

# Un “dolcissimo” weekend fuori porta, il “Maestro” e le sue delizie

A pochissimi chilometri da Milano, una decina di fermate di metro, proprio dietro l'angolo... scoprirete una cittadina serena, tranquilla e capace di regalarvi momenti inaspettati di storia, d'arte e soprattutto di tanto buon umore, per finire in .. un “dolce” paradiso: la **Boutique del Dolce** del “Maestro” Achille Zoia.



una gemma storica e architettonica: Villa Casati

Le origini storiche di Cologno Monzese risalgono all'epoca tardo romana, non a caso il nome Cologno sembra provenire dal latino “colonia”, sembra infatti che “colonia super Lambrumne” (data la prossimità con il fiume Lambro) sia stato il nome attribuito a questo territorio fino a dopo il mille quando

variò in “colonea”, per poi essere nel tempo trasformata nel dialettale “culogn” da cui Cologno.



Tra le attrazioni degne di nota, la Pieve San Giuliano, la chiesa Medievale in stile Romanico, emblema della storia di questo Comune e testimonianza del passaggio dei Longobardi; data l'iscrizione posta sulla facciata della Chiesa, infatti, si ritiene che l'edificio sia stato realizzato per volere della Regina Longobarda Teodolinda. Custodisce al suo interno una tela attribuita a Tiziano, antiche pergamene ed un organo di grande pregio.

## **Sorpresa *green* a due passi dalla metropoli**

Quasi nascosta, vi aspetta una sorpresa: il verde e tranquillo **Parco della Media Valle del Lambro**, ideale per gli amanti della natura, per chi voglia godersi un momento di relax o avventurarsi in un *trekking* tra sentieri costeggiati da boschi e prati



Parco della Media Valle del Lambro

## Villa Besozzi Casati

La Villa risale all'anno mille e conserva al suo interno un meraviglioso Putto del Cinquecento e affreschi del Seicento. In seguito si trasforma in "palazzo ottocentesco", diventando luogo di villeggiatura della famiglia milanese dei Casati e del grande politico e patriota italiano, l'illustre conte Gabrio Casati.



L'illustre politico e patriota, il Conte Gabrio Casati e la sua Villa

Anche se non conte, politico o patriota... la città onora un altro personaggio illustre, famoso per i suoi dolci, è il Maestro Pasticcere **Achille Zoia**, l' indiscusso maestro degli impasti (frolla, lievitata, sfoglia), che vanta una trentennale esperienza, premiato quale Pasticcere dell'anno" dall' Maestri Pasticceri Italiani" e da molti anni docente di **Cast Alimenti**, la Scuola dei Mestieri del Gusto, dove Zoia tiene prestigiosi corsi per chi vuole perfezionarsi o si vuole avvicinare all' arte della pasticceria.



Maestro Pasticcere Achille Zoia e alcune delle sue delizie , anche in versione mignon

Nelle sue " Boutique del Dolce" a Cologno Monzese e Concorezzo, Il "Maestro" continua a inventare , lievitare, sfornare, guarnire...

Gli ho chiesto quale fosse il suo motto. *"Migliorare, migliorare, migliorare... per raggiungere la perfezione!"*

**CHEESECAKE AL PISTACCHIO**



© Cesare Zucca

La ricetta di Zoia per il suo CHEESECAKE AL PISTACCHIO

## Ingredienti

### Base

150 gr burro  
160 gr zucchero di canna  
500 gr pasta sablee

### Crema

180 gr zucchero  
50 gr acqua –  
100 gr tuorli  
550 gr formaggio spalmabile.  
500 gr panna montata  
300 gr pistacchio

### Preparazione

Bollire acqua e zucchero a 120 gradi

A parte montare metà del tuorlo e aggiungere poi lo zucchero cotto

Versare il tutto nel restante tuorlo e miscelare

A parte montare il philadelphia con metà panna non montata, sciogliere la colla di pesce e aggiungere al restante tuorlo

Aggiungere il tutto al philadelphia con la pasta al pistacchio e la panna montata restante e mescolare Versare nello stampo e raffreddare a meno 20 gradi

### **Decorazione**

Togliere dallo stampo e glassare con glassa al pistacchio

INFO

La Boutique del Dolce

**For the English version, just turn the page**

**Click Next>**

### **A “SWEET DISCOVERY” JUST OUTSIDE MILAN**

A few kilometers from Milan, about ten metro stops, just around the corner ... you will discover a serene, peaceful town, which reserves surprises of history, art and above all a lot of good humor, to end up in .. a “ dolce “paradiso: the **Boutique del Dolce** of the “Pastry Chef Maestro” **Achille Zoia**.



una gemma storica e architettonica: Villa Casati

The historical origins of Cologno Monzese date back to the late Roman period, it is no coincidence that the name Cologno seems to come from the Latin "colonia", it seems that "colonia super Lambrumne" (given its proximity to the Lambro river) was the name attributed to this territory until after the year 1000 when it changed to "colonea", only to be transformed over time into the dialectal "culogn" from which Cologno.



The Pieve San Giuliano; the medieval church in Romanesque style, is the emblem of the history of this municipality and testimony of the passage of the Lombards; given the inscription placed on the facade of the Church, in fact, it is believed that the building was built at the behest of the Lombard Queen Teodolinda. The important medieval church, moreover, contains a canvas attributed to Titian, ancient parchments and an organ of great value.

### **A "green" surprise just outside Milan**

Almost hidden, a surprise awaits you: the green and peaceful Park of the Middle Valle del Lambro, ideal for nature lovers,

for those who want to enjoy a moment of relaxation or venture into a trekking through paths lined with woods and meadows.



Parco della Media Valle del Lambro

### **Villa Besozzi Casati**

The Villa dates back to the year one thousand and preserves inside a wonderful Putto from the sixteenth century and frescoes from the seventeenth century. illustrious count Gabrio Casati.



L'illustre politico e patriota, il Conte Gabrio Casati e la sua Villa

Even if not a count, politician or patriot ... the city honors another illustrious person, famous for his desserts, is the **Master Pastry Chef Achille Zoia**, the undisputed master of doughs (shortcrust, leavened, puff pastry), who boasts a thirty year experience, awarded as Pastry Chef of the Year "by the Italian Pastry Masters" and for many years teacher of **Cast Alimenti**, the School of Taste Crafts, where Zoia holds prestigious courses for those who want to improve or want to approach the art of pastry.



Maestro Pasticcere Achille Zoia e alcune delle sue delizie , anche in versione mignon

In his "Boutique del Dolce" in Cologno Monzese and Concorezzo, Il "Maestro" continues to invent, rise, bake, garnish ... I asked him what his motto was. " You got o Improve, to improve, to improve ... till you achieve perfection!"

**PISTACHIO CHEESECAKE**



La ricetta di Zoia per il suo CHEESECAKE AL PISTACCHIO

Ingredients

**Base**

150 gr butter 160 gr brown sugar 500 gr sablee paste

**Cream**

180 gr sugar 50 gr water – 100 gr yolks 550 gr spreadable cheese. 500 gr whipped cream 300 gr pistachio

**Preparation**

Boil water and sugar at 120 degrees

Separately, whip half the yolk and then add the cooked sugar

Pour everything into the remaining yolk and mix

Aside, whip the philadelphia with half un-whipped cream, dissolve the isinglass and add to the remaining yolk

Add everything to the philadelphia with the pistachio paste and the remaining whipped cream and mix

Pour into the mold and cool to minus 20 degrees

**Decoration**

Remove from the mold and glaze with pistachio glaze

INFO

La Boutique del Dolce