

MEDALLA

*Basilio Paraiso*

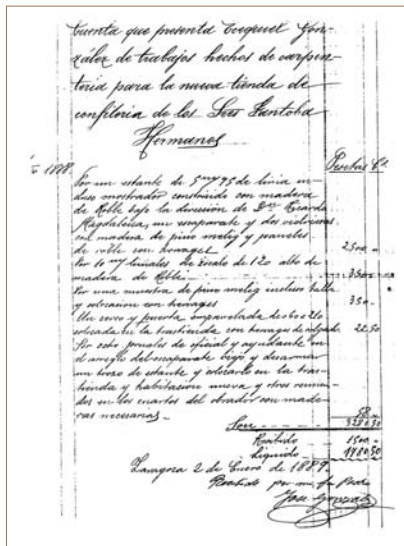
*Comercio*



(1856)

*En los obradores de la pastelería y confitería Fantoba se crearon las frutas de Aragón, una innovación en su momento que hoy se ha convertido en un producto tradicional. Es un ejemplo de la trayectoria del establecimiento de la zaragozana calle Don Jaime, que hoy ofrece más de 1.500 productos (como los bombones exclusivos: trinitarias, criollos y forasteros) y que se ha introducido en el sector del catering. También conocida como La Flor de Almidón, la pastelería sigue con proyectos innovadores: abrir una pequeña bodega privada donde realizar catas y degustaciones, un salón de té con servicio de restaurante y una escuela de pastelería.*

*Fantoba-La Flor de Almidón nació en 1856 de la mano de Antonio Fantoba, que en 1889 se trasladó al actual local. Un local que es una joya arquitectónica: mantiene la preciosa decoración de finales del siglo XIX del arquitecto Ricardo Magdalena y el obrador original, además de una impresionante piedra de Calatorao para elaborar guirlache. Cristales de La Veneciana, tarros de confitería de París, el espejo y el reloj de un antiguo café que existió en el local antes de la pastelería, mantienen el sabor único del establecimiento. Sucesivas generaciones de la familia Fantoba se mantuvieron al frente del establecimiento, la última representada por Carmen y Angelita Fantoba, hasta que en 1996 fue adquirido por Alejandro Molina. Destaca el respeto por las fórmulas artesanales de elaboración y la fidelidad que el nuevo equipo ha mantenido a la histórica pastelería del Casco Histórico de la capital aragonesa. Hoy su apuesta se dirige a impulsar la cultura gastronómica de Zaragoza.*



Documento mercantil antiguo



Foto interior hoy

Don Jaime I, 21  
Teléfono 976 29 85 24  
50001 • Zaragoza



Basilio Paraíso 2003

MEDALLA