

Vacchieri parte a far conquiste Futuro in America e Giappone

RIVALTA - La pasticceria Vacchieri sbarca in America e conquista Manhattan con la dolcezza. Il pasticcere rivaltese è stato invitato a partecipare al "Summer fancy food show", il salone del gusto americano che si svolge a New York, e non nasconde la soddisfazione di essere stato scelto come "ambasciatore del made in Italy". «L'organizzazione del cioccolato di Perugia ha contattato la camera di commercio di Torino: attraverso un bando di concorso siamo stati scelti in quattro per rappresentare il Piemonte - spiega Vacchieri - Eravamo Guido Castagna di Giaveno, Stefano Poretti di Mezenile, Laura Faletti della pasticceria "Giordano" e io».

Impegnato sul territorio, Marco Vacchieri ha inviato in rappresentanza del negozio 25 chilogrammi di cioccolato e la collaboratrice Laura Zanettini. «E' stata così brava, disponibile ed efficiente che nessuno ha sentito la mia mancanza - scherza il pasticcere - Anche durante il laboratorio, quando ha confezionato un tavolettone di cioccolato lungo 60 centimetri e largo 40». Il blocco è stato poi sminuzzato e dato in assaggio, come i pavè, gli alé salà e la crema gianduia portati dall'Italia, e gli americani hanno apprezzato molto, tanto che gli importatori stanno cercando di convincere Vacchieri a esportare i suoi prodotti. «Il problema è che un singolo artigiano da solo non può fornire i numeri richiesti. Perciò stiamo pensando a un gruppo che abbia le stesse idee di eccellenza, con una filiera corta, una gran cura della qualità e



tanta passione».

Questo perché, spiega Vacchieri, nel passato dall'Italia è stato esportato veramente il peggio, ma adesso il gusto sta cambiando, si sta raffinando e gli americani «*Che non sono mai stati dei diplomatici, dicono "wow!" se sono soddisfatti, se no rifiutano tranquillamente e finisce tutto così*». A sentire Laura Zanetti, gli "wow!" per il cioccolato di Vacchieri sono stati davvero tanti, così come i complimenti per l'attività di lavorazione sul posto, l'unica del salone, e per l'intesa che si è instaurata fra i quattro cioccolatai di Torino e provincia: «*Un bel rapporto fra chi svolge la stessa attività, in un gruppo di lavoro che si sta sviluppando, perché non è detto che non possa esistere un'amicizia fra colleghi che si rispettano e si stimano*».

In attesa che il nuovo gruppo nasca e invada l'America con il cioccolato, Vacchieri si prepara per ottobre, quando molto probabilmente andrà a Tokio, su invito di privati che desiderano produrre il gelato con il suo marchio. «*Lo hanno assaggiato durante un viaggio in Italia e lo hanno apprezzato - racconta il pasticcere - Così come hanno apprezzato la filosofia che sta alla base*». Ovvero l'utilizzo di latte e panna biologici, frutta fresca macinata in casa e attentamente bilanciata, il 18 per cento di pasta di frutta secca invece del 7 per cento previsto, e niente acqua. «*A livello mondiale si è stanchi di avere un prodotto unificato e si cerca l'eccellenza, dove esiste. E poi in fondo io produco il gelato che mi piace mangiare*».

Gemma Bava