

Attilio Servi

Il percorso accademico di Attilio Servi, arricchito dall'insegnamento di grandi maestri pasticceri italiani, unito alla sua curiosità, dedizione e propensione alla sperimentazione, lo ha consacrato come uno dei maestri pasticceri e lieviti più apprezzati in Italia. L'innovazione e la sperimentazione costituiscono il cuore dell'arte pasticceria di Attilio Servi. È stato il pioniere nel rivoluzionare i grandi lievitati da ricorrenza con la sua "linea salata", introducendo nell'impasto del panettone ingredienti diversi da quelli convenzionali. Le sue focacce sono state oggetto di riconoscimenti da parte di giurie qualificate, che ne hanno elogiato l'eccellenza e la raffinatezza del gusto, risultato della fusione tra la maestria artigianale e la creatività sperimentale. Il laboratorio di Attilio Servi rappresenta oggi un'eccellenza artigianale di alto livello. I suoi panettoni e le sue colombe hanno ottenuto grande successo a livello nazionale.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Per altri contenuti iscriviti alla newsletter di Forbes.it [CLICCANDO QUI](#) ✉.

Forbes.it è anche su WhatsApp: puoi iscriverti al canale [CLICCANDO QUI](#) 🗨.

SITO WEB www.attilioservipasticceria.com

CONTATTI

Sede: via Campobello 1C,

00071 Pomezia (RM)

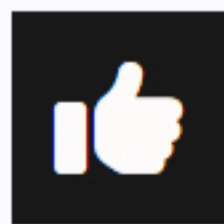
Telefono: 069124150

Email: info@attilioservipasticceria.com



In primo piano

I suoi panettoni e colombe, celebri per la loro qualità distintiva, godono di un ampio consenso a livello nazionale. L'approccio di Attilio Servi coniuga la solida tradizione italiana con una continua ricerca di tecniche innovative e l'utilizzo di ingredienti di prima qualità provenienti dalle eccellenze gastronomiche italiane e internazionali, adattandosi con agilità ai mutevoli gusti e alle tendenze del momento.



Il punto forte

L'arte pasticceria di Attilio Servi si radica nella migliore tradizione italiana, ma la sua forza risiede nella continua sperimentazione di tecniche innovative e nella ricerca di ingredienti di prima qualità provenienti dalle eccellenze italiane ed estere. Ciò gli consente di soddisfare e persino anticipare i gusti e le tendenze in costante evoluzione. Il laboratorio di Attilio Servi è diventato un autentico punto di riferimento per l'alta pasticceria artigianale.

Contenuto precedente

[← Antica Macelleria Falorni](#)

Contenuto successivo

[Caffè L'Antico >](#)

[← Torna allo Speciale - Food](#)