

VareseNews

“Rinascere” a 20 anni si può: grazie ai cannoncini e a una banda di coetanei

Pubblicato: Giovedì 7 Marzo 2013



E' magro, minuto, con una faccia che tradisce i suoi poco più che 20 anni. Nessuno penserebbe che è l'ultimo, in ordine di tempo, pasticciere varesino: un titolare che ha sfidato la crisi nera (il laboratorio-negozio è aperto, in piazza Biroldi, a novembre del 2012): al massimo, potrebbero dargli dell'apprendista.

Invece **Davide Steffenini**, varesino, 24 anni, è un simbolo della nuova Italia, e della nuova generazione dei ventenni, così in gamba quando è in gamba (la ricordiamo, [la storia del circolo di Albizzate?](#)). Ha deciso, di questi tempi, di mettersi in proprio, e scommettere sulla sua generazione: «Siamo in quattro: Il più giovane ha 19 anni, il più “vecchio” 28» precisa. Una scelta voluta, perchè «Innanzitutto, sarebbe difficile per me imporre le mie idee a qualcuno di più anziano, e poi perché l'atmosfera che si crea è molto viva ed effervescente: non ci si siede mai sugli allori. E magari si fa qualche leggerezza in più, qualcosa di meno assennato. Ma è importante, per inventare qualcosa di nuovo, avere un po' di follia e magari fare qualche stupidaggine: perchè tra le stupidaggini salta sempre fuori qualcosa di buono...»

La sua pasticceria è in piazzale Biroldi, nella “strategica” posizione del polo materno-infantile dell'Ospedale del Ponte: regno dei regali in pasticcini e fiori, oltre che delle buone colazioni dopo l'analisi. «**Per me è come un ritorno a casa:** mio nonno era cuoco dell'ospedale del Ponte, anche se è morto prima che nascessi». Certamente, conta anche però un po' di senso degli affari. O il saper cogliere l'occasione per farsi conoscere, dopo una vita professionale intensissima malgrado la giovane

età: «Ho studiato al De Filippi, e mentre andavo a scuola ho sempre lavorato: sia in ristorazione che sala, anche se in quest'ultimo caso ho capito subito che non era il mio genere»



Davide ha cominciato a lavorare all'**Hermitage**, poi ha potuto fare un'esperienza importante nella rinomata cioccolateria-pasticceria **Buosi** di Vedano Olona, culminata in un'assunzione per un anno e mezzo di formazione «È stata una bella scuola, anche perché lì si fanno cose che è difficile vedere qui, nel varesotto. Poi ho lavorato al "**Luce**" il ristorante di **Villa Panza**, con **Matteo Pisciotta** (*uno delle star chef varesine, ndr*), in cucina: mi occupavo della pasticceria. Lì ho scoperto che il lavoro nella cucina di un ristorante è pesante e senza orari, ma ti ripaga la grande libertà creativa che hai: chi si siede al ristorante è più disposto a provare nuovi piatti, anzi ti stimola a cambiare. Sul banco di una pasticceria, invece, si finisce per scegliere sempre le solite cose».

L'esperienza al Luce, al Davide appena ventenne, risulta però faticosissima: «Facevo sempre tardissimo, e una di quelle notti ho avuto **un brutto incidente**: mi sono ribaltato con la macchina. Me la sono cavata, ma è stato lì che mi sono detto "Mi devo dare una regolata, questa vita non la reggo": fortunatamente, ho ricevuto allo stesso tempo una proposta da **Peck** (*il tempio della gastronomia milanese da cent'anni, noto in tutto il mondo, ndr*). Dal punto di vista della regolarità della mia vita, era perfetto: gli orari erano fissi e praticamente era una fabbrica, ci lavoravamo in 140. Ma è stata un'esperienza bellissima e molto creativa. Stavo anche in quel caso nella sezione pasticceria, ma lì ognuno aveva il suo prodotto da preparare, e all'interno di quello aveva molta libertà. Fu con me, per esempio che **partì una produzione interna di cioccolatini**, i cui primi pezzi furono realizzati assieme a un cioccolataio francese. Fu esaltante».



Il suo "capo" nella pasticceria da Peck aveva 28 anni «E questo era bellissimo: assumeva sempre ragazzi più giovani di lui e l'atmosfera era molto creativa» Sarà per questo che, dopo l'esperienza Peck, Davide ha deciso di "tornare a casa sua" a 23 anni e nell'aprire la sua pasticceria, mettere insieme una squadra di ventenni: una scelta precisa, alla ricerca di quella ventata di novità e di follia spiegate all'inizio.

Nella sua pasticceria, però, riparte dal classico, perché ha capito che i clienti non si fidano delle novità: «Poco tempo dopo l'apertura avevo fatto un **tiramisu di cachi**: **mi era sembrato buonissimo, ne ho realizzati dieci, ne ho buttati nove**. Il decimo l'ho mangiato io, e confermo che era molto buono. Ma

per chi viene a comprare, ci vuole un po' di tempo per fidarsi delle proposte del pasticcere... così ho deciso di partire in questo modo, con i clienti: cominciamo a conoscerci, partendo dalle cose classiche, e poi pian piano ci allarghiamo. Ogni tanto posso "mettere lì" qualche novità per far capire che non faccio solo cannoncini: piuttosto comincerò a fare gli assaggi gratis, una mignon "strana" in mezzo ad un buon banco di classici cannoncini e bignè...»

[Stefania Radman](#)

stefania.radman@varesenews.it