

MORLACCHI È stata premiata da Travefood come migliore pasticceria d'Italia. «Ma noi non ci sentiamo gente importante» «I nostri segreti? Mandorle, pistacchi e miele italiani»

ZANICA (stt) L'anno scorso Gambero Rosso l'aveva inserita tra i migliori 40 bar d'Italia. Quest'anno Morlacchi ha fatto il bis, ed è stata riconosciuta anche da Travefood come migliore pasticceria di tutto lo Stivale. Un risultato importante per questi maestri pasticceri zanichesi.

Ne parla Moira, della famiglia Morlacchi. «Secondo Gambero Rosso siamo tra i 40 bar migliori d'Italia, essendo tra i finalisti. Travefood, invece, ha premiato il settore pasticceria. Credo che il nostro segreto sia la scelta delle materie prime e il servizio of-

ferto».

«I piccoli dettagli contano eccome - prosegue Moira -. La pasticceria è la più precisa tra le arti culinarie e questo conta molto. Inoltre curiamo molto il settore vendita, cercando di offrire sempre il miglior servizio possibile alle persone che vengono da noi».

Dario, cognato di Moira, si occupa del laboratorio ed è lui a parlare dei segreti della produzione: «Le materie prime per noi sono fondamentali: bisogna saperle scegliere. Personalmente voglio che tutti i prodotti siano

italiani, provenienti dalle nostre terre. Mandorle, pistacchi, lievito, miele: sono tutti ingredienti che arrivano dal nostro Paese».

Ma l'essere italiano non basta: «La frutta secca deve essere dell'annata, così come gli altri prodotti che usiamo. Non badiamo a spese: bisogna che tutto sia di prima scelta e di prima qualità. Ovviamente questo si traduce in un maggior prezzo dei nostri dolci, ma si sa che la qualità va pagata».

A dire il vero, Morlacchi è la prima pasticceria d'Italia a pari merito con Sal de Riso, gruppo

che opera nel sud del Paese: «Essere paragonati a gente importante ci fa piacere, ma noi non ci sentiamo importanti. Non guardiamo alle mode, cerchiamo di lavorare sempre con la nostra testa, restando concentrati sul nostro mercato e su quello che vuole la clientela».

Un mercato vasto e in espansione: «A oggi lavoriamo ovviamente a Zanica, con locali stellati, e con un'azienda francese che produce torroni e panettoni. Arrivare oltralpe non è facile nel nostro settore: direi che è un'altra soddisfazione».



La squadra di pasticceri che lavorano da Morlacchi