

FERRETTI, LA PASTICCERIA SI FA BELLA I GIGANTI DI STARBUCKS SCELGONO ROSETO

4 Aprile 2013



ROSETO DEGLI ABRUZZI – I suoi non sono dolci, ma piccoli capolavori d'arte tutti da gustare. Colori, forme e morbidezze si sposano con zucchero, cioccolato, vaniglia e frutta in un elegante mix di fantasia, maestria e gusto.

Sandro Ferretti, maestro pasticcere di Roseto degli Abruzzi (Teramo) è titolare di due pasticcerie che dal 1982 sfornano golosità uniche nel loro genere che deliziano anche i palati più raffinati ed esigenti.

Il suo mercato copre gran parte dell'Abruzzo, delle Marche e del Lazio e si allarga anche all'estero. Ci sono la sua mano chirurgica e il suo genio dietro ai deliziosi manicaretti della catena mondiale di caffetteria Starbucks, per esempio.

"Riforniamo con i nostri dolci i bar di questa grande catena che hanno sede in Turchia e, sempre in Europa, i negozi francesi 'Picard', che commerciano nel campo dei surgelati", spiega Sandro che è tra i 52 membri dell' Accademia Maestri Pasticceri Italiani.

Il segreto del successo di Ferretti sono il suo estro e la cura certosina per il particolare che contribuiscono a creare minuscole architetture dai sapori unici, dati dalla qualità eccellente delle materie prime nobili utilizzate.

Si va dai dolci più classici come il tiramisù e la torta millefoglie alla fragole, alle monoporzioni dai gusti ricercati, ai miniglasses e alla pralineria, passando per la raffinatissima biscotteria da tè.

Quali sono i gusti che vanno per la maggiore?

Senza dubbio il cioccolato. È un gusto che non muore mai. Ha molto successo la Venere Nera, che è una miniporzione e consiste in una mousse al cioccolato, ricoperta di glassa al cioccolato con cuore di bavarese al pralinato di nocciole. Piace moltissimo anche la mousse di ricotta con pere, racchiusa da biscotti croccanti alle nocciole. Poi ci sono il tiramisù classico e la millefoglie alle fragole restano un must.

Una pasticceria degna di cinque stelle...

Sì. Oltre alla pasticceria classica e i prodotti da colazione, ho voluto puntare sulla qualità massima e sull'estetica del prodotto.

Ne risente il prezzo.

Certo, è chiaro. Abbiamo prezzi che superano del 30- 40 per cento i nostri concorrenti, ma non può essere altrimenti, data la ricercatezza dei nostri prodotti. All'inizio non è stato semplice inserirli sul mercato, ma una volta che i clienti hanno capito e soprattutto assaggiato i nostri dolci, sono diventati loro stessi la nostra migliore pubblicità.

Quando ha iniziato a fare questo mestiere?

I miei genitori avevano un panificio nel 1962. Nel 1982 ho iniziato a dedicarmi alla loro attività che ho ampliato in pasticceria, a Pagliare di Morro D'Oro. Nel 2009, poi, ho aperto un laboratorio a Mosciano che attualmente conta 27 dipendenti. Attualmente oltre al punto vendita di Morro d'Oro ne abbiamo un altro a Roseto.

Un lavoro duro, quello del pasticcere?

I miei 27 dipendenti sono perfettamente organizzati in turni che coprono la produzione sia dei prodotti per la colazione che si preparano dalle 2.30 alle 5.30 del mattino per arrivare freschissimi nei nostri punti vendita, sia di tutti gli altri dolci i cui tempi di lavorazione vanno dalle 7 del mattino alle 15.

Pensa di ingrandire l'attività o di aprire altri punti vendita?

Stiamo pensando di aprirne uno a Roma. Riforniamo molti ristoranti e bar in Abruzzo, Lazio e Marche al momento. Per questo ci sarà anche mio figlio Alessandro, da poco entrato in ditta, che si occupa della qualità.

Lei è uno dei 52 membri della prestigiosa Accademia Maestri Pasticceri Italiani.

Ci sono entrato nel 2004 e non è affatto facile farne parte. Sono richiesti requisiti fondamentali, oltre alla professionalità massima ed esami teorici e pratici molto duri. Inoltre, dall'Accademia inviano esperti che si occupano di fare sopralluoghi in azienda per verificare l'uso di materie prime nobili nei nostri prodotti.

Si studia molto per diventare un maestro?

Certo, ho studiato per molti anni e lo faccio ancora. Non si finisce mai di imparare quest'arte. Ogni anno seguo 5 o 6 corsi in accademia con prestigiosi consulenti di livello mondiale.

Per Pasqua quali delizie avete preparato?

Ogni anno produciamo una vasta gamma di prodotti diversi rispetto all'anno precedente: moltissime uova di cioccolato lavorate e incise in modo particolare, ma anche le classiche colombe al cioccolato, quelle più elaborate con fichi e frutti di bosco, e quelle farcite con gelato.

Quali golose innovazioni per quest'anno?

I macaron. Sono dei dolci francesi, simili ai nostri amaretti morbidi, farciti con crema al burro aromatizzata. Li ho portati in Italia nel 2006, ma non hanno avuto successo allora. Negli ultimi anni è arrivata una società francese in Italia leader in questo prodotto che ha iniziato a diffonderne il gusto. Ora si vendono molto bene.