



Le specialità. I prodotti più elaborati fanno da apripista nelle vetrine più prestigiose del mondo

L'alta qualità non è una nicchia

VERONA. Dal nostro inviato

Imagazzini Lafayette di Parigi ne avrebbero voluti ordinare 2mila, hanno dovuto accontentarsi di 200: «Faccio il pasticcere, non l'industriale - spiega Giovanni Battista Perbellini, il cui bisnonno, nel 1872, fondò il locale che oggi si trova a Isola Rizza, vicino a Bovolone.

Luigi Perbellini «aveva lavorato anche in Austria, a Graz, Innsbruck, aveva imparato la tecnica dei croissant, che tutti pensano francesi e invece nascono qui», racconta il nipote. Nel 1891 un omonimo Giovanni Battista scrive un libro di ricette dedicato solo alle paste lievitate: il pandoro, visto nascere nell'azienda che lo brevettò e dove lavorava prima di mettersi in proprio, ma anche quell'Offella d'oro - il capostipite

dei dolci veronesi, come la descrive il sito www.perbellini.com - che è marchio registrato alla Camera di commercio per difenderla dalle imitazioni, insieme ad altri dolci messi a punto nel laboratorio di famiglia, dalla Millefoglie Strachin al Dolce dorato.

E mentre i mariti impastavano e infornavano, le mogli gestivano cucine e alberghi: di qui l'abbinata fra pasticceria e ristoran-

IL NUOVO STRUMENTO

Lazzaris: i contratti di rete sono lo strumento per superare le difficoltà competitive delle aziende di dimensioni ridotte

te, aperto nel 1989, guidato da Giancarlo Perbellini, di ritorno da New York dove ha collaborato al lancio del locale firmato da Giovanni Rana.

La produzione limitata è una caratteristica difesa a oltranza, anche dalle lusinghe: «Arrivano più richieste di quelle che possiamo soddisfare, in questo senso non sentiamo crisi, e non solo da Parigi ma anche dagli altri Paesi nei quali abbiamo clienti: Australia, Germania, anche Giappone, tutti arrivati tramite passaparola perché noi non siamo andati a cercarli, nè abbiamo catene di rappresentanti. Lavoriamo così, un massimo di 35-40mila pezzi l'anno, alcune nonostante le imitazioni sono ricette nostre esclusive. A novembre le prenotazioni si chiudono. Diamo lavoro a

una quarantina di persone, ma ad andare oltre non abbiamo mai pensato: siamo e restiamo pasticceri».

Così gli ordini da qualche migliaio di pezzi vengono respinti, o limati al ribasso; restano i clienti storici, come il newyorkese che ordina solo panettoni "grandi taglie", da 4 o 6 chili, che proprio per le dimensioni e la lenta cottura diventa più profumato. Le piccole dimensioni sono una scelta anche per altre aziende legate al dolciario: è il caso della trevigiana Lazzaris, specializzata nella produzione di mostarde artigianali venete - fatte per il 60% di mele cotogne selezionate una ad una, senza coloranti e conservanti, storicamente abbinata, sulle tavole natalizie, a panettoni e focacce - secondo una ricetta che si tramanda, uguale, da 110 anni.

«Abbiamo introdotto nuovi prodotti, dalle salse per le degustazioni dei formaggi alle confetture biologiche, per andare oltre i limiti della stagionalità» spiega Alberto Lazzaris, quarta generazione al vertice

dell'azienda di Conegliano Veneto, 40 dipendenti e 5 milioni di fatturato. «Vogliamo crescere e andare oltre il 30% di fatturato attuale, realizzato perlopiù in Russia e Stati Uniti, ma non oltre certi limiti, per non mettere a rischio la qualità e l'originalità della produzione avviata nel 1901».

La soluzione ai vincoli posti dalle ridotte dimensioni è sempre più spesso il contratto di rete: Lazzaris è fra i sostenitori di "Buon gusto veneto", nata per riunire una serie di imprenditori del territorio che puntano ad accrescere la competitività delle imprese agroregionali allargandone il pubblico potenziale.

E per aumentare la visibilità delle eccellenze territoriali, a Verona Iusve (Istituto universitario salesiano di Venezia) ha avviato un master per comunicatori dei prodotti alimentari e vitivinicoli: fra le aziende partner anche Aia, Veneto Agricoltura e Paluani.

B. Ga.

DOLCI

I prodotti. Il pandoro è nato a Verona, ed è stato per i primi 50 anni protetto (sia per la ricetta che per la forma e il nome) da un attestato di privativa industriale. Ma i dolci da ricorrenza tradizionali sono anche altri: l'Offella della pasticceria Perbellini è marchio registrato, e ha subito numerosi tentativi di imitazione

Il settore. In provincia di Verona si concentra il 70% della produzione nazionale di dolci da ricorrenza. Altissimo, nonostante la diversificazione in atto (ad esempio con la produzione di merendine) il ricorso al lavoro stagionale

Le tipologie. Qui si trovano grandi marchi come Bauli, Del Colle, Bauli e Paluani, ma anche numerosissime aziende di piccole dimensioni. Positivi i primi tentativi di aggregazione e di fare rete