

PASTICCERIA DEMETRIO: RIVOLUZIONE E MEMORIA

Da una storia di eleganza e cura verso il cliente un progetto che sposa il futuro senza tradirne le radici. Sotto i riflettori lo spazio e la creatività, esaltata da una esposizione moderna e pulita, dove il protagonista assoluto è il prodotto

A cura della redazione - Photo **Carlo Alberto Alessi**


DEMETRIO
PASTICCERIA
Riccarda Serra



SPAZIO GENIO SRL

Via Segrino 9
 San Giuliano Milanese (MI)
 Tel. 02.48920021
 info@spaziegenio.it
 spaziegenio.it
 f spaziegenionew
 @spaziegenio



di innovazione fa oggi diventare la Pasticceria Demetrio un posto in cui chiudere gli occhi per vivere l'esperienza che regala il gusto.

IL LOCALE RINNOVATO

Il negozio di Via Guidi 33 necessitava un intervento radicale che allineasse la capacità creativa di Riccardo con un'esposizione moderna e pulita, dove l'unico protagonista è il suo prodotto. Spazio Genio si è immediatamente entusiasmata all'idea di dare un nuovo format al locale, anche perché è riuscita subito a trovare una soluzione geniale che è piaciuta moltissimo a Riccardo ribaltando lo spazio espositivo in modo da dare la massima visibilità possibile dalla strada all'interno del locale. In seconda battuta si è lavorato su una superficie lineare dove tutti gli elementi della pasticceria avessero il loro protagonismo. Nel banco infatti domina il colore bianco che esalta le varie cromie dei dolci, il frontale è lavorato creando una texture fatta su misura per Demetrio. Lo stesso disegno lo ritroviamo nel packaging insieme all'unico altro colore usato per il locale, l'ottanio. Nuovi posti a sedere di fronte al banco danno la possibilità di una consumazione veloce, oltre alla saletta dove ritroviamo una parete ottanio con lampade a dettagli oro e sedute comode. Il risultato è un locale davvero rivoluzionato, con grande piacere sia del committente ma soprattutto della clientela, rimasta stupita dallo spazio ricavato mantenendo le medesime metrature dei locali. Questo è un risultato che soddisfa pienamente lo spirito creativo di Spazio Genio che anche stavolta è riuscita a dare un plus.

LE RADICI

La storia della Pasticceria Demetrio affonda le sue radici in anni lontanissimi, ma partendo dalla storia recente si arriva alla trasformazione che Carlo Demetrio porta al negozio di pasticceria vicino al teatro lirico Frascini, a Pavia, i cui spettatori usavano chiudere la serata in modo dolce e gustoso. Carlo aveva voluto dare al suo locale uno stile ricercato, che potesse trasmettere finezza e armonia insieme alla qualità indiscussa dei suoi prodotti. Amava valorizzare i dettagli, rinnovava le vetrine ogni giorno, amava confezioni create con cura ed eleganza e la sua tenacia non gli faceva mai sentire la stanchezza delle ore e ore di lavoro che questa attività aveva portato nella sua vita. In quegli anni c'era tanta collaborazione anche tra imprenditori dello stesso settore, si era attivato uno scambio "dare per avere" e una collaborazione e supporto reciproco. Carlo era una persona che amava le relazioni sociali e trasmettere fiducia, era quella sua forma di marketing del momento, cosa che anche ai giorni nostri risulta essere un aspetto fondamentale. Carlo era molto attento alla presen-

tazione delle vetrine per far vedere al meglio i prodotti e ciò che trasmetteva era un'eleganza che aveva imparato nella sua adolescenza nelle attività di famiglia a Milano, in cui cura ed eleganza accompagnavano prodotti che facevano venire la voglia di dolce e di condivisione con gli amici.

IL FUTURO

Queste solo alcune righe che raccontano da dove nasce la storia della Pasticceria Demetrio che ora Riccardo Serra gestisce grazie alla sua passione per la creazione di dolci tradizionali, fatti a mano, una passione che sposa la storia dell'artigianalità e l'innovazione dello stile. L'amore per la pasticceria, lo porta ogni giorno a lavorare nel suo laboratorio e affiancare il suo team operativo per produrre brioche, torte, pasticceria e biscotti, che possono far sentire la storia che i prodotti di pasticceria possono raccontare con il gusto. Quando si assaggia si può entrare in un mondo di creme e impasti, di dolci e ora anche di salati che accompagnano momenti conviviali, in famiglia e con amici, in cui è bello condividere ciò che un dolce, che rispetta la tradizione, e aggiunge un po'