

Forlì

Arriva la Pasqua

Dolci affari: «Più di prima della pandemia»

Gardini e Flamigni, i due 'marchi' legati alla festa di domenica, esultano: «Svaniti anche i timori legati agli attuali rincari»

Le feste, si sa, passano anche dalla tavola. La Pasqua, in particolare, trova i suoi simboli più tipici al momento del dessert, quando finalmente compaiono colombe e uova di cioccolato. Ma come stanno andando le vendite in un anno in cui i rincari di utenze e materie prime stanno mettendo in difficoltà sia le imprese che i consumatori? «Non nascondo che eravamo preoccupati - confessa Fabio Gardini che, insieme al fratello Manuele, è al timone dell'omonima cioccolateria -, ma i fatti, fortunatamente, ci stanno dando torto: le vendite stanno andando molto bene, addirittura meglio dell'anno scorso, quando già avevamo registrato dati positivi».

I gusti più amati, oltre agli intramontabili fondente e al latte, sono diversi: «Va benissimo l'uovo al pistacchio di Bronte realizzato da noi: il pistacchio piace sempre tanto. Piace anche il 'Ruby', ovvero un uovo realizzato con un tipo di fava di cacao naturalmente violacea che dà al prodotto un colore particolare e ha un retrogusto agrumato. Molto gradito, inoltre, è il rustico: una nostra reinterpretazione del cioccolato di Modica, dalla consistenza leggermente sabbiosa, mentre per i palati più sofisticati c'è quello al tè mat-

IL CIOCCOLATIERE

«Triplicate utenze e materie prime, crisi anche per imballaggi Ma resistiamo»



Da sinistra i fratelli Gardini e la famiglia Buli (Massimo e Renata) della ditta Flamigni

cha... Poi, naturalmente, continuano ad andare molto bene il nostro 'Nocciolotto' con granelle di nocciole e il 'Pollok', con un caratteristico disegno a schizzi composto da diversi tipi di cioccolato».

Nota dolente sono i costi di produzione, cresciuti in maniera esponenziale negli ultimi mesi: «Cerchiamo di lavorare senza pensare troppo a questo aspetto: le utenze per noi sono triplicate, ma anche il prezzo delle materie prime. Non solo, infatti stiamo anche faticando a trovare gli imballaggi per i prodotti che realizziamo. Il mercato è impazzito, ma noi continuiamo a

resistere».

Bilancio positivo anche per le colombe, a confermarlo è Massimo Buli, titolare della Flamigni: «Le vendite sono cresciute non solo se paragonate al periodo Covid, infatti registriamo un più 10% anche rispetto al 2019, in epoca pre-pandemica. Già a Natale, con i panettoni, avevamo notato un ritorno all'acquisto di prodotti più tradizionali, come quelli che proponiamo noi». Ad andare per la maggiore, in effetti, sono proprio i dolci più classici affiancati, però, a proposte

L'IMPRENDITORE

«Boom dei prodotti tradizionali. I prezzi? Cerchiamo di non gravare sui clienti»



che si discostano un po' dalla tradizione: «Oltre alla ricetta originale, continua a piacere tanto la colomba al pistacchio: noi siamo stati tra i primi, molti anni fa, a scommettere su questo ripieno, quando ancora non lo proponeva quasi nessuno e oggi è davvero un *must*. Sono molto venduti anche i dolci al cioccolato fondente o alla gianduvia, ma piacciono anche le nostre proposte gourmet: vanno a ruba, ad esempio, le colombe pesca e zenzero e limone e zenzero. A causa dei rincari stiamo vivendo una fase delicata - conclude -, ma cerchiamo di non gravare troppo sui clienti con aumenti di prezzo. Non è un momento facile, ma siamo felici di vedere che, anche quest'anno, i forlivesi hanno deciso di non rinunciare a dei buoni dolci di Pasqua».

Sofia Nardi



Una ragazza con un tipico uovo di cioccolato: i gusti di tendenza sono pistacchio e ruby (un tipo di cacao dal colore naturalmente violaceo)