

dolcegiornale



Pasticceria

Pasticceria con vista sulla Reggia di Caserta

Cafè Sofà è uno spazio vintage appena aperto a Caserta, dove gustare i dolci firmati da Anna Chiavazzo: un po' di Campania e un pizzico di Calabria

Di Ernesto Brambilla - 13 dicembre 2018

Da pochi giorni ha aperto i battenti a Caserta, vicino alla celebre Reggia, il **Cafè Sofà**. In Largo Sant'Elena 2, accanto alla storica dimora borbonica, è situato il nuovo locale dove poter **gustare** le preparazioni di Anna Chiavazzo.



Anna Chiavazzo con le sue creazioni

Latte di bufala e "giochi" con le tradizioni

Attenta alle materie prime, meticolosa nello studio di antiche ricette, **Anna Chiavazzo** è una maestra pasticciera originaria di Caserta e molto influenzata dalle tradizioni calabresi (regione in cui ha vissuto durante l'infanzia). Suo il laboratorio Il Giardino di Ginevra, a Casapulla, a pochi chilometri dal capoluogo. Ha conquistato la sua clientela con creazioni come il PannDiBufala, realizzato con l'utilizzo di panna di latte di bufala campana, o con la ricetta esclusiva dei Presidi Canditi e di dolci che richiamano in modo creativo le tradizioni territoriali, come la Pigna di Tarallo.

Ambiente vintage per tutte le occasioni

«È una grande emozione», spiega la pasticciera campana in una nota, «si tratta di un prolungamento naturale della nostra produzione, abbinando al laboratorio con angolo degustazione già operativo a Casapulla, uno spazio "Cafè Sofà" curato con mio figlio Antonello, esperto di food&beverage per la ristorazione gourmet. Nel nuovo locale **ci saranno anche menù creati ad hoc per la tipologia di ambientazione vintage** e pensati per permettere alla nostra clientela di gustare le delizie del nostro laboratorio, dalla prima colazione all'happy hour, dal pranzo agli aperitivi serali».