

BERTOLINI & FIGLI SI PREPARA AL PERIODO PIÙ DOLCE DELL'ANNO

Nuovo logo, prodotti preparati con cura e passione e uno spaccio dove unire la ricerca della qualità al desiderio di risparmio. «Bertolini & Figli» si prepara al periodo più dolce dell'anno, quello del Natale, con ritrovato entusiasmo e voglia di sorprendere. La novità più importante riguarda l'apertura di uno spaccio aziendale in via Artigianato, a Cologna Veneta, che risponde a determinate esigenze. La prima, è quella di andare incontro ai clienti che, pur apprezzando i prodotti della famiglia Bertolini, non sono interessati ad acquistare la confezione ricercata o il dolcetto particolarmente bello e ben riuscito esteticamente.

Nello spaccio appena inaugurato, dominato dai colori chiari e dove si respira un piacevole profumo di larice, i consumatori potranno trovare panettoni, biscotti e mandorlato con imballaggi ridotti al minimo per ridurre i costi «e aiutare la natura», aggiunge Giovanni Fausto Bertolini, conscio dell'importanza che riveste oggi la connotazione ecologica di un'azienda. Tutti i dolci e le focacce in vendita allo spaccio sono preparati con ingredienti eccellenti, ma possono avere in qualche caso forme poco invitanti. «Non tutte le ciambelle riescono col buco», ci scherza su Fausto Bertolini, «tuttavia è uno spreco dover buttare un prodotto soltanto perché non supera certi canoni estetici.

Le materie prime sono sempre di prima qualità, ma il prezzo è inferiore, così noi non gettiamo via nulla e il consumatore

tiene qualche soldino in più in tasca».

Sono disponibili anche cesti con i prodotti di Bertolini da regalare ad amici e parenti per Natale. Per tutto il periodo natalizio lo spaccio sarà aperto tutti i giorni, dalle 8 alle 12.30, e dalle 15 alle 19.30

Le idee per il Natale non mancano di certo. È la figlia di Fausto Elisabetta Bertolini ad annunciare la prelibatezza creativa che sta prendendo forma nei forni del laboratorio Bertolini. «Presenteremo il panettone con la Natività», rivela Elisabetta.

«Si tratta di un tipico panettone con granella di mandorlato che verrà scavato all'interno per ospitare le figure di Maria, Giuseppe e Gesù Bambino in cioccolato».

Sarà inoltre possibile acquistare:

- Panettone classico (Bertolini ha vinto tre edizioni del Panettone Day, concorso nazionale per decretare il miglior panettone d'Italia) con glassatura di mandorlato oppure ricoperto di cioccolato
- Panettone con albicocche semicandite Igp di Costigliole, Piemonte
- Mandorlato tradizionale con le migliori selezioni di mandorle e di miele d'acacia
- Mandorlato BIO, senza zucchero (con materie prime tutte derivanti da agricoltura biologica)
- Mandorlato BIO integrale, sempre senza zucchero, con il 19 per cento di miele di agrumi biologico italiano, albume d'uovo di galline allevate a terra e oltre l'80 per cento di mandorle con la buccia. Il rivestimento delle mandorle, oltre ad essere ricco di fibre prebiotiche, contiene livelli importanti di polifenoli antiossidanti.



Elisabetta e Francesco Bertolini

Alla vigilia del 40° anno di attività, l'azienda dolciaria ha scelto di cambiare nome.

Lo studio sul cambio del nome è stato lungo. «Da tempo riflettevamo sulla necessità di personalizzare maggiormente il nostro prodotto, legandolo alla famiglia Bertolini e garantendo nel contempo la continuità», spiega Francesco, altro figlio di Giovanni Fausto. Il vecchio nome «Casa del dolce» ha ancora appeal, tuttavia è troppo generico. Il nuovo brand sarà «Bertolini e Figli», con caratteri in bronzo su sfondo azzurrino che rimanda ad eleganza, pulizia, passione per le cose buone e umiltà. Rimane nel logo il bambino pasticciere che assume però un tratto più stilizzato e un passo sicuro verso il futuro.

Sulla torta portata dal bimbo pasticciere ci sono sei candeline che rappresentano il fondatore e capostipite, Giovanni Fausto, la moglie Patrizia e i figli Gabriella, Elisabetta, Francesco e Linda Bertolini, tutti impegnati nella pasticceria e fabbrica di mandorlato.

