffici creazioni dal sapore leggero e sofisticato. I semi lavorati sono banditi come anche gli aromi: <Utilizziamo solo oli essenziali – come i pregiati neroli bigarade e cannella di Ceylon della antica azienda Maraschi& Quirici – per profumare la nostra pastiera o le sfogliate>, spiega Vincenzo Mennella. Gli unici grassi utilizzati sono il burro fresco e per alcune ricette antiche lo strutto. Gli agrumi della Penisola Sorrentina e della Costa d'Amalfi sono lavorati in laboratorio e diventano canditi e aromi naturali grazie a continui investimenti in attrezzature e innovazione tecnologica.

Alcuni prodotti sono diventati dei cult dell'azienda come **La Ciambella** fatta di pasta bigné guarnita con mandorle di Bari e farcita con crema alle nocciole di Giffoni o con crema chantilly e fragoline di bosco. La ricetta della crema, messa a punto quarant'anni fa da Antonio Mennella, resta ancora oggi un segreto di famiglia e dell'azienda.

Il **Gelato Mennella 100% naturale** preparato con ingredienti freschi e solo frutta di stagione, preferibilmente del territorio campano - come le albicocche del Vesuvio, le noci di Sorrento, i

limoni della Costiera, la mela annurca Igp-, viene mantecato al momento direttamente nei punti vendita.

Il fiore all'occhiello dell'azienda è il **Latte di mandorla** fresco prodotto con le pregiate mandorle della Puglia che vengono lavorate solo con acqua e zucchero allo scopo di mantenere intatto il gusto fresco e genuino del frutto. Del tutto privo di conservanti e derivati industriali il latte di mandorla Mennella viene imbottigliato in vetro e presenta un profumo intenso e una consistenza densa che avvolge il palato sin dal primo sorso. Un nettare di naturale bontà e un amarcord di sapori.

Mennella pasticceria e gelateria:

Torre del Greco Via Aldo Moro, 31 info 081 8814688
Torre del Greco Via V. Veneto, 2 info 081 8811541
Torre del Greco Via Nazionale, 839 info 081 8471786
Torre del Greco Via Roma, 46 info 081 18567254
Torre del Greco Via Veneto, 24 info 081 8814755
Portici Via Libertà, 53 info 081 7768621
Portici V. L. Da Vinci, 20-22 info 081 7763057
Napoli Via Carducci, 45 info 081 426026
Napoli Via Carducci, 50-52 info 081 403985
Napoli Via Scarlatti, 97 info 081 5580171
Napoli P.zza degli Artisti, 2 info 081 19202462
Napoli Via Toledo, 110 info 081 404458
Napoli Piazza Trieste e Trento, 57 info 081 421662
Napoli Corso Umberto, 16 info 081 18163911

Sito: www.pasticceriamennella.it

Instagram: [mennella_official](https://www.instagram.com/mennella_official)

Ufficio stampa: Dipunto studio | Tel. 081 681505 | www.dipuntostudio.it

