



ERBA - “Se i nostri genitori fossero vissuti in questo momento, l’avrebbero fatto così”. Erano emozionatissime Roberta e Anna Sartori giovedì 12 settembre all’inaugurazione della nuova sede della pasticceria Sartori in via Volta 14. Ma la stessa grande emozione la si è vista dopo le 18 negli occhi di tutta la città, di coloro che hanno accolto l’invito delle sorelle Sartori per scoprire la loro nuova avventura. Un’avventura iniziata nel 1958 con Francesco Sartori e la moglie, Carolina Rigamonti, e che ricomincia oggi con Roberta e Anna e una nuova sede.

Il nuovo Sartori, 300 metri quadrati di gusto, ha trovato spazio nell’ambito di un importante **progetto di riqualificazione urbana** voluto dalla famiglia Sartori in collaborazione con gli **architetti Marco e Virginia Ortalli e Dario Cazzaniga**. La nuova struttura è composta da un **corpo moderno** dove trovano spazio l’area di vendita, una “sala conviviale” e un soppalco con sala da tea e ufficio di rappresentanza e un **corpo storico**, recuperato al piano terra della villa, dove trovano posto la cucina a vista, una sala da pranzo e un locale espositivo che sarà addobbato in occasione di festività e ricorrenze. “Abbiamo ripreso i motivi principali della nostra tradizione - sottolineano le sorelle Sartori - Le poltrone sono come le prime sedute dei nostri genitori, le bocce e altri elementi. Siamo certe che se loro fossero presenti, avrebbero

realizzato questa struttura allo stesso modo. Abbiamo fatto un grande sforzo nel dialogare e ascoltare gli architetti che ci hanno affiancate”. “Io sono di Erba e sono cresciuto con la pasticceria Sartori - ha affermato Ortalli - Un caso fortunato ha voluto farmi lavorare qui e a questo scopo. Il progetto è stato chiamato **“casa bianca”**: domina infatti questo colore per far risaltare i prodotti Sartori che invece sono molto colorati”.



“Sul prodotto non avevamo dubbi, abbiamo mantenuto quello che avevano seminato i nostri genitori - introduce Roberta alla conferenza stampa di mezzogiorno - Ma mancava la parte finale: imballo e luogo per la vendita. Proprio su questi aspetti abbiamo investito molto e la location che inauguriamo oggi interpreta proprio quello che siamo. Da oggi in poi vogliamo dare espressione di quello che facciamo in tutto e per tutto, dal prodotto al servizio, e la filosofia è quella di continuare a essere seri e professionali. **Ci ha animate la voglia di fare le cose bene, di essere precise ma non eccessive.** Tutte le persone che si sono avvicinate al nostro progetto se ne sono innamorate e hanno saputo fare quello che chiedevamo. Siamo concentrate nello sviluppo di questa azienda, garantendo la qualità del gruppo Sartori. Con questa nuova location vogliamo lanciare la sfida e proiettare nel futuro il lavoro compiuto fino a oggi”.

“Mi è sempre stato insegnato che nel lavoro bisogna portare la passione. A me piacciono lo studio e la ricerca perciò ho applicato queste componenti all’ambito del food - spiega Anna - Si ha business se si garantisce continuità, quindi occorre cercare sempre qualcosa di nuovo. Noi ci stiamo avventurando nel campo delle **intolleranze e del benessere** per esempio. Non siamo mai state modaiole ma la moda indica un bisogno: abbiamo quindi cercato di capire che esigenza ci fosse e lo star bene è un’esigenza ed è fondamentale. Ho studiato e mi sono divertita a cercare combinazioni per raggiungere il massimo della **digeribilità**. Quando ci dicono che un nostro prodotto è buono e digeribile stiamo lavorando bene. Ma poi ogni scelta è frutto di un’analisi attenta dell’impatto che le materie prime utilizzate possono avere sulla salute delle persone e non solo sul gusto degli alimenti. Abbiamo quindi individuato una formula: **una linea di prodotti “speciali”** con caratteristiche nutrizionali e combinazioni alimentari frutto di studi naturopatici, contraddistinti nel punto vendita con cartellini colorati, le cui caratteristiche distintive non verranno specificate immediatamente. L’obiettivo è **aiutare i clienti a scoprire e apprezzare gusti “differenti” e più salutari**, eliminando pregiudizi e false credenze. In questo modo una frolla senza glutine, per esempio, può diventare un’alternativa, non una costrizione per chi non sta bene. Ci saranno poi prelibatezze dedicate chi ha **esigenze nutrizionali specifiche**, come dolci senza latticini, senza uova, o che prevedono l’uso di farine alternative come quella di kamut, riso o segale”.



Oltre a queste chicche, **la grande novità sarà il salato: l'attività sarà ampliata dal prossimo mese di ottobre.** Ci sarà uno spazio aperto tutti i giorni dove i clienti potranno gustare le nuove specialità per il pranzo o per uno spuntino/aperitivo pomeridiano (panino, insalata, piatto unico).

Un'altra novità sarà una personalizzazione divertentissima con un programma software, un modo di affrontare il cibo in modo divertente: "Sarà **una app** che consentirà ai nostri clienti di individuare i piatti più indicati considerando le proprie caratteristiche fisiologiche e il metabolismo".

E poi ci sono gli erbesi: un limite o una risorsa? "Non ci sentiamo affatto limitate a stare qui. L'erbese viene nel quotidiano, ma abbiamo anche persone che vengono da fuori e con loro il rapporto è più articolato. **Non avremmo mai potuto lasciare Erba, semmai si potrà pensare di aggiungere all'attività di Erba qualcosa fuori**, ma la nostra anima è qui". Per quanto riguarda l'età, invece, "se si vogliono coprire tutte le ore di apertura bisogna avvicinarsi a **target diversi**, essere sempre disponibili con un'alta qualità". Per ora il negozio rimarrà aperto quindi dalle 7 alle 20 circa.

I prezzi. "**Siamo molto brianzole in questo: se un prodotto costa è corretto che sia così poiché ha sicuramente una certa qualità**".

La squadra Sartori è pronta per una nuova sfida: con Roberta e Anna ci sono anche

Giuseppe Colombo, oggi in azienda con le sorelle, e una **quindicina di dipendenti**, tra personale del laboratorio, in negozio e a chiamata. **L'azienda è nata nel '58 da Francesco e Carolina come latteria e bar, poi sono stati aggiunti il gelato e la pasticceria.** Roberta è entrata in azienda nell'88 e, seguendo le orme materne, si occupa della gestione del punto vendita e della parte amministrativa, mentre Anna, al lavoro dal '98, segue il laboratorio e contribuisce in modo sostanziale allo sviluppo dei prodotti a marchio Sartori. L'azienda partecipa a Re Panettone dalla prima edizione del 2008, è l'unica pasticceria della provincia di Como a essere stata citata nella guida "Pasticcerie golose" di Paolini, inserto de Il Sole 24 ore ed è stata menzionata come produttrice della "colomba perfetta" nelle pagine Lombardia del Corriere della Sera a firma Roberta Schira. Sartori ha vinto la medaglia di bronzo ai mondiali di Lussemburgo nel 2010 nell'ambito del concorso internazionale di pasticceria artistica, la medaglia d'argento alle olimpiadi di Erfurth nel 2012 nell'ambito del programma di pasticceria completo e la medaglia d'oro nell'ambito del trofeo Artuto Della Torre e primo posto assoluto di categoria pasticceria artistica.



Nel pomeriggio di giovedì la famiglia Sartori ha invitato le autorità alle 17 e il pubblico alle 18. Il prevosto, **don Giovanni Afker**, ha parlato di "una storia segnata da un grande lavoro dei genitori. Questo inizio è il punto d'arrivo di ciò che è venuto prima.

Tutto prende slancio da una coraggiosa impresa". Il sindaco, **Marcella Tili**, ha ricordato l'importanza di papà Francesco nella vita erbese, tanto da essere insignito della **benemerenzza civica**, e ha sottolineato la "finezza architettonica che rimanda al gusto della famiglia Sartori, delle sue delizie da ammirare e gustare. È impossibile resistere alla tentazione e non riconoscere le capacità di Roberta, Anna e Giuseppe e la volontà di continuare a cercare sostanze per nuovi sapori".

Roberta, a nome della famiglia Sartori, ha ringraziato tutti e ha ricordato chi ha reso possibile tutto questo, "Carol e Checco, come si chiamavano loro" e ha ribadito che l'entusiasmo è la parola chiave di questa azienda, l'essenza, lo spirito.

Gli amici commercianti hanno partecipato anche con un messaggio postato su Facebook: **"Un sogno realizzato riempie il cuore, che possa essere il sogno più reale che ci sia e vi faccia felici".**

























