

VareseNews

Sara e Mariano: «Gli ingredienti migliori per fare contenti i nostri clienti»

Pubblicato: Mercoledì 26 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.

Conosciamo meglio la Pasticceria **Sara e Mariano** di Morazzone.

Quando ha aperto il bar?

La prima apertura è stata nel 2002 nel centro storico di Morazzone; nel 2007 siamo passati in questo stabile in via Caronno Varesino, la strada provinciale.

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

Un atto di incoscienza (ridono, *ndr*) miscelata a passione: gli ingredienti della nostra ricetta.

Presentatevi: chi siete, quanti, che mansioni avete?

Noi siamo Sara e Mariano, i proprietari e fondatori della pasticceria. Ci avvaliamo dell'ausilio di dieci collaboratori che fanno laboratorio di pasticceria, vendita e mescita.

Qual è la vostra specialità?

Siamo specializzati su tutto quello che è pasticceria: fresca, dolce e salata. Il dolce che ci contraddistingue è il Dolce Morazzone. Siamo "famosi" anche per le nostre brioches.

Come descrivereste il vostro locale?

Come ci dicono i nostri clienti: semplice, accogliente e familiare. Cerchiamo di fare del rapporto umano un motivo in più per venire da noi.

Chi è il vostro miglior cliente?

Non abbiamo una tipologia fissa: dallo studente all'imprenditore ma anche la mamma o la signora anziana.

Da dove arrivano e chi sono i vostri clienti?

Tanti da Morazzone e dai paesi limitrofi. Sono però molti a venire da lontano per fare colazione da noi. Abbiamo clienti da Milano, Saronno, dalla Svizzera.

Qual è il vostro rapporto con il territorio

Siamo nati e cresciuti tra Morazzone e Gazzada, quindi qui ci sentiamo a casa nostra.

Come vivete il digitale e la comunicazione?

Abbiamo pagina Facebook e Instagram. Crediamo molto alla comunicazione, quindi ci affidiamo a una società per la parte social. Abbiamo inoltre appena rifatto il sito internet sul quale è possibile fare le prenotazioni.

La cosa più divertente che vi è successa?

Un episodio avvenuto poco tempo fa. Premessa: abbiamo due ingressi, uno sul parcheggio interno e uno all'esterno. Una signora è entrata, ha fatto colazione e poi è uscita. Non trovando la macchina pensava gliel'avessero rubata. L'ha cercata per diversi minuti, prima di ricordarsi di averla lasciata dall'altra parte.

E invece quella più sgradevole?

Purtroppo una volta abbiamo fatto una torta per un matrimonio per cento persone, ma lo sposo non si è presentato.

Perché secondo voi dovrebbero votarvi come best bar?

Perché siamo una buona pasticceria. Facciamo il nostro lavoro con etica professionale, che ci spinge a migliorarci, a cercare le materie prime più buone. Andiamo in Sicilia a cerca la mandorla più buona e in Piemonte per trovare la nocciola migliore.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it