

IL PANIFICATORE

Novembre 2015

www.italiangourmet.it

il panificatore italiano

Italian Gourmet

**Il Tuo
Fornaio**

Una nuova idea
di forno

08

**SCUOLA
DI PASTICCERIA**
Biscotti innovativi

LE NOSTRE INTERVISTE

Marie Odile Fondev - *Europain*

Teo Chiarcone - *Pizzeria Made in Italy*

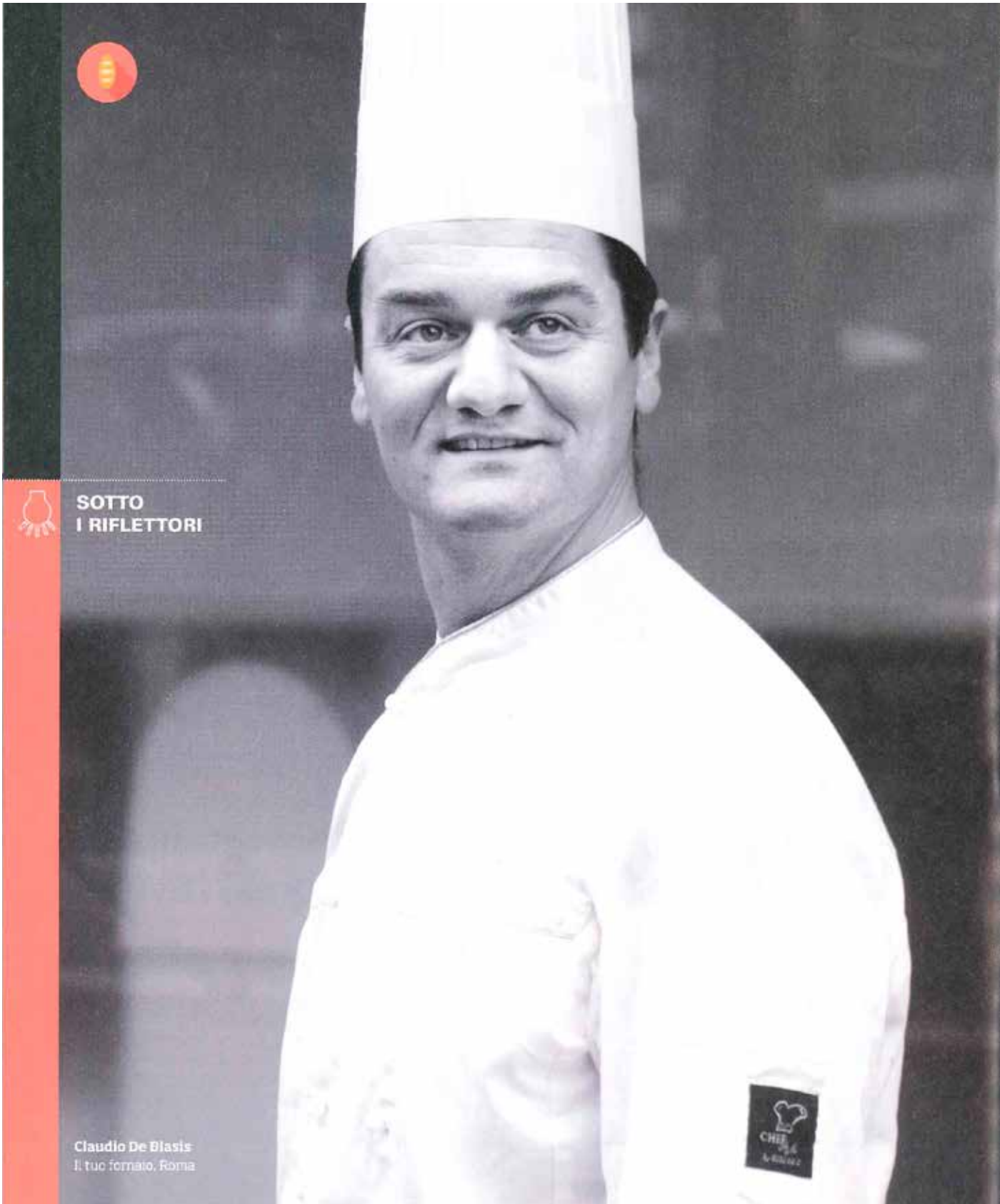


Cierresse

Soluzioni innovative ed emozionali



IL PANIFICATORE



**SOTTO
I RIFLETTORI**

Claudio De Blasis
Il tuo fornaio, Roma



IL PANIFICATORE

www.italiangourmet.it

L'EUR CON I SUOI PALAZZI TESTIMONIANZA DEL RAZIONALISMO ARCHITETTONICO DEGLI ANNI '30, QUARTIERE FANTASIOSO VOLUTO PER QUELL'ESPOSIZIONE UNIVERSALE DEL 1942 CHE MAI SI SVOLSE, DI CUI LA GUERRA VANIFICÒ L'INTERESSE. L'EUR QUARTIERE POPOLARE MA ANCHE RAFFINATO, ZONA RESIDENZIALE E SEDE DI MOLTI MINISTERI, MULTINAZIONALI ED ENTI PRIVATI E PUBBLICI. UN QUARTIERE IDEALE, A BEN GUARDARE, PER DAR VITA A UN INTERESSANTE PROGETTO: TRASFORMARE PANE E PASTICCERIA DA PRODOTTI SEMPLICI A SPECIALITÀ DA SCEGLIERE QUOTIDIANAMENTE PER COLAZIONE O PER UN PRANZO VELOCE. CLAUDIO DE BLASIS, CON LA SUA FAMIGLIA E IL SUO STAFF, APRE LE PORTE DE "IL TUO FORNAIO", IL NUOVO LOCALE CHE HA PENSATO A MISURA DI CLIENTE E DELLE COSE BUONE CHE TUTTI I GIORNI SCEGLIE DI OFFRIRE

— di Flavia Flocchi
— Foto di Carlo Casella

Nasce una nuova idea di forno

Roma è stranamente fredda e annuvolata, ci vuole un abbraccio caldo e un buon caffè. Ci vuole un locale che sappia accogliere come la cucina di casa e contemporaneamente proiettare, con sperimentazioni e perfette creazioni di pasticceria, nell'internazionalità dell'alimentazione che oggi chiede qualità e tempo. Ci vuole il tuo fornaio: l'accoglienza è perfetta e, se già non arriva dal personale preso nelle tante attività del forno, sono i prodotti stessi a raccontare la storia di un forno che è cresciu-

to come una famiglia, seguendo i tempi e le richieste dei propri clienti. Poi arriva Claudio e chiarisce ogni dubbio: "L'idea del forno con pasticceria secca nasce da mio papà che già nel 1989 inaugurava la nostra prima attività con due soci"; la competenza sulla materia prima è palpabile, la gestione del personale e l'organizzazione del locale seguono. Claudio, che ha una formazione da pasticcere coltivata con corsi di aggiornamento e confermata con la vittoria di diversi campionati italiani e del pre-

mio Eurochocolate 2005, entra in azienda nel 1997 portando il forno verso un'idea di gastronomia a 360 gradi, prima tavola calda e caffetteria, poi una parte importante di pasticceria.

Un forno che è anche locale

Le passioni di Claudio si leggono subito varcando la soglia trasparente del locale. E non parlo solo della pasticceria che, dobbiamo ammetterlo, domina l'ingresso animando con forme e colori il lungo bancone. La cura



Il panificatore italiano n.8_11/2015 ■ 31

IL PANIFICATORE



SOTTO I RIFLETTORI

dei dettagli, le luci calibrate e i materiali delicati ma resistenti. L'occhio segue i richiami emozionali, dal pavimento giocato tra legno e piastrelle dal sapore vintage al grande bancone centrale, cuore pulsante al centro del locale, che corre dalla pasticceria, alla caffetteria, alla panetteria e pizzicheria. "Proprio dal bancone nasce la rivoluzione del tuo fornoio,

cercavo delle vetrine per la pasticceria che mantenessero i prodotti freschi da mattina a sera senza congelarli, dopo varie ricerche ho trovato i banchi proposti da Cierresse, una tecnologia francese che, grazie ad un sistema di refrigerazione a contatto, consente un controllo su freddo e quindi sulla qualità costante del prodotto."



GAMMA PRODOTTI

- in panetteria: dal francesino al grano duro, l'integrale e il pane delle Alpi a lievitazione naturale arricchito con tanti semi di girasole, il pane sciocco e quello della nonna, il multicereali, il kamut e, recente novità, il pane al carbone vegetale. La ciocia romana, specialità del capo panificatore Adriano, a lievitazione naturale con un 15% di farina integrale, vincitrice del Premio Roma 2013 nella categoria Pani tradizionali di frumento tenero e/o altri cereali. La pizza bianca, con il pomodoro (tassarivamente San Marzano), con i fiori di zucca o la salsiccia, farcita o in versione mignon. I prezzi dai 2,90 ai 7,90 €/Kg.
- in pasticceria: mignon, sfogliatelle e bigné, con la frutta o con il cioccolato, cannoli e maritozzi, biscotteria secca per la colazione o il tè, molte le torte da credenza e da forno, in primis la mousse ai tre cioccolati, di cui Claudio vanta con piacere l'invenzione. Le monoporzioni, in bicchierino o trancio, e, dolce tipico del Nord ma ormai amato ovunque, il panettone che Claudio propone in 7 versioni: classico, amarene e liquorizia, marroni, pere e cioccolato, miele noci e cannella, albicocche e mandorle e agrumi. La pasticceria è venduta tutta a 22,00 €/Kg.
- per il pranzo: menu che varia giornalmente con 3/4 primi caldi, uno freddo, tanti contorni e le focacce farcite.

La tecnologia diventa così il fil rouge del locale, i laboratori a vista che fanno da corona al bancone centrale, piccoli ma perfettamente organizzati (37 mq per il laboratorio di pasticceria, 35 mq per la panificazione e 18 mq per la cucina) con macchinari e strutture. Tecnologia al servizio della bontà, che fa rima con comodità: quella delle sedute che costeggiano il bancone e ospitano i tanti clienti che per colazioni o per la pausa pranzo scelgono il tuo fornoio: "Ho insistito, durante il rinnovo del locale, per dedicare più spazio a tavoli e spezi per i clienti, penso che poter gustare un pranzo comodamente seduti o un caffè anche se veloce la mattina sia un piacere a cui non si può rinunciare e, nel caso del mio locale, un pensiero in più rivolto ai miei clienti".

La pasticceria, il fiore all'occhiello di un grande progetto

"A un mese dalla riapertura (15/9 ndr) il commento più toccante mi è stato rivolto da un cliente proprio qualche giorno fa, mi ha detto: 'Il tuo fornoio è il fiore all'occhiello di Roma'. Così ho capito che ce l'abbiamo fatta, abbiamo creato un locale bello, nuovo

IL PANIFICATORE



CLAUDIO DE BLASIS
*"Il mio locale si chiama
 il tuo fornaio, un nome
 che ho voluto mantenere
 negli anni e sul quale ho
 costruito un nuovo logo
 identificativo perché penso
 alla mia attività come
 un servizio a disposizione
 del cittadino".*



LE SPECIALITÀ

"La nostra pizza bianca con la mortazza: è la morte sua". Non c'è niente da fare, chiaro e diretto come il dialetto romano non ce n'è. In questo caso però non sbaglia: la pizza bianca de Il tuo fornaio è uno spettacolo, croccante ma non secca, ammorbidita perfettamente con olio extravergine d'oliva. Inutile dirlo, è una ricetta segreta di Adriano che in 15 anni di collaborazione con Claudio ha portato oggi il forno a impiegare 120 kg di farina al giorno solo per la produzione della pizza. Ovviamente da farcire con la mortadella, della migliore qualità!

e accogliente, dove protagonista indiscussa è la nostra produzione, dalla pasticceria al forno, oggi ancora più valorizzata grazie a materiali, colori e un arredamento piacevole ed elegante". Claudio è fiero del lavoro svolto: le utenze non sono state rivoluzionate ma il posizionamento sì. Il cliente fidelizzato ritorna come sempre per la qualità dei prodotti, per la cura e la disponibilità; il nuovo cliente, magari giovane o impiegato in uno dei tanti uffici della zona, può scoprire un forno che è anche ottima pasticceria, comoda pausa pranzo e, perché no, relax dopo il lavoro per l'apericena. Claudio ha voluto creare due nuovi momenti nella giornata de Il tuo fornaio, l'aperitivo con drink e completi taglieri e l'apericena, un formato molto milanese che sta interessando da qualche anno anche il centro Italia. Un drink e al costo di 8,00€ un'infinita

VISIONE IMPRENDITORIALE

Claudio guarda con attenzione al progresso di una professione, e investe sulla sua attività e su se stesso. All'inizio è stata la sua formazione, i corsi di aggiornamento presso le più rinomate scuole italiane, poi i concorsi e i campionati, infine le docenze presso la scuola del Gambero Rosso e la Davide Malizia Academy. Ancora le collaborazioni con grandi aziende. Valrhona per il cioccolato e Lainox, azienda trevigiana che da più di trent'anni progetta e realizza attrezzature per la ristorazione professionale. Claudio è il pasticcere moderno che sa creare e anche guidare il suo staff, lasciandolo, eventualmente, libero di operare, sempre sotto il suo sguardo attento. Ne consegue l'investimento sulla propria attività: il forno oggi deve essere esperienza, non solo nel gusto ma anche nelle emozioni. "Voglio che cortesia diventi la parola d'ordine della mia attività, che giustamente punta al successo, poi l'attenzione per il cliente e per l'offerta che cura quotidianamente dalla pasticceria alla cucina, segue i menu e i fornitori, le materie prime e la produzione". Claudio non vuole fermarsi, a un mese dalla riapertura del locale pensa a replicare il successo, con altri due locali a Roma e poi l'estero, una capitale europea. "Magari non Londra o Parigi dove già conoscono fin troppo bene l'enogastronomia italiana, perché non puntare a città affascinanti e in crescita come Praga, Budapest o la sempre attiva Berlino?". Il viaggio è appena cominciato, allacciate le cinture!



scelta di assaggi tra primi, verdure, snack, appetizer e tramezzini; l'idea è quella di offrire un momento rilassante dopo una giornata di lavoro, con amici o colleghi, l'apericena può certamente sostituire la cena formale, con più gaudio e piacere. Visto il successo di questo format, Claudio ha deciso di proporre ai suoi clienti eventi dedicati: il giovedì sarà il pizza day con pizza sfornata a ciclo continuo nelle più fantasiose varianti, poi eventi in collaborazione con Valrhona e il suo eccezionale cioccolato, di cui Il tuo fornaio detiene l'esclusiva sulla rivendita a Roma, e con molte case vinicole che Claudio sta a poco a poco scoprendo. L'EUR riscopre l'imprenditorialità tutta italiana nel mondo del gusto. ()

IL PANIFICATORE

CIERRESSE Soluzioni innovative ed emozionali



SOTTO I RIFLETTORI



La ristrutturazione di un locale è un momento delicato, un nuovo look diventerà sicuramente l'immagine di un biglietto da visita che riflette la qualità del locale stesso, i suoi prodotti e l'affiatamento dello staff. Cierresse lo sa bene e conosce molte realtà del settore, dalle più piccole alle più articolate, segue i piccoli artigiani e i loro bisogni, sa consigliare e proporre le attrezzature migliori. Prima ancora della fase operativa, Cierresse sa ascoltare e capire i propri clienti, panificatori o pasticceri che siano, e trasformarli negli attori principali di un cambiamento che si coinvolge la loro attività, ma contestualmente tutta una categoria. L'artigiano diventa imprenditore, la professione si fa più tecnologica, la proposta diversificata. Solo capendo dove sta andando il mercato, l'artigiano può salvaguardare la propria professione, costruita nel tempo con fatica e impegno, che non deve, oggi, morire sopraffatta da logiche industriali, ma ribadire i suoi valori di genuinità e unicità. Così opera Cierresse, da vent'anni impegnata nella ricerca dei materiali migliori, delle soluzioni più efficaci e innovative, di ambientazioni e design emozionali. Ritornano i sentimenti, il piacere che il cliente deve provare nel locale di fiducia o nella nuova scoperta, il medesimo

che l'artigiano-imprenditore infonde, sostenuto da Cierresse, nel pensare il rinnovamento del locale: colori rilassanti, piani eleganti e spaziosi, sedute comode e avvolgenti. Cierresse con i suoi esperti sa come accogliere la personalità e lo stile dell'artigiano e tradurli nell'arredo del locale: ogni realizzazione deve essere unica e irripetibile proprio perché sia fatta a misura delle richieste del cliente, secondo i suoi desideri e la cifra stilistica della sua attività. Ciò che invece è sempre presente nelle realizzazioni di Cierresse è il contenuto tecnologico, la capacità di unire armoniosamente design e prestazioni di altissimo livello tecnico; ne sono esempio l'innovativo Banco Meraviglia - non un semplice banco di conservazione/esposizione ma un oggetto di design in grado di assolvere alle esigenze dell'artigiano che vuole un prodotto mantenuto sempre fresco, nelle migliori condizioni di umidità e ventilazione, così da esaltarne tutte le qualità! - e i Banchi AMC che, grazie alla tecnologia del sistema di refrigerazione a contatto, garantiscono una temperatura interna di 3°C con una temperatura esterna fino a 35°C. Tecnologia ed estetica, queste le bandiere che sventolano in casa Cierresse.



CIERRESSE
cierresse

34 ■ Il panificatore | Stefano n.8_11/2015