



«Si deve proporre al cliente un'offerta ampia, orientata all'innovazione ma senza perdere di vista la tradizione»

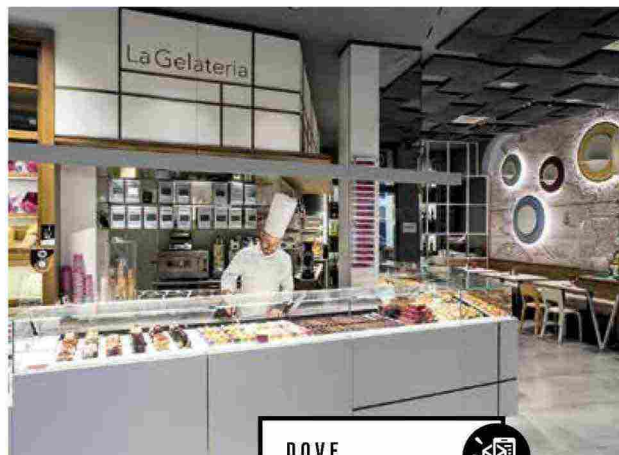
PASTICCERIA GRUÈ

LUSSO E CONTEMPORANEITÀ

Pastry chef per scelta, Felice Venanzi ha preso un po' per volta consapevolezza della propria vocazione: la vita stava portando lui e la compagna Marta Boccanera, con la quale condivide la passione per l'arte dolciaria, in un'altra direzione. Così ha deciso di "mettere le mani in pasta" e studiare pasticceria. Ma, secondo lui, tutto era già scritto

A cura della redazione - Photo courtesy Gruè

PASTRY STORY



DOVE

PASTICCERIA GRÙÈ
 Viale Regina Margherita 95
 00198 Roma
gruepasticceria.it

Felice Venanzi è nato nel 1983. A un esame dalla laurea in Scienze Politiche e Relazioni Internazionali, complice un impiego saltuario in un forno e una fidanzata determinata, decide di dedicarsi alla pasticceria. Proprio insieme a lei, Marta Boccanera - che mette da parte gli studi in Ingegneria Meccanica - decide di seguire il suo sogno. Oggi Felice è il pastry chef titolare, con Marta, della Pasticceria Grùè a Roma. Una boutique di alta pasticceria di lusso in cui qualità, estetica e sostenibilità sono elementi uniti, partendo dalla selezione delle materie prime, ai processi di produzione in laboratorio, fino al servizio. Tanta passione, dedizione e impegno, premiati nel 2021 con il titolo di "Migliori Pasticceri al Mondo" consegnato dal Maestro Iginio Massari.

LA SUA È UNA PASSIONE CHE È DIVENTATA UN LAVORO.

«Marta e io abbiamo iniziato per caso. I nostri genitori non erano così contenti, perché volevano continuassimo a studiare, ma nel frattempo il papà di Marta, Franco Boccanera, che lavorava da più di 30 anni nel settore food e beverage, ci ha proposto di investire nella pasticceria. Per fare esperienza ci ha trovato un lavoro a Aprilia (Latina) in una pasticceria. Poi ci siamo iscritti alla Cast Alimenti e da lì è nato tutto. La prima vera esperienza lavorativa è stata di tre anni alla Pasticceria Picchio (a Loreto Stazione in provincia di Ancona). All'epoca la scuola non prevedeva stage e così la parte pratica l'ho svolta a Padova dal Maestro Luigi Biasetto, Marta invece dal Maestro Denis

Dianin. Quando siamo tornati a Roma, nel 2014, abbiamo inaugurato la nostra attività: la Pasticceria Grùè. È stato un percorso inaspettato, che ogni giorno ci insegna quanto in questo lavoro non ci si fermi mai e ci si debba sempre mettere in discussione».

QUAL È IL VOSTRO PRODOTTO DI PUNTA?

«Sono cresciuto studiando la pasticceria moderna; la ammiro e mi affascina, ma non tralascio la pasticceria della tradizione, perché credo che si debba partire dalle ricette classiche. Se dovessi individuare il mio prodotto di punta, devo riconoscere che a Roma siamo stati molto bravi con il panettone. Nel 2014 abbiamo prodotto 50 panettoni, poi nel 2018 partecipammo al concorso "Panettone secondo Caracciolo" a Brescia e fummo premiati come Miglior Panettone. Fu un successo: passammo da 200 pezzi a più di 6mila panettoni prodotti l'anno scorso! Il Gianduioso è il nostro panettone con un impasto al gianduia con gocce di cioccolato fondente e al latte. Peraltra, nel 2015 abbiamo avuto la fortuna di avere una consulenza straordinaria del maestro Massari direttamente nella nostra pasticceria. Poi proponiamo il panettone Classico, quello al caramello, quello con marroni e mandarino candito; il panettone cioccolato e pere e il panettone al caffè e cioccolato fondente».

COME AFFRONTATE IL DELICATO MOMENTO STORICO RIGUARDO AI CONSUMI?

«Già da qualche mese abbiamo cominciato a razionalizzare l'accensione dei mac-

chinari. Per quanto riguarda i forni, li accendiamo ogni mattina. Ma per le basi di pan di Spagna o le frolle stiamo attuando una pianificazione e una tecnica che ci permetta di accendere il forno una volta sola alla settimana. Da qualche tempo abbiamo introdotto un nuovo forno rotativo Polin, il RotoAvant HR.

Con un forno più grande riusciamo a gestire meglio alcune preparazioni; ci vuole poi un planning, che preveda un'analisi della settimana passata e di quella entrante. Oltre al forno, il nostro laboratorio è equipaggiato con un'impastatrice a bracci tuffanti della Mixer da 160 chili. Ovviamente tutto tecnologia 4.0 che permette comunque di razionalizzare i tempi e risparmiare energia».

QUANTO È IMPORTANTE OGGI INVESTIRE NELLA TECNOLOGIA?

«La tecnologia nel nostro settore è diventata fondamentale. Prima del salto delle spese per l'approvvigionamento dell'energia, era proprio nella mente di tutti cercare di ottimizzare la produzione. Una volta il costo più importante per un'azienda erano le persone; adesso la spesa primaria è diventata la corrente. Ma credo che utilizzando la tecnologia, si riesca a gestire meglio la propria attività e ad avere benefici».