



*L'alta pasticceria di Esselunga*

**AL TEATRO ALLA SCALA DI MILANO  
L'ECCELLENZA DI ELISENDA,  
L'ALTA PASTICCERIA DI ESSELUNGA**

Con l'avvio della nuova Stagione Artistica 2025-2026, prosegue il percorso di **Esselunga** al fianco del **Teatro alla Scala di Milano**, di cui è **Fondatore Permanente**, condividendo una lunga **storia di tradizione milanese** e un forte impegno nel **promuovere il valore della cultura**.

Un legame che quest'anno si rafforza ulteriormente con il **contributo dell'azienda alla messa in scena dell'Opera inaugurale**, "Una Lady Macbeth del distretto di Mcensk" di Dmitrij Šostakovič. Alcune eccellenze della gastronomia Esselunga contribuiranno ad allestire il banchetto imbandito nei vari atti dell'Opera, portando simbolicamente l'azienda sul palco durante la Prima della stagione

La cura e la ricerca per la qualità, da sempre tratto distintivo di Esselunga, trovano ulteriore espressione in **Elisenda**, la linea di alta pasticceria dell'azienda e **Fornitore Ufficiale del Teatro alla Scala**. Una partnership che unisce due eccellenze per offrire al pubblico **un'esperienza esclusiva** durante tutta la Stagione, con l'opportunità di degustare le specialità di Elisenda, presso il bar del Teatro.

Anche in occasione della **Cena di Gala del 7 dicembre**, l'alta pasticceria di Esselunga regalerà agli ospiti un momento di dolcezza, con il suo **panettone classico** - caratterizzato da lievitazione naturale, con l'utilizzo di solo lievito madre e ingredienti di qualità come baccelli di vaniglia Bourbon del Madagascar, uvetta, scorze candite d'arancia e di cedro italiani – oltre ad una **selezione di macaron**.

**Elisenda** è la linea di alta pasticceria di Esselunga, nata dall'incontro tra l'azienda e il ristorante stellato Da Vittorio dei fratelli Cerea. La pasticceria e le torte sono realizzate nel **laboratorio Esselunga di Limito di Pioltello** da pasticceri esperti, che formati sulla base degli insegnamenti che solo un ristorante stellato può offrire, selezionano ogni giorno gli **ingredienti migliori** e li lavorano con **cura e passione**. Tutti i lievitati sono invece prodotti presso lo **stabilimento di Parma**, situato nella Food Valley italiana.

Oggi sono **oltre 190 i negozi Esselunga** che, all'interno di **corner dedicati**, ospitano la pasticceria Elisenda. I clienti possono scegliere tra una **ampia varietà di torte e pasticcini mignon**, come **tartellette alla frutta e bignè, cannoncini croccanti** - riempiti al momento in negozio con una delicata crema **pasticcera alla vaniglia** - e i **macaron**, preparati ogni giorno in vari gusti e accoppiati a mano da abili pasticceri.

In occasione del **Natale**, Elisenda propone una linea di dolci che comprende i **panettoni** - nelle versioni classico, al cioccolato e al marron glacé - la Veneziana e il pandoro, e da quest'anno, tre nuove proposte: **il panettone alle mele, il pandorino e il panettoncino**. Completano l'assortimento dei lievitati Elisenda, le **colombe pasquali** - nelle versioni classica, pesca e amaretto e al cioccolato - e, durante il resto dell'anno, la **Venezianina**, nel gusto classico e nelle varianti all'albicocca e al cioccolato.

Gli **ingredienti di altissima qualità**, la **cura dei dettagli**, la **creatività dei maestri pasticceri**, l'**artigianalità** e la **migliore tradizione** sono gli elementi che caratterizzano la pasticceria Elisenda.

**Ufficio Stampa**

Tel.: 02.9293.2351

Mail: [ufficiostampa@esselunga.it](mailto:ufficiostampa@esselunga.it)