



CRISTIAN BEDUSCHI IL MAESTRO ARTIGIANO DELLA PASTICCERIA ITALIANA

Nel cuore delle Dolomiti, apre il nuovo locale del maestro Cristian Beduschi, che si rimette in gioco portando tutto se stesso in questa avventura. Dove tutto ha avuto origine, la sua filosofia di lavoro trova uno specchio perfetto nella natura che la circonda

A cura della **redazione** - Photo courtesy **Spazio Genio**



IL LOCALE

**PASTICCERIA
CIOCCOLATERIA BEDUSCHI**
cioccolateriabeduschi.com
info@cioccolateriabeduschi.com



Abbiamo incontrato il maestro Cristian Beduschi a pochi giorni dall'inaugurazione del suo nuovo locale. Il periodo è sicuramente il più impegnativo dell'anno e riusciamo a rubargli solo poche risposte, subito prima che la sua attenzione torni alla produzione della sua arte bianca.

DOVE TUTTO È PARTITO

«Ho cominciato a 14 anni nella pasticceria di famiglia a Cortina d'Ampezzo e ci sono "cascato dentro". All'inizio si produceva solo per forniture esterne, poi è stato aperto il primo negozio con un boom pazzesco. Arrivato a 20 anni volevo fare nuove esperienze. Sono andato a Milano nel tempio della pasticceria meneghina, il Saint Ambroeus. Dopo 6 mesi mi hanno offerto di andare nella nuova filiale in America ad insegnare al nuovo personale. Devo dire che si lavorava con degli standard molto alti e con grande qualità. Dopo questa esperienza sono tornato in Italia, avevo l'obiettivo di aprire una pasticceria tutta mia; nell'attesa, però, non volevo andare a lavorare per la concorrenza e allora ho fatto il fabbro da un amico per qualche



mese, mi sono sempre piaciuti i lavori manuali. Poi, ho finalmente aperto la mia prima pasticceria a Zuel di Cortina».

I CONCORSI, LE VITTORIE E I TRAGUARDI

«Dopo due anni di attività, ho letto un articolo della scuola Etoile di Sottomarina: ho deciso di andarci e, appena arrivato, mi si è aperto un mondo (credevo di essere "bravino" dopo 15 anni di lavoro). Ho iniziato a frequentare i corsi, l'ambiente era molto fertile e stimolante, era una vera fu-

cina di idee. Con questo nuovo bagaglio ho iniziato a fare i concorsi nazionali e poi internazionali, ho vinto la selezione Italia per il "Gran Prix Sicao" nel 1995 e, nell'anno seguente, sono arrivato quarto nella finale a Parigi. La medaglia di legno mi ha fatto pensare e con Luigi Bassetto abbiamo deciso di partecipare alla "Coupe du Monde de la Pasticserie" del 1997. Abbiamo coinvolto anche Luca Mannori e, dopo un anno di allenamento durissimo, siamo andati a Lione e abbiamo vinto. Eravamo



dei veri outsider. Da lì la mia carriera è decollata. Tutti gli sforzi sono stati ripagati. Ho aperto poi un secondo negozio in centro a Cortina che ho tenuto per 20 anni. Dopo questi anni di duro lavoro ho deciso di semplificare la mia vita e mi sono spostato a Tai di Cadore, dove ho ancora adesso il mio laboratorio e la mia piccola bottega. Dopo 7 anni di vita quasi solo in laboratorio, mi hanno offerto di aprire un mio punto vendita come Gelateria-Cioccolateria nel Mercato Centrale a Firenze: mi mancava la soddisfazione della vendita di miei prodotti».

COSA RAPPRESENTA QUESTA NUOVA AVVENTURA

«Due anni fa volevo andare in pensione, ma quest'idea di fermarmi non è che mi andasse molto giù, volevo tramandare la mia grande esperienza! Abito a Caralte vicino al mio laboratorio, e passavo tutti i giorni di fronte a questa bellissima struttura in legno e cristallo. Dopo pochi pensieri l'abbiamo presa in affitto».

DA UNA PROMESSA, IL SODALIZIO CON SPAZIO GENIO

«Avevo bisogno di qualcuno che trasformasse la mia filosofia di vita e di pasticciare in un locale che mi rappresentasse al 100%. Qui entra in gioco una promessa fatta pochi anni prima a Marco Gabriele, titolare di Spazio Genio. Lo conobbi per un progetto di una nuova pasticceria a Firenze ma il contratto non andò a buon fine per la volontà dei miei due soci. Fui io però a dovergli comunicare che non saremo andati avanti con lui, ma gli dissi: "quando dovrò fare un'altra Pasticceria ti chiamerò, e la farò con te". Lui avrà pensato che erano le solite parole di circostanza, invece è stato esattamente così. Per il mio nuovo negozio ho chiamato subito Marco, non ho interpellato nessuna altra azienda, perché avevo trovato in lui e nella sua azienda i principi cardine dei miei valori. Gli ho fatto vedere lo spazio e gli chiedo cosa si poteva fare, e lui mi manifestò subito un grande entusiasmo, e ricordo che esclamò subito "Bellissimo!". Sono pienamente soddisfatto della collaborazione e della disponibilità; sono sorpreso per la grande pro-

IL LOCALE

Lo spazio si sviluppa su due livelli, 130 mq al piano terra e 75 mq di soppalco. È stato studiato un locale totalmente personalizzato, su misura, unico, dove protagonista assoluto è il prodotto di Cristian Beduschi. Il nuovo arredamento entra in punta di piedi e dà l'impressione di essere lì da sempre: un arredamento studiato per essere in quel luogo, con materiali ripresi in varie declinazioni. Il banco di 6 metri è un monoblocco di colore bianco che esalta la pralineria, la pasticceria e tutti i prodotti della colazione. Il frontale è impreziosito da una texture studiata ad hoc che richiama il nuovo marchio Beduschi. Elementi galleggianti espositivi accolgono il nuovo packaging per i prodotti di cioccolateria, pasticceria, confetture... Sedute comode e confortevoli si articolano sui due piani. L'architettura originale dell'edificio in legno e la pavimentazione in ardesia fanno da contraltare ai colori chiari. Completa l'unicità di Spazio Genio un'opera d'arte site-specific nata dall'incontro tra il pasticciere e l'artista.



fessionalità e la cura in ogni dettaglio. Tutta l'azienda si è spesa sicuramente più di quanto mi aspettassi: gli operai, l'architetto Francesco... tutti».



SPAZIO GENIO SRL

spaziogenio.it
info@spaziogenio.it
f @spaziogenionew
ig spaziogenio