

COVER STORY

Di **Alessandra Sogni**Photo courtesy **Simo La pasticceria che sognavo e Frascheri**

DUE RAGAZZI E UNA FILOSOFIA PRECISA, CHE SI È RIVELATA VINCENTE. IL LORO SEGRETO È FATTO DI POCCHI INGREDIENTI, COME I LORO DOLCI: LA RICERCA E L'ORIGINALITÀ, LA FRESCHEZZA, IL LAVORO ORGANIZZATO. E UN LEGAME CON IL TERRITORIO CHE PASSA ATTRAVERSO MATERIE PRIME FONDAMENTALI, PERFETTE PER UNA NUOVA IDEA DI PASTICCERIA

ALESSIA FORNASIER E SIMONE RUPIL // FRASCHERI NELLE SCELTE DI OGNI GIORNO, LA PASTICCERIA CHE SOGNIAMO

C'è una nuova generazione di pasticceri che si sta affacciando sulla scena italiana. Ragazzi che hanno studiato, fatto gavetta; che hanno osato, scontrando le proprie convinzioni con il mondo che esisteva fino a quel giorno. E spesso hanno vinto, come in questa storia.

L'avventura di Alessia Fornasier e Simone Rupil inizia circa 3 anni fa, quando decidono di aprire la propria pasticceria. Tre anni di grandi soddisfazioni: un anno dopo l'apertura, partecipano al programma televisivo Cake Star arrivando al primo posto. Compiono su diverse riviste di pasticceria

e cucina e ora un nuovo traguardo, quello della torta sulla Guida Pasticceri e Pasticcerie 2022 del Gambero Rosso. Ma non si tratta solo di riconoscimenti: anche i numeri parlano da soli. In questo poco tempo (e in un periodo decisamente complicato) Alessia e Simone sono cresciuti anche a livello di impresa. Hanno iniziato in due e ora sono in otto; sono partiti con un piccolo laboratorio e adesso hanno uno spazio ampio e all'avanguardia. Dal 2019 a oggi, la Pasticceria Simo è passata da 60 a 130 metri quadrati; da 2 a 8 persone nello staff. Da Simone a Simone più Eugenia,

powered by: **FASCHERI**
il latte ogni giorno



**SIMO LA PASTICCERIA
CHE SOGNAVO**
Via Gastaldi 22
Alassio

simolapasticceriachesognavo.com

[simolapasticceriachesognavo](https://www.facebook.com/simolapasticceriachesognavo)

[simopastryalassio](https://www.instagram.com/simopastryalassio)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

146176

backstage



Niccolò, Andrea è uno stagista in laboratorio; da Alessia a Alessia e Mariele in negozio. Infine, da 0 a 1 persona dedicata per i social e la comunicazione.

Alessia si occupa di tutto ciò che riguarda il negozio, la gestione commerciale e burocratica; Simone è l'uomo in laboratorio. Arriva da una formazione sul campo di

oltre 12 anni nella pasticceria di famiglia, sempre ad Alassio, ma prima di mettersi in proprio ha voluto perfezionarsi maggiormente dal punto di vista tecnico, frequentando diversi corsi in **CAST** Alimenti. Il risultato della loro unione è una pasticceria per nulla "acerba", ma originale e fresca, che parte da un'idea ben precisa.

QUAL È LA FILOSOFIA ALLA BASE DI SIMO - LA PASTICCERIA CHE SOGNAVO?

«La nostra filosofia è quella di proporre una pasticceria "differente", puntando a produrre dolci esteticamente molto belli e contemporaneamente molto buoni, ovviamente. Non facciamo niente di "tradizionale": abbiamo voluto dare

PRODOTTI TOP



Panna Arianna ESL al 35 e al 38% di m.g.

Panna Arianna rappresenta il fiore all'occhiello di un'azienda che ha sempre fatto della lavorazione della panna a "ricetta pulita" il proprio valore aggiunto. Solo latte di raccolta italiano e tecnologie di ultima generazione permettono di ottenere un ingrediente così puro, bianco, senza additivi e che dura più giorni (ESL - extended shelf life). Il packaging è completamente sostenibile e disponibile anche nella versione bag in box da 5 e da 10 l.

Panna Arianna UHT 35% m.g. Senza Lattosio

Panna Arianna UHT senza lattosio rappresenta la risposta per tutti i professionisti attenti alle nuove esigenze del mercato. Grazie agli impianti di ultima generazione, questa panna è altamente performante per la formulazione di prodotti adatti a tutti i consumatori intolleranti al lattosio. Inoltre il trattamento UHT consente la conservazione per 180 giorni, a partire dalla data di produzione. Disponibile anche in bag in box da 10 l.





un'impronta più nuova, visto che siamo giovani. Abbiamo eliminato tutta la pasticceria mignon e facciamo monoporzioni e torte, per anniversari, compleanni, eventi... L'idea è fare sempre qualcosa di innovativo, mantenendo però anche i nostri classici gusti. La nostra vetrina ha sia monoporzioni con pezzi più tradizionali un po' rivisti, sia qualcosa di più audace. Fin dall'apertura abbiamo voluto creare un ambiente fresco, dinamico, che si rispecchia nella nostra pasticceria a tutto tondo: dal locale al laboratorio al dolce in sé.

COME ORGANIZZATE LA PRODUZIONE?

«Ormai con i macchinari che abbiamo a disposizione la produzione si sviluppa durante tutta la giornata; in questo modo, è possibile organizzarsi al meglio per produrre man mano quello che serve per la settimana. Le tecnologie contemporanee ci permettono di avere orari più "umani" rispetto ai pasticceri di un tempo. Abbiamo tolto anche tutta la parte dei lieviti da colazione, quindi la giornata inizia alle 8 quando facciamo la vetrina di monoporzioni e torte. Alle 9 apriamo la pasticceria e si va in laboratorio per continuare a produrre per i giorni successivi».

E LA VENDITA?

«La nostra vendita è molto veloce: abbiamo dato uno sguardo nuovo al packaging, preferendo delle scatolette semplici e molto colorate (che ci rappresentano appieno) e abbandonando vassoi e carta per confezionare. Non abbiamo un servizio di somministrazione vero e proprio, né abbiamo un bar o una caffetteria: si può acquistare i dolci in negozio oppure si può scegliere di consumarli in loco; proponiamo pairing con succhi e bibite, ma niente di troppo strutturato. Sul nostro sito c'è anche un e-shop dove acquistare prodotti secchi, che spediamo in tutta Italia, soprattutto durante le festività e forniamo un servizio di consegna a domicilio. Tutti i giorni consegniamo a pranzo e a cena in un raggio di circa 40 chilometri i prodotti che abbiamo in pasticceria. I clienti possono infine anche prenotare dal sito e venire a ritirare in negozio».

QUALI SONO LE TENDENZE PER L'ESTATE 2022?

«Stiamo notando che ultimamente c'è molta più competizione nel settore e si rischia un po' di più nell'accostamento di ingredienti particolari. Un'altra tendenza che osserviamo in crescita è l'utilizzo in pastic-

ceria dei fiori eduli: noi ci abbiamo sempre creduto e li abbiamo usati fin dall'inizio della nostra produzione. Ci hanno soprannominato "la pasticceria dei fiori" sia perché li utilizziamo come decorazione, sia – e ci teniamo molto a sottolinearlo – perché li impieghiamo anche come vero e proprio ingrediente, in gel e preparazioni studiate appositamente. Bisogna però tenere sempre presente che la qualità è la base di ogni prodotto, al di là di qualsiasi tendenza».

PER VOI, LA QUALITÀ, DA COSA È DETERMINATA MAGGIORMENTE?

«Sicuramente in cima alla lista ci sono le materie prime. Le selezioniamo con grande attenzione perché sono una delle chiavi per un dolce fatto a regola d'arte. Serve molta ricerca per avere una materia prima eccellente: noi facciamo diversi studi e molti assaggi prima di decidere quali saranno i nostri fornitori. È un momento davvero importante. Una volta scelta la materia prima, la testiamo in diverse preparazioni nel nostro laboratorio e, se ci piace e dà i risultati che volevamo, la teniamo a lungo. Ci piace anche scegliere fornitori del nostra zona e utilizzare i prodotti del nostro territorio».

COVER STORY

**COME I FIORI EDULI...**

«Certamente, perché siamo vicino alla Riviera dei Fiori. Una cosa carina che abbiamo fatto è un dolce creato per la finale di Cake Star, nel 2020, dove abbiamo utilizzato tre ingredienti tipici della nostra zona: la carota, l'olio e il chinotto. L'abbiamo chiamato "Pinzimonio floreale" ed è composto da una bavarese al chinotto, un cremoso all'olio e una gelée di carote. La sua decorazione richiama una sorta di terreno con anche qui l'utilizzo dei fiori».

UN INGREDIENTE CHE NON PUÒ MANCARE NELLA VOSTRA PRODUZIONE

«Sicuramente il latte e la panna, insieme al burro, che sono presenti in tutte le nostre ricette. Noi teniamo tantissimo alla collaborazione con il nostro fornitore, Frascheri, e lo scegliamo ogni giorno. Conosciamo il marchio da diversi anni: già Simone quando lavorava alla pasticceria di famiglia lo utilizzava e quindi è proprio una collaborazione e una conoscenza che va

avanti da tempo. Oltretutto ci fa molto piacere che siano della nostra zona, un altro elemento che rafforza il nostro legame con il luogo che abitiamo».

I VOSTRI PROGETTI PER IL FUTURO?

«Quando abbiamo aperto eravamo in un locale molto più piccolo, di 60 metri quadri. A dicembre 2021 ci siamo spostati in un locale più grande, per avere un laboratorio nuovo e in grado di soddisfare la richiesta che, nel frattempo, è aumentata molto. Ora solo l'area di produzione misura circa 80 metri e l'area vendita è decisamente più spaziosa. Abbiamo modo di lavorare meglio, noi e il nostro staff, e di prendere anche lavori nuovi. Per ora questo progetto è appena finito e siamo in fase di assestamento e consolidamento. Ma in realtà abbiamo sempre le idee in moto: non passeranno sei mesi che staremo già pensando al passo successivo».

FILO DIRETTO CON I PROFESSIONISTI

Da sempre, Frascheri punta sulla relazione con il cliente. Ogni giorno l'azienda si mette all'ascolto degli artigiani, perché crede che solo così si possa attuare una evoluzione continua. Inoltre, ad accompagnare i professionisti, insieme ai prodotti ci sono tutte le iniziative che l'azienda propone costantemente sui propri canali social: dai video con i consigli degli esperti, al podcast "ParlamiSù", dai ricettari in collaborazione con artigiani e artisti del settore, alle numerose dimostrazioni in tutta Italia.

**UN MESSAGGIO CHE VOLETE LASCIARE AI GIOVANI PASTICCIERI COME VOI**

«Sicuramente buttatevi, credete nei vostri sogni e non abbiate paura di proporre cose nuove. Perché l'Italia ha bisogno di innovazione e di freschezza. Noi abbiamo creato questo format e all'inizio è stato difficile. La clientela era abituata a una pasticceria più classica e arrivava da noi cercando le mignon. Abbiamo preso un sacco di facciate, ma siamo andati avanti con la nostra idea. Alla fine la qualità e – penso – anche il nostro modo di fare hanno avuto la meglio. Crederemo sempre nella volontà di creare qualcosa di nuovo».


FRASCHERI S.P.A

Via Cesare Battisti 29
 17057 Bardineto (SV)
 Tel. +39 019 7908005
 info@frascheri.com
 frascheriprofessionale.it



Andrea e Fabio Frascheri, terza generazione oggi alla guida dell'azienda.

FRASCHERI: IL MEGLIO DEL LATTE E DELLA PANNA ITALIANI, OGNI GIORNO

DA ORMAI TRE GENERAZIONI FRASCHERI È SPECIALIZZATA NELLA PRODUZIONE DI LATTE E PANNA, OFFRENDO NON SOLO PRODOTTI PER PASTICCERIA E GELATERIA, MA ANCHE UNA PERSONALE VISIONE DELL'ARTIGIANALITÀ NEL FOOD. UNA REALTÀ TRA LE COLLINE LIGURI CHE UTILIZZA IL LATTE DAI VICINI ALLEVAMENTI PIEMONTESI, PER CREARE PRODOTTI PROFESSIONALI D'ECCELLENZA

Quella di Frascheri è una prospettiva fatta di dettagli e accorgimenti verso il cliente, che caratterizza la personalità del brand e ne accresce ulteriormente il pregio. Il legame con gli allevatori permette all'azienda di ottenere una materia prima di qualità, proveniente da una filiera controllata. Così "ogni giorno" - come da sempre recita il payoff Frascheri - entro poche ore dalla mungitura, il latte arriva nello stabilimento produttivo di Bardineto ed entro 24 ore viene lavorato, per creare prodotti per gli artigiani di tutta Italia (e non solo). L'azienda negli anni ha condotto l'attività con i valori originali della famiglia, mantenendo fede ai principi di rispetto per la materia prima, di attenzione alle esigenze del cliente e della sostenibilità.

Da questa ispirazione nascono tutti i progetti Frascheri, con un percorso iniziato 70 anni fa da nonno Egidio e portato avanti con coerenza dalle nuove generazioni.

L'ITALIANITÀ PER SCELTA

Il processo quotidiano di raccolta del latte e la produzione pressoché immediata, permettono a Frascheri di creare prodotti made in Italy con i più alti standard qualitativi. In questo modo, l'azienda riesce a offrire ai professionisti garanzie, difficilmente reperibili altrove sul mercato. Frascheri è un'azienda in cui l'italianità è espressa a tutto tondo: il latte è 100% italiano, lo stabilimento produttivo è in Italia e la tecnologia utilizzata è stata concepita e

realizzata da un'azienda italiana. Il legame con il territorio viene espresso da Frascheri con tenacia e orgoglio anche al di fuori dei confini della nostra Penisola, intrattenendo rapporti con aziende che promuovono i valori del *made in Italy* all'estero.

LA SOSTENIBILITÀ NELLE SCELTE QUOTIDIANE

Andrea Frascheri, direttore commerciale dell'azienda, sottolinea quanto l'attenzione alla sostenibilità sia per Frascheri un principio cardine. «Il legame con la natura ci viene insegnato ogni giorno: dal luogo tra le colline in cui si trova lo stabilimento produttivo, dagli allevatori che sono strettamente connessi con il territorio e dalle esigenze degli animali che producono il nostro latte. Perciò il rispetto nei confronti della natura è un valore che ci appartiene da sempre e crediamo che sia imprescindibile per qualsiasi attività che voglia avere un futuro luminoso e trasparente». L'azienda lo dimostra con i fatti e i packaging Frascheri sono prodotti riducendo al minimo l'utilizzo della plastica. I prodotti ESL come la Panna Arianna ESL al 35 e al 38% di m.g. o il Latte "D+" sono realizzati in Tetra Rex® Planted Based, ovvero confezionati in contenitori in cartone proveniente da foreste certificate FSC® e con il tappo di origine vegetale (polietilene ottenuto da canna da zucchero), mentre i bag in box sono una soluzione riciclabile che permette di ridurre al minimo lo spreco del prodotto.

COVER STORY



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

146176

EUROVO // DENIS DIANIN



TULIPANI

COMPOSIZIONE • BAVARESE AL LIMONE • GEL DI LAMPONE • CREMOSO AL LAMPONE

INGREDIENTI

Per la bavarese al limone

- g 125 **Panna Arianna Frascheri 38% m.g.**
- g 125 latte di soia
- g 110 tuorlo
- g 60 zucchero
- g 350 cioccolato bianco
- g 11 gelatina + acqua
- g 600 **Panna Arianna Frascheri 38% m.g.**
montata

Scorza di 3/4 limoni grattugiata

Per il gel di lampone

- g 250 polpa di lampone
- g 20 amido di mais modificato
- g 20 zucchero
- g 20 destrosio

Per il cremoso al lampone

- g 250 purea di lampone
- g 115 **Panna Arianna Frascheri 38% m.g.**
- g 90 zucchero
- g 125 tuorlo
- g 6 gelatina + acqua

PROCEDIMENTO

Bavarese al limone

Creare una crema inglese con latte, panna, tuorlo e zucchero. Aggiungere la gelatina reidratata, versare il composto ottenuto sul cioccolato bianco ed emulsionare. Aggiungere la panna montata e la scorza di limone.

Gel di lampone

Unire tutti gli ingredienti e mixare fino a raggiungere una consistenza gelatinosa.

Cremoso al lampone

Creare una crema inglese con panna, zucchero e tuorlo. Aggiungere la gelatina reidratata e versare il composto sulla purea di lampone.

MONTAGGIO E FINITURA

Per creare il tulipano dressare la bavarese al limone all'interno di uno stampo e con un sac à poche dressare il gel di lampone e il cremoso al lampone all'interno dello stampo. Abbatte il prodotto. Smontare lo stampo e decorarlo a piacere.

In questa ricetta, è stata realizzata una glassatura a spruzzo, utilizzando coloranti alimentari naturali in tonalità pastello. Infine, i tulipani sono stati appoggiati su sottili dischi di pasta frolla coppati a fiore.