



PASTICCERIA MARCELLI

L'ENO-PASTICCERIA PER NUOVE ESPERIENZE

Creare dolci è un "gioco" che Davide Marcelli ha preso molto sul serio, affrontandolo con creatività, studio e dedizione, un servizio eccellente e idee sempre nuove. Così, in pochi anni, ha triplicato i metri quadri e ha conquistato i clienti con un inedito locale (quasi due) in cui propone pairing "su misura" con il vino e una speciale carta dei caffè

A cura di **Valeria Maffei** - Photo courtesy **Pasticceria Marcelli**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

146176



DOVE

PASTICCERIA MARCELLI

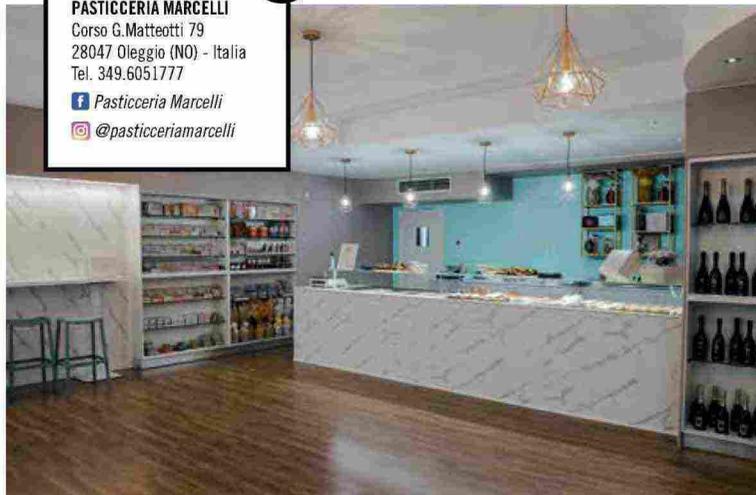
Corso G. Matteotti 79
28047 Oleggio (NO) - Italia
Tel. 349.6051777

[f Pasticceria Marcelli](#)

[@pasticceriamarcelli](#)



PASTRY STORY



Che avrebbe fatto il pasticcere Davide Marcelli lo sapeva da sempre. Ma forse, da bambino – quando giocava con zucchero e farina sognando un futuro con le mani in pasta – non immaginava che, prima dei trent'anni, sarebbe già stato imprenditore. Oggi Davide è proprietario di un'apprezzata pasticceria con sette dipendenti, in procinto di inaugurare un secondo punto vendita. Sono stati lo studio, la passione, la trasparenza, ma anche l'introduzione continua di novità – frutto delle migliori e sempre freschissime materie prime – ad aver permesso l'ascesa di questa appassionata promessa della pasticceria moderna.

LA RICERCA DELLA PERFEZIONE, FIN DALL'INIZIO

Dopo a l'alberghiero, Davide frequenta **CAST** Alimenti dove conosce maestri del calibro di Iginio Massari e Davide Malizia. Grazie al loro supporto, ma anche alle decine di libri divorati, approfondisce i segreti del mondo dei lieviti, delle torte monumentali e soprattutto della pasticceria mignon dolce e salata. Non solo: arricchisce il suo curriculum accumulando esperienze come sous chef in alcuni ristoranti stellati. Il pasticcere piemontese ha solo 21 anni quando realizza il sogno di aprire la prima pasticceria nella sua Oleggio, in provincia di Novara: un piccolo locale di 60 metri quadri allestito con una planetaria, un forno e una vetrina per la vendita. «Il mio primo locale fu una follia – racconta – non avevo detto a nessuno dell'apertura, nemmeno ai miei genitori. L'artigianalità doveva essere la parola chiave. D'altronde per me la pasticceria è come un ri-

storante: tutto deve essere perfetto. Per questo, da noi, la sfoglia è ancora tirata a mano, con il mattarello, e la taretletta si ottiene usando il bilancino del gioielliere».

TROVARE SEMPRE NUOVE OPPORTUNITÀ

Dopo i primi mesi di assestamento, le vendite esplodono quando Davide decide di introdurre la proposta mignon, ma sarà il periodo del Covid a farlo conoscere e apprezzare in tutto l'areale. «Durante la pandemia abbiamo deciso di non mollare e di puntare sulle consegne a domicilio. Facevamo anche tante promozioni, come la giornata del cannolo, uno dei nostri best sellers che la gente viene apposta da Milano per acquistare. Le persone ci sentivano vicini, hanno apprezzato l'energia positiva che trasmettevamo in un momento così complesso». Forte della popolarità, Davide, nel 2022, decide di aprire una nuova sede più spaziosa – 180 metri quadri dove lavorano 7 dipendenti – con un laboratorio all'avanguardia.

IL FORMAT DELL' ENO-PASTICCERIA

Dunque in pochi anni la Pasticceria Marcelli triplica i metri quadri e il numero dei dipendenti, ma soprattutto amplia l'offerta e diventa una eno-pasticceria. «All'interno del nuovo locale ho ritagliato uno spazio allestito a enoteca dove ospito una sessantina di bottiglie. Io sono anche sommelier e, qui, riesco a riassumere le mie due passioni: i dolci e il vino. Mi piaceva l'idea di suggerire ai clienti delle etichette da abbinare ai pasticcini, alle torte e ai lieviti. Infatti se è vero che per il panettone resta valido l'insidabile abbinamento con il

passito o il moscato, per tutti gli altri dolci è limitante scegliere solo vini liquorosi o bollicine: ci sono anche degli ottimi rossi che si sposano perfettamente con le mie creazioni, come il Diano D'Alba. Con la pasticceria salata si può osare ancora di più; io, ad esempio, la apprezzo in pairing con un rifermentato in bottiglia che è sia vino sia birra».

LA MISCELA GIUSTA (E SPIEGATA) PER OGNI DEGUSTAZIONE

Marcelli è un imprenditore umile, appassionato e sempre present, il primo ad arrivare e l'ultimo ad andar via. Ha compreso che creare un team di lavoro motivato, che vada nella stessa direzione, può fare la differenza per il futuro di un'azienda. Ma il suo laboratorio è anche una fucina in continuo fermento: l'ultima novità riguarda la caffetteria. «Quando ho aggiunto la somministrazione ho pensato di proporre ai clienti una carta dei caffè che permettesse di scegliere tra le sette miscele disponibili quella più adatta al gusto e ai dolci scelti. Per il caffè abbiamo preferito una macchina con le capsule. Una soluzione che all'inizio ha destato stupore, ma che poi è stata apprezzata sia per la bontà della proposta – oltre ad un ottimo caffè, questa macchina realizza una crema di latte così densa da sembrare panna – sia perché le cialde, sono compostabili, quindi molto sostenibili». Ovviamente, per Davide, non mancano i progetti in cantiere per l'imminente futuro. «A brevissimo ci occuperemo della gestione della pasticceria di un secondo punto vendita non molto distante da noi; una sfida in cui, di nuovo, metterò tutto me stesso».