

VareseNews

Sem & Fem: «Qualità, dalla colazione al cocktail»

Pubblicato: Martedì 25 Settembre 2018



Il [concorso Best Bar 2018](#) è stato organizzato da VareseNews in collaborazione con **Moka Sir's e ForBar**. Per rendere uniforme a tutti i dieci finalisti l'approccio alla votazione, faremo a tutti le stesse domande, nello stesso ordine.

Protagonista di oggi è Cristian Morandi, titolare della pasticceria Sem & Fem di corso Bernacchi 35, a Tradate.

Quando ha aperto il bar?

Otto mesi fa. Abbiamo fatto l'inaugurazione il 20 gennaio di quest'anno, anche se io e il mio socio abbiamo un'esperienza ventennale, lui nella pasticceria, io nel settore bar e vini. Per questo Sem & Fem non è solo una pasticceria, ma è anche enoteca e wine bar.

Quale è stata l'esigenza che ha fatto nascere questo locale?

L'esigenza era quella di fare qualcosa insieme e di fondere le rispettive esperienze, creando un locale polivalente in una situazione in evoluzione come Tradate, una città con molti giovani, studenti, famiglie e uffici. L'idea è quella di essere un punto di riferimento per i nostri clienti per tutta la giornata, dalla colazione alla pausa pranzo, dalla merenda all'aperitivo. Ma anche per celebrare un evento, per una festa in casa o per la scelta di un buon vino.

Presentatevi: chi siete, quanti, che mansioni avete?

Io sono Cristian, uno dei quattro soci. La società è composta da me e dalla mia compagna Paola e da Sara e Mariano, della pasticceria SeM di Morazzone. Con noi lavorano cinque dipendenti: Riccardo e il suo braccio destro Yuri al laboratorio di pasticceria, Angela, Sara e Omar nella parte bar e vendita. Poi secondo le esigenze abbiamo altri collaboratori.

Qual è la vostra specialità?

Per quanto riguarda la pasticceria è difficile scegliere, ma la Torta Smeraldo al pistacchio di Bronte è un dolce davvero speciale. Nei cocktail sicuramente il Negroni, in tutte le sue varianti.

Come descrivereste il vostro locale?

Abbiamo creato un luogo accogliente, dove ci piace che i nostri clienti si sentano bene. Un locale polivalente dove partendo dalla colazione, fino alla pausa pranzo, alla merenda e all'aperitivo serale ci sono professionisti in grado di rispondere ad ogni esigenza.

Chi è il vostro miglior cliente?

Tutti, perchè abbiamo un clientela differenziata secondo i momenti della giornata. In particolare chi è attento alla qualità del cibo e del bere, e dunque è esigente ed apprezza l'impegno che mettiamo nella scelta di materie prime sempre fresche e di grande qualità. Il cliente esigente ci stimola a fare sempre meglio.

Da dove arrivano e chi sono i vostri clienti?

Da Tradate soprattutto; con le scuole, gli uffici e le banche è una città molto viva e con tanta gente in tutte le fasce orarie. Poi c'è la clientela affezionata nonostante siano pochi mesi che abbiamo aperto, che viene anche da fuori perchè apprezza i nostri prodotti e i servizi che offriamo.

Qual è il vostro rapporto con il territorio?

Buonissimo. Abbiamo avuto un'ottima accoglienza fin dall'inizio.

Come vivete il digitale e la comunicazione?

Abbiamo una pagina Facebook che per ora gestiamo direttamente e stiamo realizzando anche il sito. I riscontri e l'interazione sono molto buoni. Siamo sulle mappe di Google, ma non ancora su Trip Advisor, ci stiamo ragionando su.

La cosa più divertente che vi è successa?

Un servizio di catering per una festa a sorpresa in una villa privata. Il festeggiato era stato spedito a comprare il vino al supermercato, e quando è tornato si è trovato con 60-70 persone arrivate per lui da tutto il mondo.

E invece quella più sgradevole?

Per fortuna non ci è ancora successo niente di spiacevole. Per ora solo cose belle.

Perché secondo voi dovrebbero votarvi come “Best Bar”?

Perché siamo un bel gruppo, giovane ed affiatato, crediamo molto in quello che facciamo e amiamo soddisfare i nostri clienti e farli stare bene da Sem & Fem, in un ambiente accogliente, tranquillo e raffinato quel tanto che basta.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it