



MADAMADORÈ, METTERSI IN GIOCO (E VINCERE) IN UNA NUOVA VITA

Sulle colline della Valpolicella, rinomate fin dai tempi della Roma antica per la viticoltura, una storia di imprenditoria rosa: Vanna Scattolini, dopo 24 anni trascorsi in ambito amministrativo, decide cambiare radicalmente la propria vita, dedicandosi anima e corpo alla sua grande passione: la pasticceria.

A cura della redazione - Photo Spazio Genio

Nel 2015 nasce la versione 1.0 della Pasticceria Madamadorè, a Fumane. Un piccolo banco per la vendita e un laboratorio con spazi appena sufficienti, ma è subito un successo. La mentalità imprenditoriale di Vanna la spinge sempre a migliorare se stessa e la propria attività. Così, anche grazie alla consulenza d'impresa di Spazio Genio, azienda leader in questo settore, capisce che è giunta l'ora di compiere un altro passo.

Nel 2019 si sposta dunque nel nuovo spazio, una ex banca, all'interno del quale viene progettato un ambiente ritagliato sulle nuove esigenze: servizi a norma, magazzino, laboratorio e locale vendita. Ogni dettaglio è studiato ad hoc per rispecchiare la cura e la passione che Vanna infonde nelle sue leccornie: il richiamo tra la carta da parati che decora alcuni pendenti e i lampadari a sospensione, o le grafiche che ricordano il marmo rosso di Verona estratto dalle colline intorno. Lo stesso legame con il territorio lo ritroviamo nella scelta delle materie prime. La sinergia fra i diversi elementi di Madamadorè è vincente: un prodotto di qualità assoluta, una passione e un impegno costanti, il servizio cordiale e il design moderno e raffinato.

UN NUOVO LABORATORIO, DEGNO DI UNA "MADAMA"

Vanna, nonostante il periodo di crisi, nel 2020 decide di investire ancora, annetten-



IL LOCALE

PASTICCERIA MADAMADORÈ
San Pietro in Cariano (VR)
madamadore.vr.it

do un locale adiacente per realizzare un laboratorio degno della sua "Madama". Viene anche apportata una modifica al locale vendita: una parte dell'arredamento viene sostituita da un nuovo banco espositivo per i lievitati della colazione, ma soprattutto per alcune referenze salate, fondamentali per soddisfare le esigenze dei clienti durante tutta la giornata. Per questo motivo è implementato anche un retro

banco per le farciture a vista e un angolo gelateria.

MADAMADORÈ 3.0

La versione 3.0 di Madamadorè diventa così un locale moderno nell'arredo ma anche nella mentalità, quella di chi ha capito che mercato e clientela sono in continua evoluzione. Questo è il regno di Vanna, che si diverte a proporre le sue "insolite dolcezze", ma anche prodotti senza glutine e senza lattosio, come la colomba all'olio di oliva e olive candite, mantenendo sempre uno stretto legame con le eccellenze locali.

Il filo conduttore nei locali di Vanna Scatolini è il laboratorio a vista, che consente alla clientela di scoprire come nascono tutte le prelibatezze, oltre a trasmettere trasparenza e profondità a tutto il locale. Nel tempo è diventato un vero e proprio punto di interesse e non è raro trovare qualcuno che l'ammira estasiato mentre realizza le sue insolite dolcezze.

