

I pasticceri fiorentini non cedono alla crisi

Un'indagine di **Cna** dimostra la ricerca dell'alta qualità sulla tavola delle feste: impennata di vendite dei prodotti artigianali

di **Rossella Conte**
FIRENZE

Patrizio Pomposi, pasticceria Badiani

I pasticceri fiorentini battono il coronavirus, almeno durante le feste. Sulla tavola di Pasqua dei fiorentini torna a farsi largo la qualità artigianale, a partire da colombe e uova di cioccolato rigorosamente fatte come una volta. A rilevarlo un'indagine condotta da **Cna** Agroalimentare Firenze. A Pasqua si prevede che su otto tavole fiorentine su dieci verrà servito un dolce, in testa colombe, uova e l'immane pastiera. Secondo gli ultimi dati però, sul podio del 2021 ci sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace. Considerata a lungo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo. Rispetto al 2019, l'ultima Pasqua pre-Covid, si registra dunque un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom delle vendite di farina, lievito e preparati.

«**Stiamo** assistendo a un'impennata di vendita dei prodotti artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni. Sono ripartite anche le produzioni di uova di cioccolato, siamo lontani dai livelli del 2019 certo, ma le prospettive sono rosee» spiega Francesco Fossi, coordinatore di **Cna** Agroalimentare Firenze. Nei laboratori fiorentini trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima e granella di zucchero. Per le uova, invece, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e soprattutto all'isolamento, le famiglie stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Un trend che sta prendendo sempre più piede è la personalizzazione con sorpresa: c'è chi sceglie un anello per un'originale proposta di matrimonio, chi orecchini per chiedere scusa ma anche la bandana della Fiorentina autografata. L'anno del Covid ha segnato anche l'escalation della pastiera di grano. Una specialità uscita dai confini della Campania per diventare un dolce nazionale e da tutto l'anno, perfino in versione «semifreddo» o «gelato». Tant'è che la sua ricetta è tra le più ricercate in rete.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

«Tante richieste per i nostri dolci»

Con la pasqua alle porte, i fiorentini non possono rinunciare all'immane colomba o all'uovo di pasqua. Le strette del governo non hanno rallentato la voglia di numerose pasticcerie di vendere i dolci tipici della tradizione, orgogliose di poter vantare sulla produzione propria, fiore all'occhiello per molte di loro. Viale dei Mille ospita la storica gelateria-pasticceria Badiani, rinomata in tutta Firenze per l'eccellenza dei suoi prodotti e che in questo periodo non rinuncia alla produzione e alla vendita di uova e colombe.

Il titolare Patrizio Pomposi racconta come stanno vivendo questo periodo a ridosso delle feste.

«Abbiamo un sacco di prenotazioni per le colombe, che produciamo artigianalmente. La maggior parte del nostro lavoro si concentra al mattino, mentre il pomeriggio ci concentriamo sulle consegne nelle case. Questo avviene utilizzando sia i nostri mezzi che ricorrendo alle applicazioni che consegnano cibo a domicilio».

Poi Patrizio Pomposi fa un quadro generale sulla situazione

«Da un anno a questa parte c'è molta meno gente a giro e la platea che abbiamo sempre avuto qui davanti non c'è più da un anno a questa parte. Il lavoro ruota soprattutto attorno al fine settimana e a ridosso delle feste, mentre durante la settimana è una tragedia. Il nostro è un settore che è sempre rimasto attivo, anche se con un'inevitabile calo rispetto agli altri anni. Questo perché, anche se costretti a stare in casa, le persone un gelatino o un dolcino se lo concedono sempre»

Lapo Frizzi

© RIPRODUZIONE RISERVATA



[Andrea e Paolo Gori, trattoria da Burde](#)[Luca Menoni, macelleria Luca](#)

«Pasqua delivery Il pranzo è servito» «Menù speciali per i giorni a casa»

Durante la scorsa Pasqua, vissuta da tutta Italia in lockdown, la trattoria Da Burde, era diventata un punto di riferimento per i pranzi da asporto. La possibilità di ricevere direttamente a casa la tradizionale bistecca alla fiorentina, aveva riscosso grande successo. Con il progetto "Pasqua Delivery", infatti, la trattoria riuscì ad accontentare con i piatti tipici delle festività, tutti i clienti costretti in casa. Ad un anno di distanza, Andrea e Paolo Gori ci hanno raccontato l'organizzazione per il 2021.

«Il servizio Pasqua Delivery, dopo il successo dello scorso anno, è stato rinconfermato in pieno. Era un progetto che era piaciuto da subito ed aveva riscosso molto successo, permette a tutti di poter gustare direttamente a casa, il classico pranzo completo delle feste pasquali. In un periodo così complicato, in quei giorni le persone preferiscono non cucinare, e si affidano a noi - ci racconta Andrea Gori -. Sicuramente in questo modo la richiesta sale, noi ristoratori non stiamo vivendo un momento facile, e dare la possibilità alle persone di farsi cucinare il pranzo ci aiuta molto. Mediamente riceviamo tra le sette e le dieci richieste di pasti completi a weekend, per Pasqua il numero sarà molto più alto».

Paolo Gori, lo chef di Burde, aggiunge: «Abbiamo deciso di rispettare completamente le tradizioni fiorentine, ed in più stiamo preparando un grande assortimento di vini da poter accompagnare. Una cosa curiosa che abbiamo notato, è che l'attenzione, oltre che sulla carne si è spostata sul vino, abbiamo ricevuto moltissime richieste per i bag-in-box, dei quali abbiamo preparato una selta vasta e ricercata. Cerchiamo di accontentare i nostri clienti come abbiamo sempre fatto, partendo dalle cose più tipiche e semplici, cercando però di accontentare tutti».

Iacopo Nathan

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il mercato di Sant' Ambrogio è sicuramente un punto di riferimento per tutta la città di Firenze. Durante la scorsa Pasqua, i banchi storici si erano attivati per servire i clienti nonostante il lockdown, e l'idea è stata replicata anche per queste festività. Luca Menoni, della Macelleria Luca, è uno dei più attivi in vista della Pasqua:

«Quest'anno è la seconda Pasqua che viviamo in questo momento storico così difficile come la pandemia. La Pasqua dell'anno scorso è stata ancor più speciale perchè tutti erano in casa per forza di cose, e anche attraverso di noi hanno vissuto il momento con l'affetto dei fornitori. Tutto il mercato di S. Ambrogio è stato molto vicino alle famiglie, facendo servizio a domicilio. Quest'anno saremo sulla scia della precedente, perchè di nuovo saremo in casa e sarà tutto chiuso. La cosa bella è che in molti ci hanno chiesto già da tempo cosa avessimo intenzione di preparare per la Pasqua, come magari qualche offerta o menù speciale. Noi ci siamo attrezzati con dei menù speciali per i giorni di Pasqua, dove spieghiamo ai clienti tutto, anche qual'è l'ultima data utile per prenotarsi. Abbiamo provato a suggerire nuove ricette, anche come gioco per stimolare la cucina casalinga. Naturalmente le cose che sono maggiormente richieste sono capretti e agnelli, ma anche arrosti e bistecche. Possiamo dire che la Pasqua passata in casa dalle famiglie aiuterà i negozi tradizionali come i nostri. Le persone vivranno con maggior desiderio il periodo di festa, facendo anche affidamento ai servizi come noi. Siamo comunque molto solidali ai ristoratori e a chi si occupa di turismo, che non potrà lavorare, nonostante aspetti da tempo».

i.nat.

© RIPRODUZIONE RISERVATA