Cova, nella maison milanese arriva lo chef pâtissier Andrea Tortora

20250911143046thumbnail-image-47b1aa1a

La storica Maison milanese Cova, fondata nel 1817 apre un nuovo capitolo della sua storia e accoglie lo chef pâtissier **Andrea Tortora**, che entra a far parte della Maison per creare insieme una nuova proposta creativa. Con questo ingresso, si legge in una nota, Cova rafforza ulteriormente la propria identità, riaffermando con forza la volontà di rimanere fedele alla grande tradizione artigianale italiana, ma con uno sguardo proiettato verso il presente e il futuro.

«*Intendere la sottrazione come un'occasione: questo è il modo in cui ho scelto di onorare la grandezza della tradizione italiana. Il mio ruolo è quello di rispettarla, fondendo presente e passato e, sperimentandone l'armonia, offrire un dono che possa contagiare di meraviglia il quotidiano*», afferma Tortora, classe 1986, figlio d'arte e quarta generazione di una famiglia di pasticceri che, dopo una formazione all'estero, da Parigi a Londra, da Singapore a Venezia, è approdato in Alta Badia dove guida la pasticceria del ristorante tre stelle Michelin St. Hubertus di Norbert Niederkofler. Nel 2018, insieme alla brigata, conquista la terza stella Michelin, contribuendo con la sua sensibilità tecnica e creativa a definire un nuovo linguaggio dolce, essenziale e potente. Nel 2020, poi, lancia il suo progetto personale, AT Pâtissier, in cui racchiude la sua visione di pasticceria: ricerca, memoria e precisione, unite a un'estetica fatta di equilibrio, cura e leggerezza. Una filosofia del "meno ma meglio", dove ogni creazione si fa sintesi di tempo, gesti, materia e pensiero.

«*Non possiamo pretendere che le cose cambino se continuiamo a fare le stesse cose. Cambiare comincia da un pensiero nuovo. Per me, innovazione significa avere il coraggio di reinterpretare, rimanendo saldi nella tradizione ma con lo sguardo rivolto avanti*», dice oggi Tortora. Le sue creazioni per Cova nasceranno da questo pensiero: capaci di raccontare un tempo lento e consapevole. La sfida sarà quella di onorare l'eredità della Maison con una pasticceria che si rinnova senza mai rinnegare le proprie radici.

«*La scelta di collaborare con Andrea Tortora nasce dalla volontà di coniugare l’eccellenza storica di Cova con una visione contemporanea della pasticceria d’autore. Andrea incarna i valori in cui crediamo: precisione, eleganza, innovazione e profondo rispetto per la tradizione. Con lui abbiamo voluto rafforzare l’identità di Cova, offrendo ai nostri clienti un’esperienza ancora più raffinata, autentica e internazionale*», conclude **Paola Faccioli, ceo Cova Montenapoleone**.