



03/2012 © Caffè Moak S.p.A.

the**sign**moak

03/2012

Café Pasticceria Gamberini, dal 1907 sotto le due torri

di Marco Pederzoli

Su ciò che significa Café Pasticceria Gamberini per la città di Bologna e non solo lo spiega bene in poche righe la recensione dei Locali Storici d'Italia, associazione senza scopo di lucro che si prefigge, attraverso appropriate iniziative culturali, turistiche ed editoriali, la valorizzazione e la tutela dei più antichi e prestigiosi locali (alberghi, ristoranti, trattorie, pasticcerie, caffè letterari, etc.) che abbiano almeno settant'anni di vita e siano stati protagonisti o artefici di pagine della storia d'Italia. Ebbene, riguardo al Café Pasticceria Gamberini di via Ugo Bassi 12 (pieno centro storico di Bologna), l'associazione scrive: "Da oltre un secolo, è un'istituzione della Dotta per le sue raffinatezze dolci e salate. Artefice di memorabili banchetti come quello per il film "Amici miei" di Monicelli, è stata sempre frequentata da tutte le classi sociali ed è nella leggenda dei bolognesi perché la mattina presto serviva paste e brioche calde anche dalla porta di servizio





nella via laterale, dove si formavano lunghe code. Raccolta e molto elegante, con pochissimi tavolini sotto i portici, conserva gran parte degli arredi originali molto ben restaurati". Da considerare, peraltro, che fanno parte di questa ristretta selezione soltanto 230 locali in tutta Italia. Aperto 365 giorni all'anno, il Café Pasticceria Gamberini fa parte della storia di Bologna fin dall'inizio del Novecento, quando l'Italia e l'Europa stavano vivendo la cosiddetta stagione della "Belle Epoque". Oggi come allora, la cura per la qualità e l'attenzione per il dettaglio sono rimaste immutate. La ristrutturazione del 2006, infatti, ha donato agli spazi del locale nuova luce e prestigio, ma l'atmosfera originale e particolare di questo luogo (non solo fisico, ma anche un luogo dello spirito) si è mantenuta inalterata. Al Café Pasticceria Gamberini, colazioni, pause pranzo e aperitivi sono diventate dolci abitudini per i bolognesi. Ogni piatto presente sul menu è un'autentica specialità, che risponde a un preciso obiettivo: dare valore anche a un semplice attimo di pausa e renderlo un momento di piacere. La tradizione dell'arte pasticceria è così accompagnata dal desiderio di sperimentare e di proporre ai clienti la scoperta di nuovi sapori. Accanto a una costante ricerca di ingredienti di qualità, si possono ammirare decorazioni sempre nuove e fantasiose per le torte, le brioche, i semifreddi e per tante altre proposte culinarie del locale. In altri termini, il servizio è completo dalla colazione all'aperitivo, con un accento speciale anche per l'arte del caffè e delle bevande in genere, compresi i cocktail internazionali e un'attenta selezione di vini. Dal 2010,

inoltre, Gamberini ha aperto in via Ugo Bassi 10, a pochi passi dallo storico caffè, anche l'omonima gelateria, dove si produce gelato artigianale con lo stesso criterio con cui si fa pasticceria: l'utilizzo esclusivo di materie prime di alta qualità, senza il ricorso a basi o semilavorati. Per chi fosse interessato, Café Pasticceria Gamberini offre anche un esclusivo servizio catering, in grado di allietare al meglio incontri di lavoro, eventi e feste private. Ogni situazione può infatti diventare ideale per gustare deliziosi panini o torte salate, nonché dolci preparati ad hoc. Per ulteriori informazioni e per un contatto diretto col locale, si può consultare il sito internet ufficiale, all'indirizzo: gamberini.eu.

