



► 24 aprile 2018

PROSEGUE IL VIAGGIO NELLE PRELIBATEZZE **DUE TORRI E DOLCI CONVERSAZIONI**

Sulla terrazza più alta di Verona, la Roof top terrace dell'Hotel Due Torri, appena riaperta nella bella stagione, sboccherà un fiore mai visto prima, al profumo di yuzu, zenzero, cioccolato e thè Matcha. È il mignon ideato e realizzato da **Stefano Zizzola**, figlio d'arte e grande nome della pasticceria veneta, per celebrare – a partire dal 3 maggio - la terza tappa, quella veronese, delle Dolci Conversazioni. Una prelibatezza da gustare davanti a un panorama senza pari, che si spalanca a 360 gradi sui tetti della città medievale, sui palazzi storici e sulle anse del fiume Adige, fino alle colline lontane. Prosegue così il viaggio di Dolci Conversazioni, inaugurato il mese scorso: una formula inedita e originale che attraversa i quattro palazzi storici del gruppo Duetorrihotels, il Grand Hotel Majestic "già Baglioni" di Bologna, l'Hotel Bristol Palace di Genova, il Due Torri Hotel di Verona, l'Hotel Bernini Palace di Firenze. In esposizione, i progetti di 10 giovani designer protagonisti di un bando intitolato "Ridefinire il gioiello", curato da Sonia Patrizia Catena per diffondere una nuova estetica del gioiello contemporaneo. In ognuna delle location Duetorrihotels, le loro creazioni saranno abbinata a quella di un grande pasticciere locale, grazie

alla collaborazione con l'Accademia Maestri Pasticceri Italiani.



Stefano Zizzola