

Arriva da un trentenne il "remake" del marchio storico Zamberletti

Date : 15 ottobre 2019

Di casi così ne è piena la moda: **Tom Ford** per **Gucci**, **Karl Lagerfeld** per **Chanel**: giovani, avveniristici creativi che ad un certo punto della loro storia, danno un'iniezione di modernità ad un marchio storico, mettendo la loro inconfondibile cifra stilistica senza tradire l'anima della "maison" e la portano a un livello superiore, aggiungendo a una filosofia consolidata un tocco inconfondibile di personalità.

Ma non avremmo mai pensato di poter essere in grado di accostare questi casi alla creatività pasticceria: almeno non prima di sapere del passaggio di mano del marchio e dei negozi **Zamberletti** a **Davide Steffenini**, giovanissima stella varesina dell'arte pasticceria, che prima di aprire - a soli 24 anni - la pasticceria di sua proprietà **Dolcemente** in piazza Biroldi a Varese, proprio davanti all'ospedale del Ponte, aveva già nel curriculum la linea dei dessert del **ristorante Luce** a Villa Panza, e un'esperienza di diversi anni nella neonata divisione cioccolato di **Peck**, la famosissima gastronomia milanese.

Ora, a 30 anni, dopo aver avviato con grande successo il suo locale, un ulteriore salto di qualità accosterà la sua creatività - celebri le sue mignon estetiche, la rivisitazione delle veneziane, e il suo "panettone in barattolo" - ad un marchio che rappresenta **l'essenza della Varesinità**.

«C'era bisogno di iniezione di freschezza nel marchio, e io avevo bisogno di una struttura più grande: loro avevano la macchina, io sapevo guidarla. Ed eccoci qui» commenta semplicemente **Davide Steffenini**.

<https://www.varesenews.it/2013/03/rinascere-a-20-anni-si-puo-grazie-ai-cannoncini-e-a-una-banda-di-coetanei/66215/>

«E' una cosa che ho sempre voluto fare, soprattutto quando ho capito come funziona veramente la pasticceria - spiega - Con maggiori quantità c'è un controllo migliore della lievitazione, per esempio: più aumenti la quantità, migliore viene il prodotto. Per questo con questa scelta la qualità sicuramente migliorerà».

Era alla ricerca del marchio o di un laboratorio?

«Diciamo che le due cose si sono sposate: nel laboratorio di piazza Biroldi oramai stavamo stretti, ci è capitata questa proposta un po' così "di fortuna" e l'abbiamo colta al volo. E' stato possibile perchè sono ritrovato a rapportarmi con persone splendide: **Edoardo Bulgheroni** e **Alberto Zocchi** sono due persone meravigliose, gentilissime, che mi stanno aiutando molto in questo passaggio. Ho trovato una controparte che non è una controparte, ma un partner».

Quando è avvenuto, di fatto, il passaggio?

«Formalmente dal primo di ottobre, nei fatti qualche giorno dopo. Abbiamo rilevato il ramo d'azienda dal marchio Zamberletti dalla Select Trade, che comprende il laboratorio di Cassano Magnago, il negozio che c'è vicino al laboratorio sempre a Cassano Magnago e i negozi di via Manzoni a Varese e a Groppello di Gavirate».

Una acquisizione imponente...

«Sì. Il laboratorio è di 1000 metri quadri già fatti, ma c'è spazio per altri mille metri quadri. Al lavoro ci sono 35-40 persone che fanno parte della cessione del ramo d'azienda. E su questo devo innanzitutto sottolineare una cosa: sono delle persone splendide. Confesso che qualche timore c'era, nel rilevare un numero di persone che era dieci volte tanto quelle che gestivo. Mi preoccupava un po'. Ma sono rimasto piacevolmente stupito da chi lavora lì: sono state scelti bene, sono persone stupende. Per l'avvio di questo progetto importante mi sto avvalendo, tra l'altro di un consulente prestigioso: **Luca Monica**, che ho conosciuto quando ho lavorato al Luce e poi è stato amministratore delegato da Peck»

I frutti del laboratorio, sono destinati a rifornire gli ormai 4 negozi sotto l'ala della "Dolcemente srl". «Non è detto che si possa estendere anche ad una vendita B to B, ma francamente adesso è prematuro non solo parlarne, ma addirittura pensarlo».

Le brioches nello Zamberletti di via Manzoni hanno già il tocco di Steffenini da metà della settimana scorsa, ma ci vorrà tutto il mese di ottobre per rinnovare completamente i prodotti «Per ora abbiamo cominciato a produrre per tutti i prodotti da forno, poi pian piano amplieremo. Procederemo con tutto il resto della linea, che vorremmo completa entro fine ottobre».