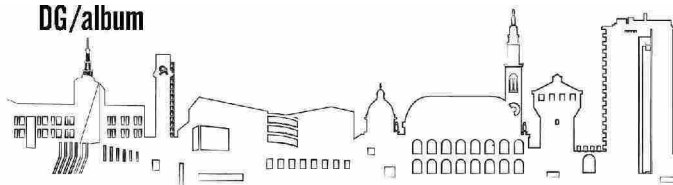


# Vicenza Tour

DG/album



VISITE | LA CITTÀ DEL PALLADIO SORPRENDE PER UN'OFFERTA CHE SPAZIA TRA FORMULE AL PASSO COI TEMPI



## FORMULA ALL DAY PER BABU

### LO SCENARIO

#### UNO SGUARDO AL FUTURO E UN OCCHIO AL TERRITORIO

Il centro di Vicenza è una bomboniera palladiana in cui il tempo sembra essersi fermato. Percorrerlo a piedi in una giornata di sole è un'immersione nell'arte e nella dimensione lenta dei borghi italiani. Anche l'offerta dolce sembra principalmente ancorata alla tradizione: la Gelateria Brustolon esiste dal 1927, la Pasticceria Venezia dal 1964. Gli spazi che ospitano Sorarù (che abbiamo visitato) sono addirittura del 1870. Ma qualcosa si muove e iniziano a farsi strada indirizzi che puntano sull'innovazione, su proposte più contemporanee, su spazi moderni. Mostrando che si può sorprendere e osare anche dove la tradizione pare inscalfibile, con formule di servizio al passo con i tempi.



FEDERICA MACCOTTA

VICENZA. Il futuro della pasticceria vicentina è difficile riconoscerlo da fuori. L'indirizzo più interessante del momento, Babu, si trova a un incrocio trafficato di macchine, in una zona ai margini della città. Niente fa pensare che al suo interno (pieno anche in una normale mattina in settimana) siano allineate file di macaron, monoporzioni, mignon. Aperta dall'estate 2021, nel giro di pochi mesi la pasticceria è stata inserita nella guida del Gambero Rosso e Beatrice Busatta segnalata come pasticceria emergente. Un riscontro che ha spinto lei e



il marito Alberto Barbiero (entrambi ex Cast Alimenti, con esperienza da Alajmo lui e da Lorenzo Cogo lei) a credere ancora più al loro sogno: innovare la pasticceria in città. «Vicenza è una città chiusa e antica, in cui è

### IL LOCALE

BABU  
VIALE TRIESTE 207



BABUPASTICCERIA.COM/

difficile mettersi in gioco», spiega Barbiero. Ma questo non li ha fermati: il loro è il primo laboratorio 4.0 in Veneto, gestito con una piattaforma per il risparmio energetico e l'Haccp. Puntano sulle monoporzioni, esteticamente (e non solo) curatissime: da quella brownies, banana e caramello alla caramello, arachidi e cioccolato fondente (sì, Beatrice Busatta ha un debole per il caramello). E poi mignon moderni, come mango, dulcey e caramello al passion fruit o cocco, mandorla, cioccolato bianco e lampone (1,10 euro). Le brioche ci sono ma si punta soprattutto su quelle speciali (da 2 euro) come la girella al cioccolato o al frangipane di pistacchio, amarene e pralinato di pistacchi. La colazione è infatti solo uno dei momenti della giornata per il locale, che passa dalle proposte salate del pranzo agli Spritz. «Abbiamo viaggiato molto e abbiamo visto che ovunque i locali sono all day», spiega Barbiero. ●



### IL LOCALE

CAPODILATTE  
CORSO FOGAZZARO 56



WWW.CAPODILATTE.IT/

## IL GELATO GENTILE DELLE GEMELLE DI CAPODILATTE

Il capo di latte, secondo il vocabolario della Crusca, è la parte più nobile del latte, la panna. Le gemelle Marta e Sara Preto hanno scelto questo nome per la loro gelateria, aperta a 40 anni. Restauratrice una, geometra l'altra, non erano contente di quello che facevano. Così hanno deciso di inseguire la passione per la pasticceria e, grazie a un bando per l'imprenditoria femminile, nel 2017 è nata Capodilatte, affacciata su piazza San Lorenzo. «All'inizio volevamo fare una gelateria e basta, ma la realtà ci ha detto altro»,

spiegano. «Essere monoprodotti non paga». Così oggi, in un ambiente curato e dal gusto nordico (sono appassionate di Trentino) con tavolini, oltre a coni e coppette si trovano fette di torta, biscotti, plumcake, pasticceria sottozero, una piccola proposta salata per la pausa pranzo. E ancora un angolo bottega con conserve, succhi e marmellate da piccoli produttori e un menu con un'ampia scelta di tè e tisane. Il gelato resta, ovviamente, il cuore del progetto. Lo definiscono "gelato gentile", fatto con materia prima di quali-

tà (nocchie dalle Langhe, pistacchio dell'Etna, cacao da Torino) e completamente artigianale. D'estate ci sono 36 gusti nel banco: il più amato è il Capodilatte, la loro versione del fiordilatte. È delicato ma ha un sapore netto e, soprattutto, non stanca. Poi vanno forte nocciola, Amadeo (dedicato al loro papà, una crema con polvere di caffè e mandorle caramellate), mascarpone pralinato con le mandorle, pesca e fragola. Il gelato (22 euro/kg) viene consegnato anche a domicilio con Deliveroo. F.M.



DG/album

VISITE | TIPICITÀ DAL FORNO DELLA CASA CIRCONDARIALE E PDV STORICO



# IL FORNO DEL CARCERE A PIENO REGIME

”

VANNO FORTI  
PANETTONI,  
BISCOTTI, KRUMIRI,  
BACI DI DAMA  
E ZALETTI

FEDERICA MACCOTTA

VICENZA. Dentro alla casa circondariale di Vicenza c'è un forno che insegna un mestiere ai detenuti. A guidarli è un maestro pasticciere e i risultati sono in vendita, oltre che on line, nel negozio che ha aperto a Vicenza nel 2021. «Volevamo creare una cerniera tra il carcere e la realtà della città», spiega Lorenzo della cooperativa sociale M25, che gestisce il progetto Libere Golosità. «In bassa stagione lavorano al forno cinque persone, tutti dipendenti stipendiati. Mentre sotto Natale arriviamo a dodici». I prodotti sono di ottima qualità, senza conservanti e a lievitazione naturale di dodici ore. Se



IL PROGETTO

LIBERE GOLOSITÀ  
CORSO FOGAZZARO 171A



WWW.LIBEREGOLOSITA.IT/

nelle festività vanno forte panettone, veneziana farcita e colomba, tutto l'anno si trovano biscotti (200 grammi costano 4 euro) come baci di dama, krumiri, ovis o i tipici parpa-

gnacchi e zaletti veneti (al profumo d'arancia i primi, con farina di mais e uvetta i secondi).

E ancora torte come crostata e fregolotta, simile alla sbrisolona, cracker e gris-

sini ai cereali, neri, alla cipolla (3,50 euro per 200 g). Nella bottega sono in vendita anche prodotti da altre realtà carcerarie italiane, dall'olio ai grembiuli. «Avere un forno interno a una casa circondariale non è facile. Anche solo far entrare la materia prima richiede molti controlli. Inoltre chi si trova lì resta spesso per periodi brevi, perché è in attesa di giudizio o detenuto per piccoli reati, quindi i nostri fornai cambiano spesso», spiega Lorenzo. Ma la soddisfazione batte le difficoltà. E la città, tramite il negozio, sta imparando ad apprezzare le Libere Golosità. ●

IL LOCALE

SORARÙ  
PIAZZETTA  
PALLADIO 17



WWW.FACEBOOK.COM/  
PASTICCERIASORARÙ/  
WWW.INSTAGRAM.COM/  
SORARÙ\_PASTICCERIA/



## DA SORARÙ LA TRADIZIONE È REGINA DAL 1870

Quella di Sorarù è una storia antica, che intreccia i destini di una famiglia, quella dell'attuale proprietario Sergio, e di una scenografica bottega in stile Liberty veneziano nel cuore di Vicenza.

La famiglia Sorarù ha aperto la sua prima pasticceria nel 1870 e, dopo la seconda guerra mondiale, ha rilevato l'attuale sede: un locale storico fondato, a sua volta, nel 1870. Un luogo che sembra uscito da altre epoche, con il banco a ferro di cavallo coperto di marmo di Carrara, un'antica cassa, i pavimenti in marmo rosso, le scaffalature colme di vasi di caramelle. La produzione dei dolci avviene nel laboratorio al piano superiore, antichissimo pure lui. Il cavallo di battaglia è il plumcake (23 euro/kg):

burroso, con le uvette, ottimo nella sua semplicità che ricorda la merenda dai nonni. «Usiamo la stessa ricetta e gli stessi stampi un po' rovinati che mio nonno ha preso a Venezia nella prima metà del '900», racconta Sergio Sorarù. Tutta la proposta della pasticceria storica, che è anche caffetteria (d'estate con il dehors sotto il portico, d'inverno con un unico ambizioso tavolino all'interno), segue la tradizione: paste alla frutta, trancio di Sacher, meringa, frolla con la marmellata ecc. F.M.