

Il cioccolato in 3D è unico e “griffato”. Buosi personalizza il gusto e il prezzo

Pubblicato: Venerdì 2 Dicembre 2016



«Solo per uso orale». Se questa non la si racconta con i giusti toni, si rischia di restare con l’amaro in bocca. E invece **Denis Buosi**, creativo del cioccolato più raffinato, ancora ci ride sopra. Un signore anziano, di bell’aspetto, esuberante gliele ordinò per anni e in gran numero: supposte di cioccolato bianco per divertire e coccolare i propri clienti. A Buosi venivano forniti blister e scatolette; lui ci fondeva il cioccolato e poi via nella “**farmacia della gola**”. Dove la dolcezza fa dimenticare qualsiasi cosa. Quei tempi sono lontani, ma non la richiesta da parte dei clienti di personalizzare questa delibatezza amata tanto da Maria Antonietta moglie di Luigi XVI quanto da Voltaire, Wolfgang Amadeus Mozart, Alessandro Manzoni e Papa Pio V.

Il **cioccolato che, oggi, si fa anche in 3D** perché personalizzarlo è una moda che non conosce tempo. Anzi, firmare una tavoletta o un cioccolatino è una prassi seguita tanto dal titolare d’azienda quanto dall’innamorato. Buosi lo sa bene, perché da almeno dieci anni lavora arrovellandosi il cervello in questa nicchia dove tutto deve essere fatto su misura. E, possibilmente, ad un prezzo che non renda indigesto il cioccolato. Per l’appunto, la stampa 3D: «Quando ho letto di **Faberlab** mi sono appassionato, perché ho bisogno di un luogo dove poter chiedere e capire come risolvere questo problema: prodotto ben fatto (come sempre), customizzato (come sempre) ma realizzato in minor tempo e soprattutto a costi inferiori».

Insomma, dello stampino in alluminio e del sottovuoto in plastica (per alimenti, ovvio) **Denis Buosi** non ne può più. Lo fa perché è la sua passione, «ma oggi al cliente si invia il rendering e il collaggio del cioccolato (gestendo bene le temperature) si può realizzare direttamente con una stampante 3D. Assurdo? No, pratico». Buosi è nato in pasticceria (il padre Ermes la fondò nel 1958 con la moglie Rosi), è cresciuto come garzone, frequenta la scuola professionale di pasticceria e poi eccolo con le mani in pasta. Meglio ancora, nel cioccolato.

L’innovazione lo ha sempre affascinato, e delle nuove tecnologie vuole conoscere tutto perché è convinto che il mondo non stia mai fermo. E’ per questo che negli anni ha frequentato i corsi di perfezionamento nelle migliori scuole italiane e europee. Ma la stampa 3D lì, non gliela hanno insegnata. E allora Faberlab fa al caso suo: «Facciamo un prodotto di alto livello e risparmiare sulle materie prime è inaccettabile per un’impresa come la nostra. Sui processi di produzione, invece, un discorsetto con Faberlab lo vorremmo fare, per ottenere un risultato veloce che nulla tolga alla bontà del cioccolato. Perché una cosa è produrre mille cioccolatini e un’altra farne solo cento e per di più personalizzati».

È il caso di dirlo: ce n’è per tutti i gusti, perché da quando Denis Buosi si è dedicato a questa nicchia di mercato («potrei seguire solo questa lavorando a pieno regime»), ha realizzato non solo cioccolatini più o meno tradizionali (sempre rigorosamente con loghi e iniziali) ma anche scatole piene zeppe di ingranaggi di cioccolato. Anche questa, in fondo, è **Industria 4.0**.

Buosi Cioccolaterie

Negozio di Varese

Piazza Beccaria, 6

Ore 7.15 – 20

Tel: 0332-241227

Negozio di Venegono Superiore

Via Baracca, 18 (sede amministrativa)

Ore 6.30 – 20

Tel: 0331-857492

Laboratorio cioccolateria e B Academy di Vedano Olona

Via Adua, 63

Ore 8 – 12/14 – 17.30

Tel: 0332-400149

info@buosi.it

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it