

Con «La Fornarina» i sogni di Natascia sono lievitati dopo il Covid

Formatasi durante il lockdown ha rilevato e rilanciato un vecchio forno del paese

Barbara Fenotti

■ I lockdown, e in generale il periodo della pandemia, hanno costituito per molti un'occasione di scoperta o riscoperta delle proprie passioni. Al contempo le restrizioni hanno però tagliato le gambe a molti sogni, che sono stati spenti sul nascere. Natascia Gerardini, classe 1988, proprio nel 2020 aveva iniziato a

di pullman, ha rilevato un vecchio forno a Collio chiuso da tempo, chiamandolo «La Fornarina» e ridandogli vita a suon di dolci, pane e focacce. Una preparazione in particolare ha fin da subito incontrato i gusti delle persone: i biscotti al burro battezzati «Viziotti». Proprio come vuole il detto «uno tira l'altro» e, nel giro di poco, il loro sapore e la loro consistenza - si sciogliono letteralmente in bocca - li ha resi un oggetto del desiderio.

Il segreto. «La frolla è stata ideata da mia moglie con quello che era il suo maestro alla CastAlimenti - racconta il marito Alessandro -. Qualche spunto gliel'ha dato anche suo padre, che da giovane lavorava in una fornacia del paese: gli

**A fare la parte
del leone sono
i suoi biscotti
al burro,
frutto di un mix
che non dimentica
la tradizione**

stampi, 150 in tutto, sono storici, visto che li abbiamo comprati insieme con la fornacia».

La storia. Il 24 luglio di quell'anno ha avuto così inizio la sua avventura. Con il marito Alessandro Cantoni, autista

di pullman, ha rilevato un vecchio forno a Collio chiuso da tempo, chiamandolo «La Fornarina» e ridandogli vita a suon di dolci, pane e focacce.

La coppia ha partecipato con la figlia Giorgia al festival «Alchimie» a Montirone, «dove nel giro di due ore abbiamo venduto tantissimi Viziotti».



Insieme anche sul lavoro. Alessandro Cantoni e Natascia Gerardini



Il piatto forte. I biscotti al burro battezzati i «Viziotti»

ti». Vere e proprie protagoniste delle tavole e dei banchetti, le frolle al burro sono richieste anche al di fuori dei confini bresciani da ristoranti, negozi e privati. I dolci di Natascia, insomma, riscuotono grande successo. Una professione, la sua, alla quale non ha rinunciato nemmeno quando, l'anno scorso, ha saputo di essere incinta del terzo figlio, nato poi a novem-

bre. Fare il pane, si sa, richiede delle levatacce e lei fino al settimo mese si recava al lavoro col pancione. «Con la nascita del nostro terzogenito ho dovuto rallentare - spiega lei -. Per il momento non produco più pane ma solo dolci e a giugno trasferiremo l'attività in via Bondegno, a San Colombano, in modo da riuscire a gestire sia la famiglia, sia l'attività». //