

## “Dov’è finita la crema cotta di Zamberletti?”

**Pubblicato:** Giovedì 9 Gennaio 2020



*L'appello alla nuova gestione delle storiche pasticcerie di una lettrice varesina di nascita ma bresciana di adozione, che nelle ultime vacanze di Natale ha avuto una “brutta sorpresa” al banco del locale in via Manzoni (NB: la foto del pasticcino serve come riferimento, ovviamente l'originale non è reperibile..)*

Gentile redazione di Varesenews,

Vi scrivo perchè durante le vacanze natalizie ho trascorso qualche giorno a Varese, come faccio ormai da anni, per stare con i parenti e gli amici e sono stata in pasticceria Zamberletti per il rituale del caffè e di una delle paste che erano il brand e la storia di Zamberletti: la crema cotta. Due strati di pasta frolla contenente crema pasticcera e o crema pasticcera e lampone in una versione arricchita.

Sparita. Ho chiesto e mi hanno risposto che era della “vecchia gestione”.

Capisco la necessità di rinnovare e inserire nuove specialità, per altro di ottima qualità, ma togliere così la memoria di un marchio che non era solo un nome, Zamberletti, ma anche sapori e saperi, mi fa chiedere che senso abbia. Se un marchio è strettamente legato a prodotti specifici, anche nel cambio di gestione si mantengono entrambi.

Fai felice la clientela fidelizzata, che non è mai mancata da quando andavo alle elementari con in cartella la brioche dello Zamberletti ad oggi, e nello stesso tempo introduci novità e innovazioni, non

solo nei prezzi.

Ora che sono residente a Brescia, posso dire, a ragion veduta, che è stato come se chi subentrasse a Iginio Massari cambiasse la ricetta del panettone o delle creme.

Orrore! o errore? Comunque finisco con un appello da varesina nel cuore alla [nuova gestione di Steffenini](#): “Per favore ridateci la crema cotta!”

Grazie  
Maria Luisa

## LA RISPOSTA DI DAVIDE STEFFENINI, NUOVO GESTORE DI ZAMBERLETTI

Gentile Maria Luisa,

Innanzitutto grazie! Grazie per la sua fedeltà al marchio, grazie perché siamo diventati per lei un rito e spero che lo diventi anche per molti altri. Venendo al sodo, la decisione di eliminare alcuni prodotti, tra i quali la crema cotta, non viene da una scelta fatta impulsivamente, da un semplice “cambiamo tutto perché così non va”, bensì da una decisione ponderata in base ad analisi e statistiche che ci hanno permesso di capire, attraverso i numeri, che altri prodotti hanno un appeal molto più forte, prodotti che momentaneamente abbiamo mantenuto tali e quali, ad esempio la brioche (l’idea che sia la stessa che portava a scuola mi riempie di gioia), i brutti e buoni, le veneziane e l’immancabile dolce Varese, i quali sono la conferma del voler mantenere la tradizione, anche sentimentale, di quello che è l’identità Zamberletti. Detto ciò mi collego al suo spunto su Iginio Massari, maestro indiscusso a livello internazionale: ho avuto la fortuna di partecipare a diversi suoi corsi e ciò che veramente mi ha trasmesso, a parte le ricette, è questo messaggio: noi pasticceri abbiamo il dovere morale di portare le ricette all’epoca in cui viviamo, il che non significa uccidere un prodotto, ma semplicemente renderlo attuale! Noi stiamo lavorando e ci impegniamo ogni giorno in questo! Anche se si tratta di una “semplice” crema cotta! Quindi l’Orrore o l’Errore non è eliminare un prodotto, ma credere che non possa mai essere messo in discussione, cambiato ed elaborato in un altro modo!

Grazie!  
Steffenini Davide

P.s.: Non lo dica a nessuno ma se ci lascia il suo indirizzo possiamo farle recapitare a casa una decina di creme cotte!

[Pubblicato da Il Lettore di VareseNews](#)