


## Il Giusto Impasto per ogni gusto

**Pubblicato:** Venerdì 12 Giugno 2015



Se è vero che la produzione è sempre più orientata verso la personalizzazione del prodotto sulla singola esigenza del cliente, è altrettanto vero che questo cambiamento riguarda tutti i settori: pasticcerie artigianali incluse. Lo sanno bene **Daniele e Raffaella Frison, che a Castronno hanno aperto “il Giusto Impasto”, un bar pasticceria laboratorio molto speciale.**

### **Daniele e Raffaella quando avete aperto la vostra attività?**

«Era il 14 luglio del 2013. Dopo aver guardato alcuni locali ad Azzate, il nostro paese, abbiamo trovato questo, in via Roma a Castronno e dato che qui non c'erano pasticcerie abbiamo deciso che era quello giusto». 

### **Aprire un bar, in questo caso anche pasticceria, o più in generale un'attività commerciale è il desiderio di tanti. Per voi quali sono state le difficoltà?**

«Premetto che non ci si improvvisa pasticciere. Io sono diplomato alla scuola di Saronno e ho parecchi anni di esperienza alle spalle. Detto questo le principali difficoltà prima dell'apertura sono state la burocrazia e trovare un finanziamento a tassi d'interesse equi».

### **Non avete usufruito di nessun incentivo per l'imprenditoria giovanile?**

«Ci siamo informati, ma per avere un'esenzione consistente la legge dice che una società di persone formata da una coppia, come nel nostro caso, deve fatturare non più di 20mila euro all'anno ed è chiaro che se le condizioni sono queste, chiudo al secondo mese».

### **Come avete trovato il finanziamento in un periodo in cui le banche sono molto strette nel concedere credito?**

«Diciamo che non è stato facile, poi tramite Artigianfidi (il servizio credito di Confartigianato ndr.) abbiamo trovato quello che faceva al caso nostro».

### **Poi avete aperto. Come avete fatto a farvi conoscere e cosa proponete ai clienti?**

«All'inizio nel più classico dei modi: con il volantinaggio. Poi abbiamo fatto il sito internet, abbiamo lavorato moltissimo sulla qualità dei prodotti e alla fine abbiamo mandato tantissime e-mail a ristoranti e altre attività chiedendo se avessero bisogno di pasticceria all'ingrosso. Inoltre volevamo creare un ambiente familiare in cui i clienti si sentano a loro agio. Al primo piano abbiamo anche realizzato uno spazio dedicato ai bambini».

### **Passiamo alla parte golosa. Cosa producite in laboratorio?**

«Il Giusto Impasto produce pasticceria tradizionale e pasticceria moderna. Nel tempo ci siamo specializzati in cake design e nell'utilizzo di farine particolari, adatte alle esigenze della clientela più varia: come quelle senza glutine. Poi con il cambio di stagione offriamo yogurt soft, gelati, meringate e tiramisù senza lattosio e per le colazioni diversi tipi di cappuccini fatti con il latte d'avena, di riso, di

soia o di mandorla».

**E come ha risposto la clientela a questo genere di offerta che, immagino, avrà un costo diverso dall'offerta tradizionale?**

«All'inizio era un po' scettica, poi però le cose hanno iniziato a girare e i costi sono ripagati dal passaparola. Noi cerchiamo di mantenere il nostro standard, aggiungendo un euro al chilo, non di più. Siamo convinti che sia la scelta giusta e da giugno inizieremo a proporre aperitivi dedicati a ogni tipo di esigenza: dai vegani ai celiaci, agli intolleranti al lattosio».

**Qual è la produzione settimanale de "il Giusto Impasto"?**

«Viaggiamo intorno ai 600 – 800 croissant francesi (la ricetta è rigorosamente quella d'Oltralpe tengono a sottolineare ndr.) e ai dieci chili di pasticcini a settimana, oltre a torte e biscotti. Inoltre serviamo circa 15 bar, spaziando da Varese a Cavaria che, entro le sette sono tutti serviti. Poi offriamo anche un servizio catering e a domicilio. Oltre ad affittare la saletta da 25- 30 posti a sedere per rinfreschi, aperitivi ed eventi privati».

**Ma quanti siete a fare tutto?**

«Siamo in quattro: Raffaella, io, un giovane apprendista di 18 anni, davvero bravissimo, una ragazza al bar altrettanto brava e quattro ragazze che vengono a darci una mano a chiamata quando il lavoro è davvero tanto».

**È stato difficile trovare le persone giuste e inquadrarle nel modo migliore?**

«In effetti sulle assunzioni ci siamo trovati molto in difficoltà, non sapevamo quale contratto applicare e il nostro commercialista non ci seguiva a dovere, così siamo passati a Confartigianato che ha trovato la formula più adatta e siamo riusciti a risparmiare pur offrendo gli stessi salari ai nostri dipendenti».

**Qual è la vostra specialità?**

«Il dolce Castronno, una sorta di plum-cake a base di amaretto con uno strato di confettura di mirtilli con una copertura di amaretto e granella di zucchero. Un dolce davvero ottimo»

**Avete mai pensato di esportarlo?**

«Certo, ci stiamo ancora pensando e vogliamo provarci. Per Expo ho contattato i padiglioni di una decina di espositori, dalla Svizzera alla Corea del Sud, proponendogli i nostri prodotti e voglio provare a esportare anche in Germania e Inghilterra. Il nostro prodotto mantiene una conservabilità adatta all'esportazione, quindi perché non provare?».

**Com'è andata?**

«Al momento mi ha risposto la Corea del Sud, che si è dimostrata molto interessata. Ora vediamo cosa succede. Ho comunque intenzione di continuare un discorso avviato con l'ufficio internazionalizzazione di Confartigianato per seguire questa strada e proprio grazie all'associazione artigiani abbiamo avviato un dialogo con alcuni buyer cinesi che abbiamo incontrato lo scorso 8 giugno».

**Qual è il vostro rapporto con il territorio? Credete che ci siano abbastanza iniziative per promuovere le circa mille aziende artigianali che si occupano di agroalimentare?**

«Noi abbiamo avviato un discorso di filiera corta con un produttore di miele di Oggiona e con le grappe d'Angera, ma quello dell'alimentare in provincia è un settore tenuto un po' ai margini. Qualche iniziativa in più non guasterebbe. Ti faccio un esempio, abbiamo partecipato alla prima edizione di Signor Panettone, che si è svolta a Varese in Camera di Commercio. Be', finito l'evento abbiamo triplicato la vendita di panettoni. Se ci fossero altre iniziative simili sarebbe davvero una cosa molto utile per realtà come la nostra».

**L'IMPRESA DELLE MERAVIGLIE**

**CONFARTIGIANATO IMPRESE VARESE**

Redazione VareseNews  
redazione@varesenews.it