

ONORE AL MERITO

NELL'OLIMPO
PER LA GUIDA ANNUALE
IL LOCALE RIENTRA
FRA I 31 MIGLIORI D'ITALIA

QUALITÀ VINCENTE
IL CAFFÈ UTILIZZATO ARRIVA
DA UNA PICCOLA MA OTTIMA
TORREFAZIONE DI VERONA

SQUADRA AFFIATATA L'unione fa la forza. Lo dimostrano i collaboratori qui ritratti nel locale di via Serio che s'è aggiudicato il riconoscimento, andato l'anno scorso allo storico bar Balzer di Bergamo. L'ultimo a destra è Dario Soldo, uno dei titolari con Gianni Morlacchi, Miriam Soldo, Moira Lenzi (sotto) e il fratello Sergio (De Pascale)



Morlacchi, una caffetteria per palati fini

Premio guida Gambero Rosso

— ZANICA —

UTILIZZO di materie prime di qualità. Impegno e dedizione al lavoro. Grande professionalità. Sono le caratteristiche che hanno permesso alla pasticceria-caffetteria Morlacchi di aggiudicarsi il massimo della valutazione (tre chicchi ed altrettante tazzine) della Guida annuale ai migliori bar d'Italia del Gambero Rosso, che ha premiato altri 30 locali del Bel Paese. Nei giorni scorsi due dei titolari, i

Moira LENZI

Oltre al bar e pasticceria abbiamo introdotto piatti salati espresso per pranzo: insalata di farro, pasta e ceci, culatello con burrata

fratelli Sergio e Dario Soldo, si sono recati a Roma, alla Città del Gusto, dove hanno ricevuto il premio che fino all'anno scorso era stato assegnato allo storico bar Balzer di Bergamo.

GLI ALTRI tre soci, Gianni Morlacchi, sua moglie Miriam Soldo e Moira Lenzi, moglie di Sergio, sono invece rimasti al lavoro nel laboratorio di pasticceria e dietro il bancone della caffetteria, che da anni rappresenta una delle eccellenze bergamasche in materia di dolci, al punto che il negozio, situato in via Serio, angolo via Padergnone, è meta di un pellegrinaggio continuo alla ricerca delle prelibatezze realizzate ogni giorno in grande quantità. «Il premio - sottolineano i gestori, tipico esempio di come l'unione familiare possa fare la differenza - è giunto inaspettato e inatteso, siamo molto soddisfatti e contenti. Si tratta del riconoscimento al nostro lavoro e ai nostri sforzi per cercare sempre di migliorarci. Crediamo che il nostro successo sia dovuto al fatto che realizziamo una ferrea selezione della qualità delle materie prime. Il caffè, per esempio, lo acquistiamo da una

piccola torrefazione di Verona, la 'Giamaica Caffè', una delle migliori d'Italia. I clienti si fidano di noi, anche perché nel laboratorio di pasticceria lavoriamo a vista dalla strada. Uno spettacolo che i bambini, ma anche gli adulti, dimostrano di apprezzare molto».

«**NEL CORSO** degli anni - spiegano i titolari della pasticceria - il livello qualitativo delle nostre proposte è salito di livello. Accanto al servizio bar e pasticceria, ora c'è anche una linea di piatti salati per il pranzo, che sono fatti espresso, come l'insalata di farro, pasta e ceci e culatello con burrata. Certo, in cima a tutto rimangono i nostri dolci, messi a punto nel laboratorio annesso di pasticceria». Tra le prelibatezze sfornate quotidianamente, spiccano, oltre ai pasticcini classici, la millefoglie con crema e fragole, le paste di mandorle, i gelati in una decina di gusti conservati nella carapine, i cioccolatini in una quindicina di versioni di farciture. «Adesso - è la promessa dei titolari - dobbiamo continuare sulla strada intrapresa,

Dario SOLDO

È un riconoscimento al nostro lavoro e agli sforzi per cercare di migliorarci. Puntiamo molto su un'attenta selezione della qualità delle materie prime

senza cullarci sugli allori e abbassare la guardia. Il nostro è un lavoro faticoso e impegnativo, che ci occupa dalle 7 alle 19,30, ma di grande soddisfazione. Soprattutto quando ci accorgiamo che i nostri prodotti rimangono impressi nel palato dei clienti più esigenti, che poi tornano da noi. Nulla qui viene lasciato al caso e tutti i prodotti che escono dal laboratorio sono accuratamente preparati e confezionati».

Michele Andreucci



LA CHICCA

«Torrone d'altri tempi»: dolce senza concorrenti ora varca le frontiere

— ZANICA —

È IL TORRONE, realizzato con impasti selezionatissimi, già pluripremiato (nel 2002 ha ricevuto un riconoscimento all'Expo dei Sapori come miglior prodotto dolce), il pezzo forte della pasticceria-caffetteria Morlacchi. Torrone che, dopo il successo ottenuto in Italia, adesso verrà commercializzato anche all'estero, in Francia, Inghilterra e a Hong Kong. A Zanica viene chiamato «torrone d'altri tempi», perché viene realizzato con miele, mandorle di Puglia, pistacchi nazionali, zucchero, vaniglia e albume d'uovo, senza l'apporto di glucosio.

QUEST'ULTIMO particolare rende la lavorazione più lenta e difficile, ma consente di ottenere un risultato di un prodotto che nel palato non lascia il dolce stucchevole della maggior parte dei torroni in circolazione.

Viene prodotto da settembre fino a Pasqua, in diverse pezzature e perfino a forma di torta, come capita per il classico panforte. Altri prodotti che non mancano sugli scaffali sono la confettura di sambuco integrale e la gelée di fiori di acacia e miele, i biscotti (rigatini, cantucci e savoiardi) e le praline. Una delle prelibatezze da non perdere e più apprezzate sono i gelati artigianali, una decina fra creme e frutta, che si possono scegliere direttamente dal pozzetto come si faceva una volta.

M. A.