

A ventidue anni gestisce due panifici

Giulia Girardi, figlia d'arte, dopo Tremosine ha aperto anche in via Nas ad Arco: «Bellissima soddisfazione»

ROBERTO VIVALDELLI

Lo scrittore e poeta irlandese Jonathan Swift diceva, nei primi anni del '700, che «il pane è il bastone della vita». Pertanto, quando apre un nuovo panificio o forno, è sempre una bella notizia per una comunità. È stato inaugurato al civico 5/A di via Nas, ad Arco, il terzo punto vendita dello storico «Panificio Girardi», forno centenari del borgo storico di Tremosine sul Garda.

A gestirlo la 22enne Giulia Girardi, giovanissima imprenditrice e pasticciere di formazione che gestisce già, dallo scorso anno, il punto vendita di Tignale.

«Ho 22 anni e ho frequentato la scuola alberghiera a Gardone Riviera» ci ha raccontato Giulia Girardi, mentre stava organizzando gli ultimi preparativi per l'inaugurazione di venerdì pomeriggio. «Successivamente, dopo essermi diplomata, ho frequentato un corso di otto mesi alla "Cast Alimenti, la Scuola dei mestieri del gusto" di Brescia, scuola di alta formazione di vari settori alberghie-

ri, tra cui pasticceria. Ho fatto alcuni stage in rinomate pasticcerie e ho lavorato una stagione in montagna prima di decidere di aprire il mio laboratorio con negozio annesso di dolci e di pane a Tignale, il 1° febbraio 2023. Quest'anno ho invece deciso di aprire un mio negozio qui, ad Arco. La seconda attività che gestisco direttamente: con me, nello staff, ci saranno Katia e Patrizia».

In vendita, pane fatto in casa di tutte le sorti, ma non solo: anche una grande varietà di dolci - torte, pasticcini e cupcake, biscotti - bevande e prodotti del territorio. Oltre a uno spazio con dei tavolini dover poter consumare un caffè e fare due chiacchiere. In sostanza, un nuovo punto d'incontro per la comunità. «Oltre al pane e alla parte salata, quindi focacce e pizze, e quella dolce, con brioches e torte, ho voluto inserire dei prodotti tipici della mia zona natale, quindi Tremosine, accompagnati a quelli del Trentino e locali. Questo per proporre anche dei prodotti che non si trovano dappertutto ma qualcosa di particolare e diverso dal soli-

to. Abbiamo anche del pane con lievito madre, alla curcuma, zucca e noci e anche alle bacche selvatiche».

Per una giovanissima imprenditrice di appena 22 anni come Giulia Girardi aprire un secondo negozio tutto suo rappresenta, come ci ha raccontato, «una bellissima soddisfazione». La gente apprezza e questo ti fa sentire importante. Alle spalle ho comunque una famiglia numerosa e il nostro panificio quest'anno compie 100 anni. A Tremosine c'è la sede principale del nostro panificio e del laboratorio. Quindi ho una famiglia che mi sostiene, e penso di avere tutto questo un po' nel sangue. Per me aprire questo nuovo punto vendita è una bellissima sensazione. Questo vuole essere anche un punto di ritrovo per la comunità, ho messo la macchinetta del caffè con due tavolini anche a questo scopo, al fine di creare un ambiente accogliente in cui sedersi e assaggiare i nostri prodotti».

Il punto vendita inaugurato venerdì in via Nas è aperto dal lunedì al sabato dalle 7 alle 13 e dalle 16 alle 19.



Giulia Girardi al nuovo banco di via Nas