

# LA CITTÀ

## DEL SECONDO RINASCIMENTO

### LO SCAMBIO



ALBERTI, BLONDI, BONAFÈ, CHINAGLIA, CREMONINI, DALLA VAL, DAMIANO,  
FAGGIOLI, FERRARI, GALASSI, LAMANDINI, LAMBORGHINI, MASSA, MOSCATTI,  
PALADINO, PASSONI, PONZI, SILVESTRINI, SPADAFORA, VACCHI, VOLPI

# GAMBERINI

...quando una pasticceria entra nella leggenda

Sotto i portici della vecchia Bologna, poco distante da Piazza Maggiore e dalle Due Torri, il Cafè Pasticceria Gamberini è la più antica meta della pasticceria d'autore in città.

Con il Caffè Florian di Venezia, il Caffè Greco di Roma, le Giubbe Rosse di Firenze e altri caffè letterari, il Cafè Pasticceria Gamberini è annoverato nell'elenco dell'Associazione Locali Storici d'Italia perché, 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 stato sempre frequentato da tutte le classi sociali ed è nella leggenda dei bolognesi perché la mattina presto serviva paste e brioches calde anche dalla porta di servizio nella via laterale, dove si formavano lunghe code.

Fondato nel 1907 da Giuseppe Gamberini insieme al figlio Luigi, appena aperto dovette adattarsi al grande rinnovo urbanistico che portò il centro della città – in alcune sue strade, come l'asse odierno via Ugo Bassi via Rizzoli, sulla base del Piano Regolatore del 1889 – ad ampliare le strade e a ricostruire i palazzi che le costeggiavano secondo il nuovo stile imponente inaugurato dal barone Hausemann a Parigi. Non fermandosi davanti a un'apparente difficoltà, Giuseppe e Luigi videro premiati i loro sforzi quando il loro nuovo locale venne valorizzato perché si trovava sotto il portico di uno di questi grandi palazzi, dove tra l'altro sorse il famoso Hotel Brun, a lungo il più importante di Bologna, nonché il grande mercato coperto delle Erbe, tuttora esistente, di fronte. Inoltre, l'asse via Ugo Bassi via Rizzoli, grazie ai suoi ampi portici, divenne il luogo di maggiore transito di Bologna. Questi evidenti vantaggi urbanistici si aggiunsero alla grande qualità della pasticceria e allo stile e all'accoglienza del personale.

Da allora, il Cafè Pasticceria Gamberini è sempre stato particolarmente frequentato dai bolognesi di ogni ceto sociale. Questa caratteristica, fortemente voluta dai fondatori, è avvertita quasi come *mission* dagli attuali proprietari, Ferruccio Perdisa e Fabio Pasini, che conducono il locale con un approccio imprenditoriale dal 2004. La loro è la terza gestione, da quando la famiglia Gamberini cedette l'attività nel 1972. Ma gli attuali titolari possono essere considerati per certi versi anche i rifondatori del locale, che è stato ristrutturato radicalmente con un restyling affidato all'architetto fiorentino Luca Gigli, che ha salvaguardato l'aspetto originario in un ambiente di stile classico. Lo stesso che, nel 2010, ha curato l'architettura e l'arredamento del nuovo ramo di attività, la gelateria, che mantiene gli stessi criteri della pasticceria: materie prime esclusivamente naturali e di qualità e metodi tradizionali. Anche l'esterno si è arricchito di *dehors* particolarmente curati e comodi sotto il grande portico e sulla via Testoni.

L'atmosfera interna si avvale dell'eccezionale cura nella disposizione dei prodotti di pasticceria e dello stile, dell'attenzione, della cortesia e dell'eleganza delle giovani addette alla pasticceria e dei baristi, mantenendo un forte ritmo di lavoro, con il coordinamento del barman Celestino Salmi che cura tra l'altro l'aperitivo in stile classico-american bar.

E le specialità? La risposta di Ferruccio Perdisa sottolinea l'importanza della ricerca e non lascia adito a dubbi: "Facciamo tutto come se fosse una specialità!". Anche se vengono mantenute le specialità tradizionali del locale, come la millefoglie, la cioccolata in tazza, i *marron glaces*, le varie qualità di *brioche* e, per il salato, i panettoni gastronomici, tutta la gamma dei panini e le tante varietà di tartine e salatini. Oltre alle specialità tradizionali oggi si producono pasticceria mignon, *macarons*, biscotti, pralineria, ed ai tavoli coppe gelato, frullati, frappè, caffè speciali e all'ora di pranzo "il menù del pranzo di Gamberini". Oggi, nel laboratorio-cucina di Gamberini, lavorano dodici persone, tutte under 40, che producono anche per il catering, con la guida estremamente creativa e sapiente del maestro pasticciere Diego Bertocchi.

