

Storiedi

pa. stic ce ria



L'unione fa la forza

PASTICCERIA BREMBATI
VILLA D'ALMÈ (BG)

SENSIBILITÀ NEL CAPTARE I GUSTI E INSERIRSI NELLA TRADIZIONE TERRITORIALE PER ESSERE SEMPRE IN GRADO DI PROPORRE DESSERT CHE SODDISFINO LE ASPETTATIVE DEI CLIENTI. OPERARE LA GIUSTA SCELTA DEI FORNITORI PER GARANTIRE LA QUALITÀ COSTANTE DELLA PROPRIA OFFERTA ARTIGIANALE. QUESTI I SEMPLICI INGREDIENTI ALLA BASE DI UN'AVVENTURA IN DIVENIRE

CRESCERE INSIEME

Dopo un iniziale periodo di formazione condotto in autonomia come apprendisti presso diversi laboratori di pasticceria, Marco e Luca Brembati decidono di aprire il loro primo locale ad Almè, piccolo comune bergamasco situato tra l'imbocco della Val Brembana e la piana di Almenno, sulla sponda sinistra del fiume Brembo. "Si trattava di un piccolo esercizio di sole due vetrine senza caffetteria - racconta Luca Brembati - che però è stato di fondamentale importanza perché ci ha permesso di iniziare a compiere i nostri primi passi nella produzione artigianale delle nostre specialità, nella gestione in proprio dell'attività, nella scelta dei fornitori e per riuscire a individuare il nostro modo di intendere la pasticceria". L'occasione di ingrandire il locale, oggi completo di caffetteria e gelateria, ampio laboratorio e accogliente dehors, si è concretizzata nel 2009 con la scelta della nuova e moderna location. "La vicinanza a un parco polifunzionale con spazio dedicato ai bambini, il dehors parzialmente riparato dal portico e il verde antistante alle cinque vetrine del negozio ci hanno convinti che questo di Villa d'Almè era il posto giusto dove trasferire la nostra attività - prosegue Brembati - Oltre alla ventina di posti a sedere all'interno del locale, qui nella bella stagione abbiamo la possibilità di offrire ai clienti altrettanti posti all'aperto, al riparo da traffico e rumori...".

LIEVITATI DA FORNO

Tra le specialità di casa Brembati i prodotti da forno rappresentano indubbiamente un fattore rilevante. A partire dai lievitati per la prima colazione, ben 13 proposte che abbracciano croissant semplici o con farciture in vari gusti, danesi, veneziane, pargine, pain au chocolat, muffin al cioccolato e lamponi oppure all'olio, yogurt e mirtilli, si arriva ad intensificare al massimo l'attività a novembre e dicembre, mesi dedicati alla produzione artigianale dei dolci tipici della tradizione natalizia: panettoni di varia pezzatura, da 500 g a 3 kg, pandori, veneziane, a cui si aggiungono torroni morbidi della casa e, ogni anno, un nuovo soggetto di cioccolato che diventa protagonista delle vetrine e simbolo della pasticceria, confezionato in taglie diverse e ideale come goloso cadeau natalizio per grandi e piccini. "La tradizione del nostro territorio è molto legata ai dolci lievitati.

Per questo è stato determinante mettere a punto un pool di



DI ANTONELLA BUCCI
FOTO PAOLO PICCIOTTO



Storiedi Pa. stic ce ria



fornitori in grado di offrirci materie prime di assoluta e costante qualità nel tempo - spiega Luca Brembati - Pensiamo ad esempio agli impasti dei dolci natalizi: la presenza importante di grassi rende necessario l'utilizzo di farine forti, dotate di buona elasticità, che riescano a sostenere bene l'impasto ricco di burro e uova. Da quando abbiamo provato le farine di Molino Pasini abbiamo riscontrato un netto miglioramento nel prodotto finito e una costanza della qualità fornita. Ecco perché, una volta che troviamo ciò che desideriamo da un prodotto, tendiamo a fidelizzarci con l'azienda che ci consente di perfezionare la nostra rosa di prodotti".

DOLCI WEEK END

Come vuole la tradizione ancora ben radicata in provincia, durante il fine settimana non può mancare una note dolce, da consumare in loco o destinata all'asporto. "Nel week end le vetrine a pagoda, scelte per il nuovo locale di Villa d'Almè perché ci

permettono di esporre una più ampia varietà di prodotti e di servire più agevolmente la numerosa clientela senza operare grandi spostamenti, diventano il palcoscenico delle nostre specialità. Più di quaranta tipi di mignon, tutte preparate con ricette che ben si inseriscono nel solco della nostra tradizione, gli attualissimi macarons nei gusti limone, vaniglia, pistacchio e fragola, quattro tipi di bicchierini (trio di cioccolati, cioccolato bianco e mousse di fragola, crema leggera al mascarpone e caffè, crème brulée alla vaniglia), oltre a stuzzicanti salatini per l'aperitivo...", continua Brembati.

A questo si aggiungono ovviamente le torte, circa una quindicina di tipologie, proposte anche in taglie diverse per accontentare le esigenze di tutti. Dalla torta Trio, preparata con tre mousses al cioccolato, si passa alla mousse alla fragola con inserto al cioccolato bianco e sablé di pistacchio, dalla Truciolata di cioccolato alla Meringata al torroncino, dalla crostata di frutta fresca alla Delizia o a specialità dai nomi intriganti come Cupido.

l'offerta di...



Torte...

Sono circa 15 le tipologie di torte proposte, realizzate anche in taglie diverse per accontentare le esigenze di tutti.



... e altre delizie

Quattro i tipi di bicchierini (trio di cioccolati, cioccolato bianco e mousse di fragola, crema leggera al mascarpone e caffè, crème brulée alla vaniglia).



DREMBATI

Storiedi Pa. stic ce ria



Professionalità e garanzia di successo, oggi, è anche saper scegliere fornitori giusti. Molto più che aziende, ma veri proprio partner nel lavoro quotidiano: Molino Pasini affianca i pasticceri ogni giorno con i prodotti giusti e la consulenza che occorre. (www.molinopasini.co



PASSEPARTOUT

Sono sempre disponibili al banco, assieme alla biscotteria d'arte, anche proposte salate sottoforma di croissant, saccottini e focaccine di propria produzione, arricchite con varie farciture. Su appositi espositori sono in vendita anche sacchetti già pronti per l'asporto dei biscotti della casa: krumiri, San Pellegrino, specialità locali particolarmente leggere e ideali per la prima colazione, brutti ma buoni, meringhette e savoiardi oltre ai profumati plumcake, realizzati con farina integrale e mirtilli e confezionati nei tipici stampi baronette.

"Quando ci siamo trasferiti abbiamo dovuto adattare la nostra organizzazione al nuovo e più importante flusso di clientela - afferma Luca Brembati - Ora la nostra squadra si compone di sei dipendenti che lavorano con noi e ci permettono di essere aperti tutto l'anno, con orario dalle 7 alle 12.30 e nel pomeriggio dalle 14.30 alle 19.30. Il livello medio-alto della pasticceria nelle province di Bergamo e Brescia è di forte stimolo, per noi. Essendo membro del direttivo del Consorzio Pasticceri Bergamaschi condivido l'impegno a diffondere la cultura della qualità fatta di professionalità artigianale, corsi di aggiornamento e perfezionamento alla Cast Alimenti e massima attenzione per le ma-

terie prime". Non a caso la pasticceria, oltre a essere partner del celebre marchio Valrhona che fornisce il pregiato cacao per il ricco assortimento di praline, ha ottenuto anche la certificazione di "Locale abilitato per il vero espresso italiano", a testimonianza della qualità anche del macinacaffè e della professionalità dell'operatore.

UNO TIRA L'ALTRO

Anche il reparto della gelateria, ricavato alle spalle della vetrina dei dolci e dotato di sei carapine chiuse con antichi coperchi a campana appositamente restaurati e lucidati, contribuisce a fidelizzare la clientela e a completare l'offerta. Inoltre, Marco e Luca sono a disposizione per preparare e inventare torte su prenotazione per cerimonie e rinfreschi. "Se il fenomeno del cake design è di particolare attualità, i giovani che si accostano alla nostra professione non devono credere che si possa partire dall'arte della finitura e della decorazione artistica - ricorda Marco Brembati - Il nostro lavoro è fatto soprattutto di padronanza delle tecniche, di impegno costante in ogni fase produttiva e di sacrificio, a differenza di quanto pensano alcuni apprendisti". Forse questo richiamo all'umiltà è bene non vada sottovalutato...

80

IL PASTICCERE

