

Tremosine



Solo cose buone Chiara in negozio con Katia e Patrizia

Chiara dà l'esempio A ventidue anni conduce due negozi

• **La giovane artigiana ha lanciato due fornerie a Tignale e ad Arco**
«Lavorando in proprio trovo la mia identità»

TREMOSINE Chiara Girardi di anni ne ha solo 22, ma alla sua età ha già aperto due panifici. Il primo lo scorso anno a Tignale, il secondo pochi giorni fa ad Arco nel vicino Trentino.

«Enfant prodige» dell'arte bianca, o sarebbe meglio dire figlia d'arte, continuando la strada tracciata cento anni fa dal prozio Beppino, lo storico fondatore del panificio Girardi a Vesio di Tremosine ora diretto dal padre Beppino (nomen omen), la mamma Regina e dai fratelli Enrico (al forno), Matteo (all'amministrazione) e Andrea (allo qualità).

«Panificio Girardi è un moderno panificio storico dal 1924. Sforna ogni mattina pane fresco contraddistinto dal marchio «Pane Artigianale di Qualità».

Dopo il diploma all'alberghiero di Gardone Riviera, Chiara Girardi ha frequentato un corso di otto mesi alla **Cast** Alimenti, la scuola dei mestieri del gusto di Brescia affinando anche l'arte pasticceria. Forma e sostanza ulteriormente perfezionate attraverso sta-

ge in pasticcerie del comprensorio come da Di Novo a Manerba Poi la decisione, nel 2023, di inaugurare a Gardola di Tignale

«Avevo bisogno di trovare la mia identità mettendomi in proprio - racconta - e provare a fare qualcosa di mio attraverso un laboratorio con negozio di pane e dolci». Il bis un anno e mezzo dopo, ad Arco, con il nuovo punto vendita gestito con Katia e Patrizia.

«In questo caso ha prevalso forse l'istinto più che la ragione, in un altro posto diverso dove credo si possa lavorare ancora meglio, con il supporto della famiglia, proponendo i miei prodotti: dal pane fatto in casa alle torte, brioches e pasticcini, biscotti al limone, mandorle e noci o al cacao compresi altri prodotti del territorio come i miei «spongadi» secondo la ricetta della nonna».

Anche lei aveva un negozio di alimentari e pane sempre a Vesio di Tremosine: «Papà mi dice ogni tanto che assomiglio a lei e probabilmente ha visto giusto a darmi il suo nome».

Variazioni sul tema? «Il pane con il lievito madre, alla curcuma e avena, al farro, zucca e noci e anche con succo di mela e bacche selvatiche». **L.Sca.**

