

Elena, la sua Pasticceria Crispen e le 2 torte di Gambero Rosso: “Una bella responsabilità. Qui dentro tutto parla di me e della mia famiglia”

di **Sabrina Pedersoli**

Non poteva che esserci una storia... dolce dietro la pasticceria Crispen.

Siamo a Breno, in via Scaletta, al civico 9, in pieno centro storico.

Elena Stofler, la titolare, sorride orgogliosa di quelle ‘due torte’ nella guida “Pasticceri & Pasticcerie 2025” di Gambero Rosso. 83/100 con 67 punti per la pasticceria, 8 per il servizio e 8 per l’ambiente, un riconoscimento davvero prestigioso: “È stata una sorpresa perché non avevo proprio pensato che fosse tra le mie possibilità o almeno non avrei creduto di andare dritta a questo riconoscimento; insomma magari ci sarei arrivata, ma per gradi”, dice Elena. Nella recensione si consiglia di assaggiare i croissant, i pain au chocolat, le danesi alla frutta, l’originale torta di rose a base di lamponi e zafferano.

Ma qui si trovano anche il pane e un’ottima biscotteria del territorio, dai ‘Bees-cotti’ con miele camuno ai Polentini con mais, mais nero spinoso, uvetta.

E ora? “Ora vediamo se riusciamo a mantenerle queste due torte! È una bella responsabilità, sai? Se mi

chiedi cosa possa averli convinti non so rispondere, proprio come non so rispondere quando mi chiedono che tipo di pasticceria faccio.

Direi che faccio quello che mi sento e quello che secondo me è la pasticceria, cioè cose semplici ma fatte bene e forse è proprio questo che ha colpito”.

La sua pasticceria è giovane come lei, che di anni ne ha 30: “Abbiamo aperto a maggio dell’anno scorso e insieme a me ci sono due ragazze al bar e Pietro che mi aiuta in laboratorio. Io sono di Darfo e dopo un anno e mezzo di ricerche, ho trovato questo locale”.

Una pasticceria che profuma di casa: “Qui tutto parla di me e della mia famiglia”.

A partire dal nome: “L’ho voluta chiamare ‘Crispen’, che è l’imprecazione più usata da nonno Bruno, non l’ho mai sentito dire una parolaccia, ma quando è proprio arrabbiato dice ‘crispen’”.

Nel locale ci sono anche delle scritte, come per esempio quelle del menù, con la calligrafia di nonna Lisetta, che è stata resa digitale e poi stampata. Non solo, ho voluto portare il thè nero Chai,

un thè speziato originario dell’India che ho conosciuto quando ho vissuto in Australia ed essendome innamorata ho voluto portarlo all’interno della mia attività. Quello che ho in negozio è proprio quello di Melbourne. Insomma in pasticceria ci sono tante piccole cose che parlano di me”.

Si avvicina il Natale e tra le creazioni di Elena non possono mancare i panettoni: “Ne creiamo di quattro gusti, il classico, quello al cioccolato, arachidi e caramello, alle mele e cannella e quello al limone senza canditi. Anche con i panettoni c’è un forte richiamo alle tradizioni della mia famiglia e volevo dividerle con tutti, la scatola infatti contiene il tabellone per giocare a tombola che si può ritagliare, questo perché quando ero piccola Natale era la tombola”.

Il panettone più richiesto? “Dopo quello classico che va sempre, quest’anno ci stanno chiedendo tanto quello al limone”.

E il tuo preferito? “Ovviamente il classico e sarei capace di mangiarne uno da sola”, sorride.

Riavvolgiamo il nastro, quando è nata la passione per la pasticceria? “In fa-

miglia mi dicono che ho sempre voluto cucinare e quando ero all’asilo obbligavo tutti, almeno una volta a settimana, a mangiare la torta al latte, che fa ancora parte dei loro incubi. Non era buona ma dalla torta al latte di quando avevo quattro anni un po’ sono migliorata (sorride, ndr) prima o poi comunque rifarò la torta di suor Maria, che a me sembra la più buona al mondo, e sarà la mia rivincita. Il pallino per la pasticceria è sempre rimasto ma ho deciso tardi di far diventare la mia passione un mestiere, perché prima ho fatto lo Scientifico, poi ho lavorato e sono stata all’estero e quando sono rientrata ho deciso di fare la **CAST** Alimenti a Brescia e da lì non ho più smesso”.

Rifaresti questa scelta? “Assolutamente sì”.

Allora guardiamo al futuro: “Sogno una bella vacanza - scherza Elena -. Sicuramente abbiamo tantissimi progetti sia per quanto riguarda il locale che come il laboratorio è piccolo e al momento non ci consente di fare una produzione più grande di quella che stiamo facendo e poi mi piacerebbe ampliare la panificazione piuttosto che riuscire a fare aperitivi un po’ più sostenuti”.

(Foto di Lucia Comella)





Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

146176