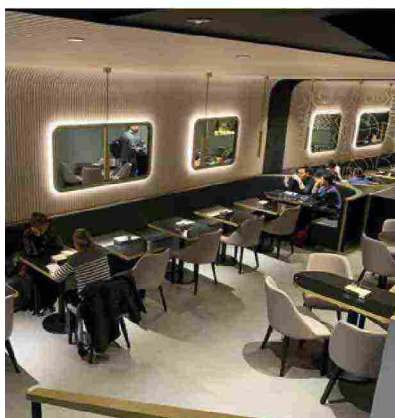


PASTICCERI



Pasticceria Cortinovis a Ranica (Bg)



Pasticceria Galleria Iginio Massari a Torino



Pasticceria Sebastiano Caridi a Bologna



Roberto Rinaldini a Milano Linate

Se la qualità della pasticceria a firma AMPI (Accademia Maestri Pasticceri Italiani) è fondamentale e imprescindibile, è il saper essere innovativi, pragmatici e sperimentatori a fare la differenza sul mercato

## PASTICCERIE AMPI NUOVE APERTURE TRA RESTYLING E BRAND IMAGE

Il mondo della pasticceria è sempre più dinamico e in fermento, non solo nell'offerta dei prodotti e nella stagionalità di alcune collezioni dolci, ma come per la moda o la ristorazione, anche nella location dove sono consumati o offerte le creazioni dolci il design conta sempre di più. Dallo studio degli spazi a quello della comunicazione interna allo store, dalla progettazione del laboratorio all'installazione di ogni attrezzatura, dietro alla decisione di rinnovare gli spazi o progettare di nuovi c'è molto lavoro.

Macchinari e attrezzature del laboratorio sono per lo più in acciaio; banchi e vetrine, siano queste a pozzetto o a isola, sono studiati a regola d'arte e spesso realizzati ad hoc. Tecnologia e design sono impiegati in ugual misura, con considerazioni anche di ergonomia e flussi di lavoro,

essendo il laboratorio il cuore del lavoro non solo del pasticcere AMPI ma anche dei suoi aiuti e assistenti, un team di lavoro che in alcuni casi supera la dozzina di persone.

I colori e la loro influenza sulla creatività sono impiegati per caratterizzare il laboratorio in cui passa la maggior parte della giornata il Maestro AMPI, mentre il modo in cui presentare il prodotto di pasticceria al pubblico è parte fondamentale della sua esperienza di consumo e segue altre logiche. Chi vuole riprodurre un ambiente familiare, accogliente e un'atmosfera coinvolgente nei colori del verde acqua; chi intende dare una impronta più moderna, con specchi retroilluminati, dettagli oro, volte a soffitto stondate che avvolgono il cliente al tavolo; altri ancora preferiscono la forza dei colori fluo, il fucsia e il nero attraverso una rivisitazione moderna di

elementi pop eleganti. Anche l'illuminazione è impiegata in questo senso: luci puntuali per il retro banco sui dolci che vengono valorizzati come gioielli, lampade decorative per illuminare i tavoli, luce diffusa per vetrine e corridoi. Dal design del locale traspare molta della personalità del Maestro che "abita" quel luogo.

Tra i passaggi fondamentali e più critici in una nuova pasticceria c'è senza dubbio la selezione del locale: la città e la sua "ricettività" dolce, il posizionamento e la visibilità del locale, le abitudini dei clienti. Giancarlo Cortinovis ha confermato la sua città (Bergamo) come sede della sua rinnovata pasticceria; Iginio Massari ha scelto Torino, adiacente alla centralissima piazza San Carlo, per la sua "Galleria Iginio Massari"; Sebastiano Caridi si è innamorato del Palazzo delle Esposizioni di Bologna ("volete meltare mangiare un mignon straordinario davanti a un Fontana?"); e Roberto Rinaldini ha aperto allo spazio arrivi dell'aeroporto di Linate una location perfetta per ogni viaggiatore.



## I nuovi negozi dei Maestri AMPI

**Pasticceria Cortinovis:** in via Marconi 109 a Ranica (Bg), inaugurata il 29 settembre dopo tre mesi di forte restyling del locale e del laboratorio.

**Pasticceria Galleria Iginio Massari:** in piazza CLN 232 a Torino, un locale su due piani, con 70 posti a sedere, inaugurato il 28 ottobre, dal concept innovativo.

**Pasticceria Sebastiano Caridi:** dal 24 ottobre a Palazzo Fava, in via Manzoni 2 a Bologna, un nuovo locale per un progetto che lega arte e food.

**Roberto Rinaldini:** dal 27 ottobre agli arrivi dell'aeroporto di Milano Linate il Maestro riminese firma il suo settimo punto vendita, un corner di 120 mq.

Oltre al design del locale, spesso il progetto coinvolge anche il re-branding con logo e marchio rivisitati affinché siano coerenti con il nuovo concetto estetico. Nel caso del Maestro dei Maestri, il logo ne è risultato ringiovanito e più moderno, «perché Torino - spiega **Iginio Massari** - è capitale di gusto, eleganza e ricercatezza».

Nell'ottica dell'apertura del nuovo locale, anche l'immagine, o "brand image", subisce un restyling, non solo il logo, ma anche l'immagine coordinata, con la produzione di set grafici

per accompagnare e distinguere le linee di prodotto come caffetteria, torte da cerimonia, dolci da prima colazione, cioccolateria, gelateria, produzione salata, catering, ecc., con nuove confezioni, scatole per i dolci da viaggio e confezioni per i grandi lievitati. Un logo e due colori a volte non bastano per realizzare una forte immagine che rappresenti la propria attività. Il brand spesso ha bisogno di elementi di supporto per poter rimanere impresso nelle menti dei propri consumatori, che su questo tema sono sempre più esigenti. [👉 cod 63526](#)



UN ACCADEMICO AL MESE  
**Sebastiano Caridi**

Classe 1988, calabrese, faentino d'adozione, è figlio d'arte ed è proprio a suo padre Paolo - noto pasticcere di Reggio Calabria - che il giovane Maestro AMPI deve l'amore per questo mestiere. Dopo il diploma all'istituto alberghiero di Villa San Giovanni si trasferisce a Brescia per studiare nella rinomata scuola di cucina e pasticceria **Cast** Alimenti. Terminati gli studi, lavora a Brescia per quattro anni in un importante laboratorio di cioccolateria facendo la gavetta nella lavorazione del cioccolato, fino ad essere promosso capo produzione. Questa esperienza lo forma moltissimo e nasce la sua attuale passione per la pralineria che è la lavorazione dove più si realizza, creando il giusto equilibrio tra spezie, aromi e cacao per deliziare il palato con sapori unici ed equilibrati. Si trasferisce infine a Faenza dove lavora in una storica pasticceria della città.

Sebastiano partecipa ad alcuni concorsi di pasticceria: nel 2007 vince la Sesta Rassegna del dolce reggino, è secondo classificato al concorso internazionale Bartolomeo Scappi, terzo al concorso Eurochocolate a Perugia e nel 2010 finalista al Concorso Icam di Rimini. Collabora alla pubblicazione di due libri di pasticceria, "L'evoluzione del Cioccolato" del Maestro Eliseo Tonti e "Nuovi Classici Cakes" del Maestro Stefano Laghi. Nel 2015 vince il reality di RaiDue "Il più grande pasticceria d'Italia". Nel 2016 inaugura a Faenza, la città in cui vive con moglie e due figli, la sua "Pasticceria Sebastiano Caridi" in Corso Saffi.