

Bacilieri: «Puntiamo sulla pasticceria innovativa»

Pubblicato: Lunedì 24 Settembre 2018



Il concorso **Best Bar 2018** è stato organizzato da VareseNews in collaborazione con **Moka Sir's e ForBar**. Per rendere uniforme a tutti i dieci finalisti l'approccio alla votazione, faremo a tutti le stesse domande, nello stesso ordine.

Protagonista di oggi è Mario Bacilieri, proprietario della pasticceria Bacilieri in via Statale 24 a Marchirolo

Quando ha aperto il bar?

Abbiamo fatto l'inaugurazione il 3 agosto 2012.

Quale è stata l'esigenza che ha fatto nascere questo locale?

Prima di questa, ho avuto altre attività in provincia. Il primo bar che ho aperto è stato a Cuveglio nel 1986; poi nel 1992 a Laveno Mombello un bar pasticceria, nel 1999 qui a Marchirolo in un altro posto, fino ad arrivare nel 2012 quando ho aperto questo locale.

Presentatevi: chi siete, quanti, che mansioni avete?

Io sono Mario, il proprietario. Sono mastro pasticcere e iscritto all'elenco dei maestri del lievito madre. Ho partecipato a 10 edizioni del "Re Panettone" a Milano, ho creato il signor Panettone a Varese insieme a "Pasticceria per la vita" e con questa associazioni abbiamo fatto diverse progetti come "Dolce il carcere" a Busto Arsizio. La mia squadra è formata da 18 dipendenti, sei in laboratorio – qui presente e a vista – e 12 in negozio. Gli storici sono i barman Paolo e Mimmo e le commesse Sara, Marina,

Monica, Loredana, Stefania. C'è inoltre mio figlio Riccardo, che lavora in laboratorio.

Qual è la vostra specialità?

La pasticceria innovativa, moderna, come i macaron, le mousse. Sono i prodotti più venduti, poi la pralineria, e ovviamente puntiamo molto sulla colazione. Durante la settimana abbiamo 15 brioche diverse, nel fine settimana arriviamo anche a 25. L'ultima nata è il fagottino al tiramisù.

Come descrivereste il vostro locale?

È polivalente. Offre tante occasioni per fermarsi, dalla colazione, passando per il brunch, ma anche l'aperitivo alla sera.

Chi è il vostro miglior cliente?

Le donne. Puntiamo molto sulla famiglia: bambini e mamme.

Da dove arrivano e chi sono i vostri clienti?

Dai paesi limitrofi e una buona percentuale dalla Svizzera

Qual è il vostro rapporto con il territorio?

Ottimo, ci rivolgiamo a una clientela molto esigente. Questo perché puntiamo alla massima qualità.

Come vivete il digitale e la comunicazione?

Abbiamo la pagina Facebook e un profilo Instagram; c'è una persona che ci segue sotto questo aspetto; ci siamo accorti che ha un buon peso.

La cosa più divertente che vi è successa?

Siamo un punto di ritrovo per sportivi, soprattutto ciclisti professionisti. Abbiamo un porta bici apposta per le biciclette da corsa e questo ci ha portato ad essere un ritrovo per loro. Abbiamo ospitato grandi campioni come Fabio Aru, Alberto Contador e Vincenzo Nibali. Ogni anno facciamo una cena di fine stagione ciclistica e invitiamo le famiglie.

E invece quella più sgradevole?

La maleducazione della gente in generale. Purtroppo ce n'è tanta. Un paio di settimane fa ho fatto una torta che al cliente non è piaciuta ma voleva comunque portarla via senza pagarla.

Perché secondo voi dovrebbero votarvi come “Best Bar”?

Perché il mio personale ci mette l'anima quotidianamente nel lavoro. Pur sbagliando, cerchiamo di dare al cliente la massima professionalità. I ragazzi, capeggiati da Paolo, sono il punto forte del locale, coloro che ogni giorno danno il massimo per continuare a crescere.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it