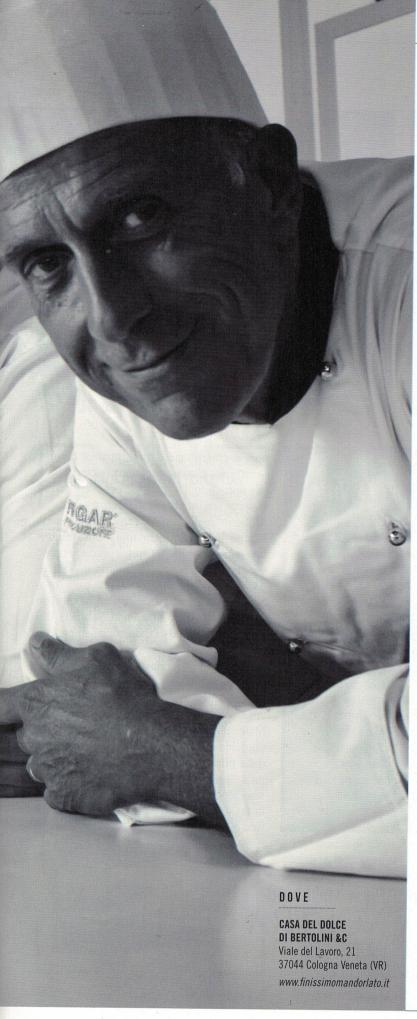


UNA FAMIGLIA, TANTA VOGLIA DI LAVORARE E COSTRUIRSI UN FUTURO. NASCE DA QUI LA PASSIONE DI GIOVANNI BERTOLINI PER LA PASTICCERIA: SUCCESSO ASSICURATO. ULTIMA TAPPA DEL PERCORSO



la storia di un italiano. Un italiano vero, di quelli che prendono il loro destino in mano e con fantasia, ingegno, fatica e fiducia in se stessi riescono a realizzare il loro sogno: fare da soli qualcosa per sé e per la famiglia, creandolo dal nulla grazie alla propria intelligenza. L'Italia è piena di esempi così, spesso ignorati o sottovalutati, eppure per molti anni e, speriamo, per molti altri a venire, hanno formato l'ossatura del Paese, l'hanno reso grande.

L'entusiasmo di Giovanni Bertolini si percepisce come qualcosa di tangibile; dalle sue parole traspaiono al tempo stesso orgoglio e umiltà, soddisfazione e attesa: «C'è sempre da imparare, il lavoro non è mai finito e vorrei poter fare ancora corsi di approfondimento, vorrei avere momenti di scambio con i colleghi, mettere in pratica nuove idee, realizzare progetti. Ma il tempo non basta per tutto quello che c'è da fare»

La storia di Giovanni Bertolini pasticcere inizia a Cologna Veneta alla fine degli anni '70 e rappresenta una svolta per la sua vita e per quella della sua famiglia. «Tutto è nato da una pazza idea - racconta Bertolini - io e mia moglie lavoravamo in ospedale, i turni erano pesanti, avevamo tre bambini, era difficile conciliare lavoro e famiglia. L'idea mi venne dopo una breve esperienza lavorativa presso lo stabilimento della famiglia Rana, amici di lunga data: imparai la pasticceria e mi venne l'idea di mettere a frutto quell'esperienza per realizzare qualcosa di mio, che potesse diventare la base di un'attività. In principio fu solo una stanzetta che fungeva da laboratorio ma fu l'inizio di un'avventura nella quale mi tuffai con tutto me stesso, perché ci credevo. Oggi l'avventura continua perché l'intuizione di tanti anni fa era quella giusta, e non ho mai smesso di crederci».

Anni faticosissimi con la consolazione di poter seguire i propri figli: «Vivevano praticamente con me in laboratorio - spiega Bertolini - e nel frattempo era arrivato il quarto figlio, ma avevo la convinzione di avere di aver preso la strada giusta". Dopo un anno apre un piccolo negozio con laboratorio annesso; la moglie Patrizia sceglie di affiancarlo nell'attività e insieme vanno avanti con tenacia: piccole e grandi soddisfazioni non tardano a giungere. «Capivo di aver fatto una buona scelta - ribadisce Giovanni Bertolini - ma anche di non possedere le capacità per progredire nel mestiere. Per questo iniziai a seguire dei corsi e a frequentare - due mesi l'anno, in estate - i laboratori di colleghi più esperti, facendo quello che





IL MANDORLATO DI COLOGNA VENETA

Fiore all'occhiello della pasticceria di Giovanni Bertolini è il dolce tipico di Cologna Veneta, il Mandorlato. "Ideato nella prima metà dell'Ottocento dallo speziale colognese Giovanni Finco il Mandorlato è la specialità dolciaria che ha reso famosa nel mondo la cittadina di Cologna Veneta (VR). La geniale e preziosa ricetta scaturì dall'esigenza di realizzare un dolce genuino e originale da gustare con gli amici nelle lunghe sere



d'inverno. Lo speziale elaborò la formula dopo laboriose ricerche impiegando ingredienti tradizionalmente usati da secoli nella preparazione di molti dolci: il miele, le mandorle, lo zucchero, l'albume d'uovo. Nel dosaggio degli ingredienti e nella scrupolosa attenzione della fase di cottura consiste il segreto di questa formula. Il risultato è il Mandorlato. Un dolce unico nel suo genere: sano, ricco di calorie e di valore energetico che supera senz'altro in delicatezza e bontà ogni altro prodotto simile. Queste qualità ci permettono di annoverarlo negli annali della gastronomia italiana come uno dei migliori prodotti dolciari di tutti i tempi.

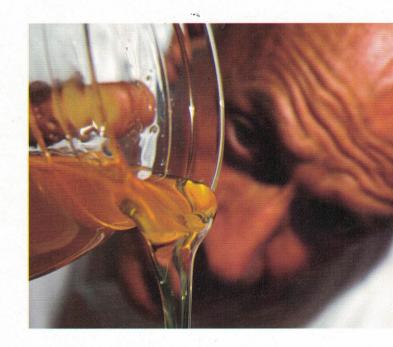
oggi si chiama stage, per imparare da loro. Devo molto alla loro esperienza e disponibilità e ancora oggi li ringrazio per avere condiviso con me fatiche e conoscenza».

All'inizio degli anni '80 l'attività è in pieno regime, il negozio viene ingrandito, il fatturato aumenta e nel '98 apre il secondo punto vendita a San Bonifacio. Intanto trasferisce il locale di Cologna Veneta in una zona maggiormente frequentata e con un laboratorio ampio e attrezzato. I suoi figli, Gabriella, Elisabetta, Francesco e Linda, sono sempre con lui e in pasticceria, dove sono cresciuti, oggi ci lavorano dividendosi i compiti e collaborando alla gestione.

I riconoscimenti arrivano da molte parti: nel 2013 il collega e amico gelatiere veronese Marco Savoia lo invita a creare, insieme a lui, un dolce speciale per festeggiare i 100 anni della prima rappresentazione lirica in Arena: il "Semifreddo del Centenario". Da qui nasce l'idea di creare la "Piccola Arena", dolce di lievito naturale a forma di ciambella che ricorda l'Arena, in collaborazione con diver-

LA TRADIZIONE ITALIANA È SEMPRE LA MIGLIORE, FA PARTE DELLA NOSTRA CULTURA, DOBBIAMO VALORIZZARLA E NON INSEGUIRE MODE LONTANE DALLA NOSTRA IDENTITÀ

QUANDO SCELGO LE MATERIE PRIME CERCO SEMPRE DI PRENDERE IL MEGLIO; È GIÀ DIFFICILE OTTENERE UN BUON RISULTATO, SENZA UN BUON PUNTO



IN GARA AL PANETTONE DAY

DI PARTENZA SAREBBE PEGGIO

Fausto Bertolini si è aggiudicato il primo premio al concorso Panettone Day per ben due volte - nel 2013 e nel 2014 - presentando un panettone classico. preparato secondo il protocollo approvato dall'Accademia dei pasticceri Ampi, al quale ha aggiunto la sua professionalità arricchita dai consigli dell'amico e maestro Iginio Massari. Il risultato è stato un panettone di altissima qualità ottenuto con materie prime selezionate, dal profumo, morbidezza e sapore all'altezza del prestigioso concorso, e dal quale ha ricavato tante soddisfazioni a livello di riconoscimenti e di incremento delle vendite e dell'attività.









si colleghi veronesi, il cui parte del ricavato va all'ABEO, Associazione Bambino Emopatico Oncologico per la costruzione del nuovo Ospedale del Bambino e della Donna. È la molla per far scattare nuove idee. Nel 2013 e nel 2014 partecipa al "Panettone Day", concorso indetto da Braims per premiare il miglior panettone artigianale realizzato con gli ingredienti per paste lievitate della Braims stessa ed il suo prodotto risulta vincente in entrambe le edizioni. Infatti il panettone è una delle sue specialità che ha perfezionato grazie ai consigli di Iginio Massari «grande amico e maestro - lo definisce Bertolini - che su questo prodotto mi ha dato molte dritte e incoraggiato». Per i cent'anni della prima guerra mondiale, su richiesta di Stefano Modena presidente della Compagnia Dopolavoro Gino Franzi, realizza una torta a forma di elmetto in pasta lievitata, il "Dolce Eroico" presentato il 24 maggio all'evento benefico di commemorazione. Parte del ricavato delle vendite andrà a finanziare un progetto pilota per i malati di Alzheimer. Una delle soddisfazioni più grandi, il contratto con Fauchon a Parigi: «Poter proporre a palati raffinati come quelli dei francesi i miei dolci è qualcosa che non ha pari, anche dal punto di vista commerciale».

Nel marzo 2015 apre a Verona il nuovo locale la "Casa del Dolce di Romeo e Giulietta" e crea per l'occasione il "Dolce Amore" pregiatissimo mandorlato di Verona in onore dei famosi innamorati: l'immagine della città e degli amanti shakespeariani sotto forma di dolce souvenir conquista i turisti. «È stata un'operazione complessa, anche di marketing, con scatole e packaging studiati appositamente, ma ha avuto un notevole successo - spiega Giovanni Bertolini - certamente non sarà l'ultima iniziativa di questo tipo». Intanto arriva il quarto locale, una caffetteria -pasticceria a Castel d'Azzano. Per Giovanni Bertolini «le idee vengono, ci sarebbero tante cose da fare; certo è difficile metterle tutte in pratica ma l'impegno non manca e la passione cresce sempre di più. Bisogna desiderare, per ottenere qualcosa».