



Nano Labo: due cuori e il panettone più buono «Realizzato un sogno»

►La pasticceria gelateria di Camalò segnalata per il migliore dolce di Natale

►Elena e Alessandro: «Abbiamo dovuto chiudere gli ordini, una sfida andata bene»

POVEGLIANO

Due cuori, Iginio Massari e un nanetto in pezza che è diventato la mascotte dei loro viaggi nel mondo: così Elena Gorghetto e Alessandro Tomao, 29 anni, hanno creato un piccolo laboratorio di pasticceria e gelateria a Camalò diventato un riferimento gourmand. Qualche giorno fa il loro panettone è stato inserito tra i migliori in Italia nella guida del Gambero Rosso. Ma il Gambero Rosso aveva già segnalato il loro gelato in guida. Nano Labo, la loro gelateria e pasticceria è aperta solo da un anno e mezzo. E loro per primi sono frastornati da questo successo.

Dove vi siete conosciuti?

Ci siamo incontrati a Brescia a CastAlimenti, la scuola di alta pasticceria, nel 2016. Alessandro faceva l'assistente ai laboratori, io ero lì per seguire l'alta formazione di pasticceria. Inizialmente tra noi è nata una bella amicizia. Dopo il corso io sono tornata da Zizola per lavorare e lui è andato a fare un'esperienza da Iginio Massari. L'anno successivo ho fatto anch'io l'assistente a CastAlimenti, poi ci siamo ritrovati in-

sieme nella stagione invernale alla pasticceria storica di Massari»

Che tipo di esperienza è stata?

«Iginio Massari è un maestro di vita più che di semplice pasticceria. Iniziamo il lavoro alle 2,30 del mattino, alle 3 insieme a lui si impastavano i panettoni. Lui è il genio della pasticceria italiana sprigiona conoscenza da tutti i pori, lavorare accanto a lui è semplicemente fantastico. Per noi resta il maestro per eccellenza, nonostante ti insegni come si fa, ti insegna a livello umano ti trasmette a 360 gradi quello che vuol dire lavorare».

È stato il vostro padre spirituale sulla strada della pasticceria?

«Senza dubbio. Io ho passato solo 4 mesi con lui, ma Alessandro ha lavorato 3 anni con Massari diventando il suo cioccolatiere».

È lì che vi siete innamorati?

«Sì, abbiamo iniziato la nostra storia d'amore e insieme siamo partiti per la Norvegia. Volevamo fare un'esperienza all'estero e a Trondheim abbiamo lavorato in una bakery-pasticceria. Solo per 4 mesi purtroppo, perché poi a causa del Covid abbiamo deciso di tornare in Italia comincian-

do a immaginare un futuro qui». **L'estate del 2021 vi spostate poi a Reggio Emilia...**

«Volevamo fare una vera esperienza di gelateria, così siamo andati da Simone de Feo a Cremona Capolinea a Reggio Emilia. Come Massari è stato il nostro maestro per la pasticceria, Simone lo è stato per il gelato».

Perché siete approdati proprio a Camalò?

«Abbiamo cercato l'unica zona in cui non ci fossero gelaterie, ed era appunto Camalò. Noi viviamo a Visnadello ed era comoda. Per puro caso su internet abbiamo individuato un locale commerciale, l'abbiamo visto ce ne siamo innamorati da subito perché c'è un bel giardino esterno e questo era l'obiettivo: volevamo che i clienti si sentissero nella natura. Non ci interessava aprire l'ennesima gelateria fronte strada».

Perché Nano Labo?

«Durante l'apprendistato alla Castalimenti Alessandro mi ha regalato questo nanetto di pezza per Natale. Per me è diventato una mascotte, non mi muovevo senza di lui. Poi nei nostri viaggi e trasferte di lavoro ci ha sempre seguito, quindi abbiamo deciso

di chiamare così il nostro laboratorio».

Dall'11 giugno 2022, giorno dell'apertura le cose stanno andando molto bene.

«Il Gambero Rosso ci ha trovati e dopo sei mesi siamo finiti nella guida delle migliori gelaterie con ben 2 con. È stata una bella soddisfazione. Da quest'anno abbiamo deciso di puntare sui panettoni, era nata come una sfida per avere un feedback dal Gambero Rosso per crescere ed è andata bene».

Avete già chiuso le prenotazioni...

«Non ci aspettavamo tutti questi ordini, siamo noi due a fare tutto e ci dividiamo tra la produzione e la vendita».

Il vostro panettone piace molto. Il segreto?

«Come Massari insegna il segreto è puntare alla perfezione, non lasciare nulla al caso e usare materie prime di qualità. Per questo ci piace collaborare con piccole aziende di nicchia».

Avete un sogno?

«Lo stiamo realizzando! Desideriamo rimanere una piccola realtà che fa un prodotto sano e buono e punta alla qualità».

Elena Filini

© RIPRODUZIONE RISERVATA





UN PUNTO DI RIFERIMENTO Elena Gorghetto e Alessandro Tomao nel loro negozio Nano Labo aperto da un anno e mezzo (NuoveTecniche/DA RE)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

146176