

Confetteria/Gelateria/Gastronomia

# PASTICCERIA INTERNAZIONALE

SCARAVATO - VR

## L'EVOLUZIONE

**Tel. 02.96732587**  
**Fax 02.96730318**

# A "casa" di Sandra e Luigi Bisetto

Tutti ne parlano. E così finisci per crearti un collage di aspettative, incolando le descrizioni di colleghi ed amici entusiasti. Con il bagaglio di previsioni mentali mi avvicino al locale in via Facciolati a Padova. Un quartiere residenziale non distante dalla basilica di Sant'Antonio. Cammino lungo le vie limitrofe per dare un contesto al soggetto, per rendermi conto di dove mi trovo, di dove si trovano Sandra e Luigi.

Proprio Sandra e Luigi sono i protagonisti di questa storia, la storia della pasticceria Bisetto, iniziata il 3 ottobre 1998 e nata da una ricetta vincente: tanta, tanta passione, uguale quantità di professionalità ed un grosso pizzico di volontà e creatività. Ma come per qualsiasi ricetta, è facile dare gli ingredienti, tutto sta nel giusto dosaggio, proprio quello che loro hanno acquisito.

E poi arrivo e la porta si apre automaticamente, come un invito implicito a varcare la soglia. Rosa e beige sono i colori che ti avvolgono al primo impatto. Un approccio visivo che riesce ad accompagnarti in un'immediata panoramica: una linea continua collega infatti l'entrata con il lato opposto del locale, in un colpo d'occhio totale e spontaneo. Una linea architettonica che si ripete dal bancone allo scaffale sovrastante, che ri-

sulta essere un gioco psicologico piuttosto che un supporto per dolcezze. Un'onda che ti guida lungo le pareti con legni chiari.

E di qui si rivela subito il carattere della coppia Bisetto: partendo da una loro nota specialità - la Perla Rossa - hanno suggerito all'architetto di ispirarsi ai motivi decorativi del dolce, così da impartire

un pensiero coerente che lega la produzione al locale.

Ma torniamo alla descrizione del locale. La golosità è stuzzicata dal bancone fornito sin dal primo mattino: dolci, mignon e praline, accuratamente suddivisi e presentati; dietro, il frigo delle torte gelato; poi piatti salati e tramezzini, sino a giungere alla zona bar con invitanti cestini in vimini colmi di brioche varie che ispirano naturalezza. Gli avventori non mancano e si gustano la prima colazione seduti ai tavolini, disposti sul lato della vetrina.

Gli aspetti di vetrinistica e confezionamento sono curati da Sandra e dalle sue collaboratrici, insieme ai consigli di Maria Teresa Pelosi.

Lungo le pareti sono disposti attestati, onorificenze e premi conquistati da Luigi, e non sono pochi, compresa la targa che ricorda la vittoria alla Coppa del Mondo di Lione, certamente il massimo riconoscimento. E non mancano le immagini invitanti di praline e specialità.

Alle spalle delle commesse si intravede l'ampio laboratorio dove sono all'opera i componenti della brigata: oltre a Luigi, il belga Fabrice Debroux, Ivan Centeleghe, Alessandro Marini e Marco Zoletto, un paio di stagisti ed il responsabile delle pulizie, Massimo Mariotti. L'età media non supera i 25 anni.



Sandra e Luigi Biasetto con l'équipe all'esterno della loro pasticceria a Padova.



L'ambiente è sereno ed ognuno è stimolato dalla sensibilità personale ed al dialogo costruttivo. Poiché il gruppo è obbligato ad una lunga convivenza quotidiana l'atmosfera deve essere rilassata, pur mantenendo il giusto rispetto, in base a regole semplici ma precise.

E poi la collaborazione e la responsabilità vengono rafforzate da diverse azioni come, ad esempio, la suddivi-

sione in turni per preparare il pranzo per tutti. La zona è ben suddivisa ed ogni mansione è codificata con precisione: lievitati, credenza, decorazione, cioccolato, gelato e piccola gastronomia. Macchinari ed attrezzature portano la firma di Atta, Bano, Carpigiani, Cimav, Frigomat, Koma, Pavoni, Rego, Rondo, Selmi e Sirman.

In tutto sono in dieci a lavorare, e al banco si avvicinano Mara Coltri,

Adriana Trolese e Chiara Candiotto. La formazione del personale punta sulla conoscenza immediata dei clienti, con un occhio di riguardo a tutti i messaggi della comunicazione non verbale grazie al training della Gruemp di Padova, azienda specializzata nelle relazioni interpersonali.

Nel week-end la cognata di Sandra, Roberta, giunge apposta da Sottomarina per aiutare alle vendite.