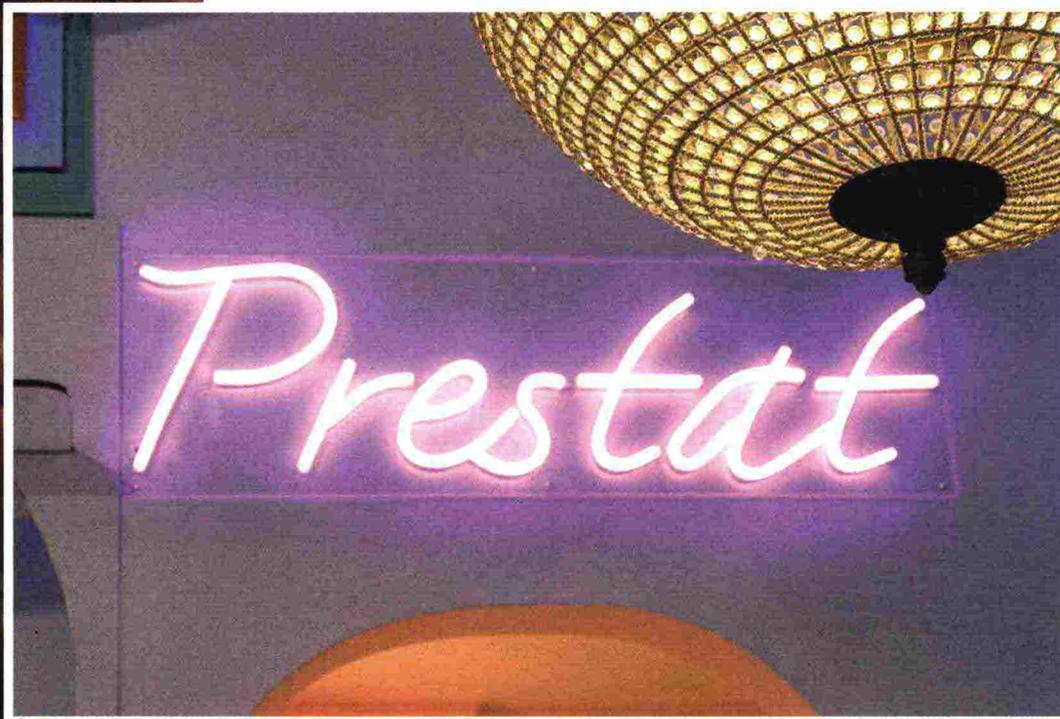


Novella | CUCINA



Prestat e Domori

La migliore tradizione
di cioccolato inglese,
dal sapore tutto italiano



**FORNITORE
DELLA REAL CASA
BRITANNICA DAL
1975, PRESTAT,
PARTE DEL GRUPPO
ILLY DAL 2019,
È UN NOME DI
CULTO PER GLI
APPASSIONATI DI
CIOCCOLATO**

Prestat è uno storico marchio inglese di cioccolato, da decenni fornitore della Casa Reale: il distintivo Royal Warrant gli venne conferito per la prima volta nel 1975 e da allora è sempre stato rinnovato. Il Royal Warrant è oggi passato nelle mani di Riccardo Illy. Prestat è stata infatti acquisita da Domori, parte del Gruppo illy, nel 2019.

Uno dei simboli di Prestat è il Truffle, le praline di cioccolato ripieno, che l'hanno reso un marchio celebre. La ricetta originale si deve a Louis Dufour, che primo la elaborò in un laboratorio di pasticceria a Chambéry, in Francia. Il fratello di Louis, Antoine Dufour, trasferitosi a Londra nel 1902, fondò Prestat e aprì il suo primo negozio. Domori ha acquisito Prestat nel 2019: entrambe le aziende, quindi, fanno parte del Polo del Gusto, la sub-holding del Gruppo illy che raccoglie i brand extra caffè. Prestat e Domori si completano perfettamente: Prestat è specializzata nella produzione di praline, mentre Domori rifornisce Prestat con la migliore materia prima, finissimo cioccolato di qualità superiore dalla Costa

d'Avorio.

Prestat è famosa non solo per la qualità dei suoi prodotti, ma anche per il suo inconfondibile stile. Le sue scatole di cioccolatini sono oggetti da collezione per ispirazione, creatività, raffinatezza. La "Jewel Box", per esempio, dai delicati colori pastello, si ispira all'età vittoriana e ai disegni di una scatola originariamente appartenuta alla Regina Vittoria.

Il negozio Prestat a Londra - dove è possibile acquistare anche i cioccolatini sfusi - è un punto d'attrazione per appassionati di cioccolato e di storici brand inglesi. Il negozio si trova a pochi passi da Piccadilly Circus, nella galleria Princes Arcade (Prestat Flagship Store: 14-16 Princes Arcade SW1Y 6DS, Londra). Tra i prodotti più iconici di Prestat ci sono le "Thins", sottilissime sfoglie di fine cioccolato aromatizzato in gusti diversi, dal classico cioccolato fondente e menta ai più innovativi come cioccolato fondente, caramello e sale o cioccolato fondente, arancia e rossa e essenza di Neroli. Per il loro formato, le Thins Prestat sono perfette come ingrediente per ricette originali e nuove creazioni.



CONTATTI

UNIVERSOFOOD

Home

News ▾

Food ▾

Beverage ▾

Eventi ▾



FOOD

Migliori ristoranti italiani L'Espresso 2021. La Classifica

0

Share on Twitter

Share on Facebook



SHARES

24 AGOSTO 2021

0

0 LIKE

13



Migliori ristoranti italiani L'Espresso 2021

Migliori ristoranti italiani L'Espresso 2021: è stata pubblicata la nuova edizione della guida, con tutto il meglio della ristorazione italiana.

Publicata anche in edizione cartacea, e disponibile in tutte le librerie, la nuova edizione della prestigiosa guida "I ristoranti e i vini d'Italia" de L'Espresso **seleziona e segnala nel complesso oltre 2mila ristoranti, assegnando a 14 ristoranti il "Cappello d'oro", a 13 ristoranti i "5 Cappelli", a 29 ristoranti i "4 Cappelli", a 236 ristoranti i "2 Cappelli", e a 619 ristoranti "1 Cappello".**

Per i lettori di Universofood segnaliamo qui il top dei top, il gotha della ristorazione italiana secondo L'Espresso, ovvero i ristoranti che ottengono i **5 Cappelli** (il riconoscimento massimo), i locali premiati con il **"Cappello d'oro"** (riconoscimento assegnato "a chi ha valori consolidati e riconosciuti e si mantiene al vertice, per chi fa qualità e sa continuare a farla"), e i locali insigniti dei **Premi Speciali**.

MIGLIORI RISTORANTI ITALIANI L'ESPRESSO 2021

RISTORANTI "5 CAPPELLI" 2021

Qubi Software il gestionale per il tuo ristorante

La gestione del tuo ristorante in un solo software

Questa settimana

Questo mese

Ultimi mesi



23 AGOSTO 2021

0

Green Pass in bar e ristoranti. Quante multe nei primi 15 giorni?



BEVERAGE

19 AGOSTO 2021

0

Migliori Müller Thurgau 2021. Tutte le Medaglie d'Oro



NEWS

Casadonna Reale – Castel di Sangro (AQ)

Mandarin Oriental-Seta – Milano

Rosa Alpina-St.Hubertus – San Cassiano (BZ)

Le Calandre – Sarmedola di Rubano (PD)

Lido 84 – Gardone Riviera (BS)

Madonnina del Pescatore – Senigallia (AN)

Osteria Francescana – Modena

Piazza Duomo – Alba (CN)

Uliassi – Senigallia (AN)

Villa Feltrinelli – Gargnano (BS)

D'O – Cornaredo (MI)

Duomo – Ragusa

La Madia – Licata (AG)

RISTORANTI CAPPELLO D'ORO 2021

Caino – Montemerano (GR)

Casa Vissani – Baschi (TR)

Colline Ciociare – Acuto (FR)

Da Vittorio – Brusaporto (BG)

Dal Pescatore – Canneto sull'Oglio (MN)

Don Alfonso 1890 – Massa Lubrense (NA)

Enoteca Pinchiorri – Firenze

Rome Cavalieri-La Pergola – Roma

Lorenzo – Forte dei Marmi (LU)

17 AGOSTO 2021

0

Piano apistico nazionale. I finanziamenti per il 2022



EVENTI

12 AGOSTO 2021

0

Fiera del Peperone 2021. A Carmagnola dal 27 agosto al 5 settembre



FOOD

10 AGOSTO 2021

0

Ramen. Il nuovo libro con tutte le migliori ricette

VelaFood



Creative Intelligence al servizio della tua impresa.

[Miramonti l'Altro](#) – Concesio (BS)

[Romano](#) – Viareggio (LU)

[San Domenico](#) – Imola (BO)

[La Peca](#) – Lonigo (VI)

[La Trota dal 1963](#) – Rivodutri (RI)

PREMI SPECIALI – Migliori ristoranti italiani L'Espresso 2021

PREMIO BERTANI per il Pranzo dell'Anno: [D'O](#) di Cornaredo (MI)

PREMIO CÀ MAIOL per la Cantina dell'Anno: [Bistrot](#) di Forte dei Marmi (LU)

PREMIO CASTELLO DI ALBOLA per il Maître dell'Anno: Daniela Piscini –
[Miramonti l'Altro](#) di Concesio (BS)

PREMIO FERRARI per il Sommelier dell'Anno: Giampiero Cordero – [Il Centro](#)
di Priocca (CN)

PREMIO BELLAVISTA per la Cuoca dell'Anno: Jessica Rosval – [Casa Maria](#)
[Luigia](#) di Modena

PREMIO INTRECCI per il Servizio di Sala dell'Anno: [Condividere](#) di Torino

PREMIO FRANTOIO DI SANT'AGATA DI ONEGLIA per il Giovane dell'Anno:
Valerio Braschi – [Ristorante 1978](#) di Roma

PREMIO KETTMEIR per la Performance dell'Anno: [Duomo](#) di Ragusa e [La](#)
[Madia](#) di Licata (AG)

PREMIO DELIVERISTO per l'Innovazione in Cucina: [Bros](#) di Lecce

PREMIO FELICETTI per la Pasta dell'Anno: [Berton](#) di Milano

PREMIO RISO BUONO per il Riso dell'Anno: [Grand Hotel Royal e Golf](#) –
[Petit Royal](#) di Courmayeur (AO)

PREMIO [DOMORI](#) per la Pasticceria dell'Anno: Maria Novella Salani – [Peter](#)
[Brunel](#) di Arco (TN)

PREMIO LAVAZZA per il Caffè dell'Anno: [Piazza Duomo](#) di Alba (CN)

PREMIO PODERE FORTE per il Ristorante sostenibile dell'Anno: [La Tana](#)
[Gourmet](#) di Asiago (VI)

PREMIO IN CIBUM alla Carriera: Francesco Bracali – [Bracali](#) di Massa
Marittima (GR)

PREMIO PETRA-MOLINO QUAGLIA per il Giovane Pizzaiolo dell'Anno:



Davide Quaglia – Mama di Lendinara (RO)

Correlati

I migliori ristoranti italiani
2018. Classifica L'Espresso
25 Ottobre 2017
In "Food"

Migliori ristoranti italiani
2020. Classifica L'Espresso
21 Ottobre 2019
In "Food"

Migliori ristoranti italiani
all'estero 2021. La classifica
Gambero Rosso
25 Gennaio 2021
In "Food"

TAGS:

#Chef #Cucina #Cucina Creativa #Cucinare #Espresso

#Guide #L'espresso #Migliori Ristoranti

#Migliori Ristoranti Italiani #Qualità #Ristoranti

By Luigi Torriani

View all articles by [Luigi Torriani](#)

Green Pass in bar e ristoranti.
Quante multe nei primi 15 giorni?

Lascia un commento

Your email address will not be published. Required fields are marked *

Comment *You may use these [HTML](#) tags and attributes:` <abbr title=""> <acronym title=""> <blockquote cite=""> <cite>`