

VISITE | DA GRUÈ AMPI SPAZI E UN LABORATORIO SUDDIVISO IN AMBIENTI SEPARATI, DOVE GLI INVESTIMENTI SONO COSTANTI



DUE MACCHINE ALL'ANNO POSSON BASTARE

ALESSANDRA TIBOLLO
BRUNO D'AMATA

ROMA. A dispetto dei dieci anni dalla sua fondazione, sia nella parte aperta al pubblico che nel laboratorio al piano di sotto, la pasticceria Gruè a Roma non sembra temere il peso degli anni. Complice lo spazio ampio fin dall'apertura, 500 metri quadrati in totale, di cui 320 di solo laboratorio al piano interrato e 180 al piano strada suddivisi fra negozio e piccola cucina per il reparto salato. Ma è probabilmente l'anima nerda dei due protagonisti di Gruè, Marca Boccanera e Felice Venanzi, coppia sul lavoro e nella vita, ad aver fatto il resto. Marta, infatti, prima di frequentare la **Cast** Alimenti e diventare una pasticciera professionista aveva studiato ingegneria meccanica.



77

PER LE CONSEGNE
C'È UN PASSAGGIO
ESTERNO ALLA
ZONA DI LAVORO:
RIDUCE IL RISCHIO
CONTAMINAZIONE



E IL PARCO ATTREZZATURE È SOTTOPOSTO A UN TAGLIANDO PERIODICO



Focus. Precisione ed estetica, ma senza sprechi: è per questo che si predilige il taglio quadrato per la linea dei mignon



77

ALLE MACCHINE DELEGHIAMO I LAVORI ALIENANTI, PER POTER DEDICARE TEMPO ALLE ATTIVITÀ CREATIVE E ARTISTICHE



Un imprinting tecnologico che ha lasciato il segno e che Marta ha riportato nel modo di pensare il suo laboratorio. Prima di tutto il disegno: grazie alla metratura consistente, i due pasticceri di Gruè hanno potuto organizzare lo spazio con una grande sala centrale, attorno alla quale girano le impastatrici e i forni; poi c'è un'altra zona solo per il freddo e altri due box,

uno tecnico per la pulizia e uno per la lavorazione del cioccolato, oltre a uno spazio per il packaging dei prodotti. Tutto a vetrate e tutto collegato anche esternamente da un corridoio, che è il passaggio in entrata e in uscita per arrivare direttamente alle stanze di stoccaggio, senza passare dall'area di produzione. Brilla l'ultima arrivata, un'impastatrice a braccia tuffanti da 200 litri, ma

77

CON IL LAB AL PIANO INFERIORE ABBIAMO DOVUTO STUDIARE UNA SCALA CHE SI ABBATTE PER FAR PASSARE LE MACCHINE

tutte le macchine hanno un aspetto splendente. «Ogni anno ci concediamo l'acquisto di due nuove macchine, - racconta Boccanera - inoltre effettuiamo un'opera di revisione e manutenzione di tutte quelle già esistenti. In questo modo, anche gli strumenti che hanno dieci anni sono ancora perfettamente performanti e sembrano nuovi». Una sorta di "tagliando", come lo chiama

la pasticceria romana, che consente alle macchine di durare di più. Mentre visitiamo il laboratorio, nell'area di lavorazione del cioccolato sono in produzione le prime uova di Pasqua, che da Gruè hanno forme articolate, non solo il classico ovale; pochi giorni e sarebbe iniziata anche la produzione delle colombe, che insieme ai panettoni sono fra i prodotti di punta della pastic-

L'intervista Marta Boccanera



Il laboratorio si arricchisce continuamente, ci sono nuove macchine rispetto all'ultima visita?

Sì, ogni anno compriamo un paio di macchine nuove. Ogni acquisto è funzionale a un aumento di produzione, quindi è un rischio calcolato. Inoltre, aiutano i contributi a fondo perduto che concede lo Stato. Per fortuna abbiamo un commercialista molto attento e che ci segnala sempre queste opportunità. Adesso per esempio siamo già pronti con la documentazione per partecipare al bando appena uscito.

77

AVERE UN COMMERCIALISTA SEMPRE ATTENTO AGLI INCENTIVI AIUTA AD AGGIORNARE IL LABORATORIO

Prossimo macchinario in arrivo?

Una colatrice automatica per biscotti, che serve a rendere il prodotto perfetto e standardizzato e velocizza il movimento. L'obiettivo è di delegare sempre di più alle macchine ciò che è catena di montaggio, in modo da poter dedicare più tempo ai lavori che richiedono una parte artistica. A.T.

Non crea problemi avere il laboratorio al piano interrato?

C'è solo un problema con le consegne voluminose. Nel caso dei macchinari l'abbiamo ovviato con una scala che si abbatte e consente di far passare la macchina. Inoltre, abbiamo allo studio la possibilità di aprire un'uscita sul cortile interno del palazzo. Rivedendo le carte ci siamo accorti che si potrebbe fare.

DG/lab

CUOCICREMA

1

Uno dei primi grandi investimenti per Grué, che l'ha comprata già dieci anni fa: una macchina sofisticata come il Roboqbo, da trattare con cura, ma che dà tante soddisfazioni con le cotture delle creme. «Il risultato - dice Boccanera - sono livelli di texture che le altre cuocicrema non danno». (roboqbo.it)



TEMPERATRICE CIOCCOLATO

2

«Ne abbiamo tre, tutte Selmi, con cui lavoriamo i tre tipi principali di cioccolato: fondente, latte e bianco. È utile per la linea di pralineria, ma diventa fondamentale in momenti come la produzione delle uova di Pasqua», dice Boccanera. (selmi-group.it)

IMPASTATRICE A BRACCIA TUFFANTI

3

La Mixer Ibt.e Evo è l'ultima arrivata del laboratorio: a braccia tuffanti e con carrello vasca estraibile da 150 kg. Grande formato per grandi numeri, in particolare dei lievitati delle feste: in stagione da Grué si arrivano a impastare fino a 260 panettoni al giorno, facendo turni da 8 ore. (mixerit.com)



UNA MANUTENZIONE SU BASE ANNUALE CONSENTE ANCHE ALLE MACCHINE CON PIÙ DI DIECI ANNI DI ESSERE SEMPRE PERFORMANTI

77

FAR RUOTARE LA SQUADRA SU TUTTI I REPARTI SERVE A NON CREARE ALIENAZIONE NEGLI OPERATORI



ceria romana. È soprattutto per far fronte all'aumento di produzione dei grandi lievitati che sono stati necessari i nuovi innesti di macchinari, più capienti e performanti. Sono una decina gli addetti in laboratorio, a cui si aggiungono gli stagisti. «Chi viene da noi sa che ha l'opportunità di imparare. Non nascondiamo le ricette, facciamo ruotare tutti su tutti i reparti, in modo da non creare alienazione e ci piace premiare chi si dà da fare»,

commenta Boccanera. Oltre alla retribuzione, la divisa è uno dei premi fedeltà per i dipendenti: «Benché il laboratorio non sia a vista, ci teniamo che tutti abbiano la divisa sempre in ordine e pulita. Appena capiamo che il ragazzo o la ragazza che si sono aggiunti alla squadra sono destinati a rimanere con noi, forniamo noi la divisa brandizzata. Un capo che ha un certo costo e di cui vogliamo che i ragazzi capiscano l'importanza». ●