



lo
Ca
L
TOP

Café pasticceria Gamberini 1907

VERSO NUOVI ORIZZONTI

62

IL PASTICCERE
ITALIANO

Pasticceria Gamberini, Via Ugo Bassi 12, 40121 Bologna

n.7 ottobre 2010 - www.foodclub.it

NELL'ANTICO LOCALE DI BOLOGNA, CHE VANTA PIÙ DI UN SECOLO DI STORIA, L'ATTUALE PROPRIETÀ HA DATO IL VIA A UN NUOVO CORSO DI SUCCESSI SOTTO LA GUIDA DI ABILI PROFESSIONISTI, ATTENTI E GENEROSI, SEMPRE PRONTI A OFFRIRE PRODOTTI ARTIGIANALI DI INDISCUSSA QUALITÀ. UN PERFETTO GIOCO DI SQUADRA CHE ACCOMUNA TUTTO IL PERSONALE E CHE FA SENTIRE A PROPRIO AGIO L'AFFEZIONATA CLIENTELA



DA QUANDO LA STORICA PASTICCERIA HA RIAPERTO I BATTENTI nell'aprile del 2006, dopo un'accurata ristrutturazione, il pubblico ha saputo premiare i nuovi titolari Fabio Pasini e Ferruccio Perdisa tomando a frequentare assiduamente il locale situato in centro città, a pochi passi da Piazza Maggiore e dalle due Torri. Il merito di questo rinnovato splendore non va però certo ricercato solo nel restyling del negozio, ma anche nella nuova filosofia che sottende tutto il lavoro dell'équipe.

UNA BRILLANTE STORIA SECOLARE

Quando nell'aprile 1907 Giuseppe Gamberini inaugurò la sua attività in via Ugo Bassi 28, la strada era nota soprattutto per la presenza di numerosi alberghi, tra cui il raffinato Hotel Brun. L'idea si rivelò subito vincente e quando negli anni Trenta, a seguito degli interventi previsti dal Piano Regolatore del 1889 l'asse Ugo Bassi-via Rizzoli fu allargato e gran parte degli edifici ricostruiti, la pasticceria si trovò a occupare le vetrine di un nuovo palazzo imponente ed elegante. Un nuovo stile di vita si andava affermando a Bologna quando, assieme al figlio Luigi, il proprietario decise di cambiare la ragione sociale riaprendo il locale

con il nome "Giuseppe Gamberini e figlio". Nella nuova veste al civico 12 il negozio conobbe un crescente successo di pubblico, entrando nel vissuto di tutte le classi sociali della città che indistintamente frequentavano il locale, rimanendo a lungo nella memoria collettiva anche grazie alle paste e alle brioche calde servite la mattina presto dalla porta di servizio di via Testoni. La guida dell'azienda rimase saldamente nelle mani della famiglia per 65 anni fino al 1972, quando l'attività fu ceduta e due successive gestioni poco accurate determinarono piano piano la disaffezione della clientela.

L'INNOVAZIONE RILANCIA LA TRADIZIONE

"Quando abbiamo rilevato il locale nel 2004 - racconta Ferruccio Perdisa, uno dei titolari - la pasticceria attraversava da tempo un periodo di lento ma inesorabile declino, dovuto all'inesperienza delle due gestioni che si erano avvicinate alla famiglia Gamberini. Ci siamo presto resi conto della necessità di coinvolgere nell'attività esperti professionisti dell'arte bianca, capaci di rilanciare qualitativamente la pasticceria e riportarla agli antichi splendori". Ha inizio così lo splendido rapporto di collaborazione con Alessio Conti, chef che vanta una lunga e prestigiosa esperienza



Lo Ca LI TOP



nazionale e internazionale, da Milano, dove ha lavorato 6 anni come chef pasticciere della Pasticceria Cova, a Mosca, come executive chef di una catena di bar e ristoranti. È lui che ha caldeggiato l'intervento di restyling per dotare il locale e il laboratorio di nuove e moderne tecnologie, pur mantenendo l'impianto tradizionale del negozio suggerendo, ad esempio, di separare la zona del lavaggio delle stoviglie, ora schermata da una parete alle spalle del banco di vendita, per evitare alla clientela il fastidio del rumore e dei vapori caldi delle macchine. Il progetto della ristrutturazione è stato affidato all'architetto Luca Gigli dello Studio No-Stop di Firenze, con l'intento di salvaguardare lo stile originario del locale, restaurando ove possibile gli arredi storici e studiando quelli nuovi in sintonia con quelli antichi. La pasticceria, di una sessantina di metri quadrati, appare oggi raccolta e raffinata, con scansie antiche e un lungo bancone a "L" di legno scuro dove da un lato è ordinatamente esposta l'incredibile varietà di prelibatezze della casa e, dall'altro, si trova l'angolo bar. I pavimenti chiari in seminato alla veneziana e il soffitto alto, con due imponenti lampadari di cristallo color ambra, si intonano

l'offerta di...

Competenza e stile

Lo chef Alessio Conti
Diego Bertocchi, primo pasticciere

Proposte diversificate

Praline al cioccolato nelle eleganti confezioni selezionate da Antonella Conti. L'ampia la scelta di mignon dolci. Alcune proposte in monoporzione

64

IL PASTICCIERE
ITALIANO





al gusto volutamente d'antan del negozio. La presenza di un piccolo dehors attrezzato sotto i portici permette a chi lo desidera di assaporare le delizie della pasticceria in pieno relax mentre, all'interno del locale, pochi tavolini alti con sgabelli sono a disposizione di chi, pur disponendo di minore tempo, non rinuncia alla qualità Gamberini. Nell'aprile 2006 la pasticceria è entrata a fare parte dei Locali Storici d'Italia, la prestigiosa associazione patrocinata dal Ministero dei Beni e le Attività Culturali che riunisce i locali protagonisti della nostra storia.

IL SEGRETO È NELLA SQUADRA

L'artefice del nuovo rilancio è senza dubbio Alessio Conti, figlio d'arte e attualmente titolare insieme ad altri due soci dell'azienda di famiglia, la pasticceria Chieli di San Sepolcro in provincia di Arezzo. "Quando mi hanno proposto di affiancare la proprietà nella riapertura del locale storico di Bologna ho portato la mia professionalità nell'impostazione dell'esercizio curandone la direzione, il training del personale, l'immagine e la produzione - ricorda Conti - Con il mio socio Paolo Maino, che si

Le torte

Specialità Gamberini realizzate da Diego Bertocchi



CATERING: UNA CARTA JOLLY

Fra le novità introdotte da Alessio Conti rientra il settore del catering per cerimonie o anche piccoli eventi familiari. "Abbiamo voluto mettere a disposizione della nostra clientela un menù articolato e completo, in grado di soddisfare tutte le esigenze: dall'organizzazione del grande evento alla semplice richiesta del cliente che desidera ricevere i suoi ospiti con proposte originali e di qualità", spiega lo chef. La carta, da richiedere anche via mail al sito della pasticceria, offre una variegata gamma di proposte divise per sezioni: "Coffee Break" (con scelta di panini al latte, minipizzette, minisfoglie farcite, focacce, uova servite in chafon-dish, tramezzini, dolci, frutta, yogurt e bevande), "Aperitivo" (con tartine di terra, mare, vegetariane, bigné salati, cannoncini e salatini di sfoglia, vol-au vent, coffee spoon, steccati, panini, tramezzini, bruschette e pizzette in formato mini), "Banchetto" (con una ricca scelta di primi piatti freddi serviti in bicchierini o in vassoi, di primi piatti caldi in pirofila, secondi piatti freddi al vassoio o caldi serviti in chafon dish, oppure in versione finger food), "Dolci" (mignon, monoporzioni, torte, dolci in bicchierini e minibicchierini, praline e biscotteria assortita), "Lievitati" (panettoni, colombe abbinati anche a creme fresche) e "Panettoni salati". Inoltre, la clientela può chiedere l'intervento di personale esperto per il servizio ai tavoli.

lo Ca LI TOP

occupa tra l'altro del settore della cioccolateria e delle vetrine del negozio, rinnovate con fantasia ogni 15 giorni suscitando la curiosità dei passanti, abbiamo instaurato con i 26 giovani dipendenti e i titolari un rapporto di aperta collaborazione che ci permette di lavorare in armonia. Entrando da noi, il cliente sa di poter contare sulla professionalità di tutto lo staff, oltre che su prodotti freschissimi". Merito anche dell'autentica sintonia tra Conti e l'estro del giovane Diego Bertocchi, primo pasticciere nonché curatore dell'immagine e della produzione della pasticceria dolce e salata, delle torte gelato e semifreddo. Il suo talento e la sua professionalità sono infatti frutto di esperienze maturate in Italia e negli Stati Uniti.

UN'OFFERTA COMPLETA E DIVERSIFICATA

La giornata comincia con l'allestimento, guidato dalla responsabile Veronica Via, di un irresistibile banco pasticceria per le prime colazioni con tipologie diverse di brioche e croissant, bomboloni, sfoglie, offelle, croissant salati, deliziose e curatissime mignon, vari tipi di pasticceria secca e monoporzioni. L'aperitivo, allestito ogni giorno dopo le 18.30, è affidato alle abili mani dei due barman Celestino Salmi e Davide Ferrari (vedi box). Anche per la pausa pranzo la nuova gestione ha messo a punto un'interessante varietà di proposte sia da banco, con tramezzini e panini con varie farciture realizzati con pane sfornato quotidianamente dalla pasticceria, sia approntando due menù da consumare nel dehors. "Col menù a 10 euro offriamo un piatto, acqua e caffè; in quello da 12 è previsto un calice di vino dalla selezione affidata al nostro Celestino, o una bibita. Curiamo molto freschezza e qualità dei nostri prodotti: ad esempio, per garantire la disponibilità dei frutti di bosco tutto l'anno ci approvvigioniamo dal nostro fornitore veronese Garden Frutta, che possiede coltivazioni anche in Uruguay". Da non dimenticare i dolci a lievitazione naturale: panettone, veneziana, "galup mandorlato", colomba, dolce a base di pasta di nocciola e gocce di cioccolato, dolce con datteri e noci e l'immane dolce novità, inventato ogni anno dagli chef della pasticceria. E da luglio 2010, l'apertura della Gelateria

Gamberini a due passi dalla pasticceria è pronta ad accogliere anche i patiti del gelato...

66

IL PASTICCIERE
ITALIANO



NON CHIAMATELO HAPPY HOURS

Ogni giorno a partire dalle 18.30 si rinnova l'appuntamento dell'aperitivo come, secondo la tradizione più classica e meno frivola, preferiscono chiamarlo gli chef. Nulla è lasciato al caso e il banco delle invitanti e appetitose proposte, appositamente preparate per accompagnare cocktail e calici di champagne, si arricchisce di minitartine con farciture di terra, mare o vegetariane sempre in sintonia con la naturale stagionalità dei prodotti, sfoglie e bigné salati sempre freschissimi. "Curiamo con attenzione e questa importante fase della giornata, che il venerdì e il sabato si protrae fino alle 22 - afferma Celestino Salmi, esperto barman Aibes, vincitore di tre Martini Grand Prix e di alcuni concorsi Aibes - Da noi il cliente sa di poter contare sulla professionalità mia e del nostro secondo barman, Davide Ferrari". Tra i suoi cocktail preferiti tre grandi classici come Martini, Bloody Mary e Americano, oltre al cocktail Hermes a base di gin, Bitter Campari, Martini rosé, Bitter orange e vaniglia, sua creazione vincitrice di un primo premio.