

La sfida dell'estate

L'INIZIATIVA DI BRESCIAOGGI Aperta a Rivoltella a inizio 2020 subito prima che cominciasse il lockdown è riuscita a conquistare lo stesso una clientela affezionata

«Biscream», la gelateria che non si arrende

Sara Traversi: «L'eccellenza degli ingredienti è fondamentale, cerco di migliorare di giorno in giorno le mie ricette inserendo gusti nuovi»

Silvia Avigo

●● L'arte della pasticceria che incontra il gusto del gelato. E quando a prepararlo è una giovane di 25 anni che ha realizzato il suo sogno nel cassetto, le difficoltà e la «sfortuna» di aver aperto la gelateria Biscream a Rivoltella solo poche settimane prima della pandemia si dissolvono e si trasformano in ulteriore entusiasmo e in nuove idee. «Abbiamo avviato l'attività il 28 gennaio del 2020 e sembrava troppo bello per essere vero - spiega la proprietaria Sara Traversi -. Dopo poco più di un mese e senza nemmeno il tempo di farci conoscere è arrivato il lockdown a cui si sono susseguite brevi aperture e continue chiusure, ma non ho mai pensato di arrendermi. Sono giovane ma mi sono preparata a dovere, amo immensamente questo lavoro e oggi posso dire che la scommessa è stata vinta. Abbiamo una clientela locale affezionata che ci ha abbracciato e aiutato con tan-

to passaparola e persone che regolarmente ci vengono a trovare da tutti i centri limitrofi ma anche da Bergamo, Padova e Verona».

Sono le ricette semplici e genuine l'arma vincente della Biscream che insieme alla splendida posizione in pieno centro pedonale a Rivoltella e a due passi dal lago e dalla spiaggia, creano un binomio pressoché perfetto.

Il gusto è fresco e intenso, la panna e la miscela di zuccheri di Sara addolciscono il sapore senza mai esagerare, mentre addensanti e additivi sono tassativamente banditi. L'offerta spazia dai gusti classici come crema, fiordilatte, stracciatella e nocciola a quelli «all'acqua» (senza latte o derivati) tra cui spiccano il cioccolato fondente, la mandorla, la noce e il pistacchio.

I gelati alla frutta (anch'essi all'acqua) vengono preparati con sola frutta fresca di stagione e quindi variano di mese in mese, tranne per la fragola, richiesta 365 giorni all'anno, per la quale ci si adopera nella ricerca e nella selezione per garantire sempre l'alta qualità del prodotto.

«L'eccellenza degli ingredienti è fondamentale, cerco di migliorare di giorno in giorno le mie ricette, inserendo anche gusti nuovi ma mai eccessivamente articolati - racconta Sara -. Una delle novità è il gelato alla carota, sperimentato l'anno scorso e inserito anche quest'anno vista la grande richiesta dei clienti. Pistacchio e cioccolato all'acqua sono tra i più richiesti per via del loro gusto molto intenso, prossimamente vorrei inserire il basilico, sapore che si abbina un po' con tutti i gusti classici come il fiordilatte».

La giovane proprietaria è determinata e preparatissima, fin da bambina aveva deciso di dedicarsi al mondo dei dolci e dopo aver frequentato il corso di pasticceria all'Istituto alberghiero di Desenzano, ha lavorato per alcuni anni proprio in alcune pasticcerie della zona. Dopo un'esperienza in una gelateria, si è specializzata iscrivendosi ai corsi dell'alta scuola di **Cast** Alimenti di Brescia e oggi è lei che da sola prepara più di 30 chili di gelato ogni giorno.

«Mi aiutano i miei genitori,

stando al banco quando io lavoro in laboratorio che è diviso in due parti, quello dedicato alla pasticceria dove preparo torte, meringhe, creme e anche pasticcini mignon e quello per la preparazione del gelato che essendo senza glutine non deve in alcun modo contaminarsi - sottolinea sempre Sara -. Sto lavorando tantissimo anche durante le colazioni e a metà pomeriggio per la merenda. In questo periodo vanno alla grande i fagottini di mele, i biscotti ma anche la brioche con gelato. Ho deciso di non tenere un menù di coppe, le preparo al momento abbracciando il gusto e i desideri dei miei clienti come a loro volta hanno abbracciato me anche nei momenti più difficili».

Alla Biscream le idee per il futuro sono tantissime e a breve verrà introdotta la prima di una lunga serie di novità: quella del gelato salato. L'idea, nata da Sara con alcuni giovani amici, vede già in cantiere la preparazione dei gusti al peperone e al gorgonzola e secondo la proprietaria sarà l'abbinamento ideale per gli aperitivi. ●



Sara Traversi dietro il bancone della gelateria Biscream di Rivoltella aperta solo un anno e mezzo fa



Il contest di Bresciaoggi ieri ha visto l'uscita del supertagliando da 50 punti

