

il pasticciere e GELATIERE ITALIANO

COVER STORY

PASTICCERIA EOLIANA // SPAZIO GENIO

VUOI VENDERE DI PIÙ?
PARTI DAL FORMAT
DEL TUO LOCALE

Powered by



SPAZIOGENIO
CONCEPT AND DESIGN FOR FOOD

I QUADERNI DEL GELATIERE
LA FRUTTA A 360 GRADI:
UN ALLEATO PREZIOSO

LE GRANDI INTERVISTE
FACCIAMO CHIAREZZA
SUL "CASO ERITRITULO"

A cura di **Alessandra Sogni**
Photo **Matteo Lonati**

UNA VITA IMMERSO NEL SETTORE, DI CUI CONOSCE LE DIVERSE SFACCETTATURE. UNA VISIONE CHE UNISCE IN ARMONIA DUE TERRITORI E DUE EPOCHE, QUELLA DELLA TRADIZIONE E QUELLA DEL DOMANI. UN INCONTRO DI CONDIVISIONE E DI FIDUCIA, CON UN'AZIENDA ALTRETTANTO ESPERTA E INNOVATIVA. INSIEME HANNO DATO NUOVA LINFA A UNA STORIA DI SUCCESSO

PASTICCERIA EOLIANA // SPAZIO GENIO IL LUOGO GIUSTO PER CONTINUARE A CRESCERE

A 13 anni Davide Candura inizia a lavorare come barista al ristorante sotto casa. Questo mondo lo affascina, così va avanti: si fa le ossa nei locali milanesi del centro e delle periferie. E con il tempo si specializza, diventa “barista-paninaio”. Adulto, cambia rotta e circumnaviga il mercato del food partendo da un altro punto di vista, per tornare poi alle origini con successo, anche grazie alla fiducia totale in un'azienda che di locali se ne intende altrettanto.

Questa è una storia di origini e futuro, di piccoli passi e di grandi decisioni. È la storia di un imprenditore che si circonda di uno staff fedele, che non fa compromessi sulle materie prime e che ama sempre dare qualcosa in più.

«Dopo una giovinezza trascorsa nei locali milanesi, a un certo punto la mia vita prende un'altra direzione – ci racconta Candura – Ho trascorso diversi anni dedicandomi all'ingrosso con un socio. Entrambi siciliani, ci siamo sempre occupati di

prodotti della nostra terra, che importavamo e vendevamo ai professionisti del food».

Ha così l'opportunità di scoprire le esigenze dei diversi locali e di chi li manda avanti ogni giorno. Approfondisce la sua conoscenza a tutto tondo: le materie prime, i contatti con le aziende, i macchinari e le attrezzature, fino al prodotto finito. Per 10 anni gira tutto il Nord Italia e va in Sicilia per cercare le migliori aziende delle migliori materie prime, che potessero fornire una reale garanzia per i suoi clienti.

DAVIDE, QUAL È LA TUA FILOSOFIA?

«Ho sempre scelto materie prime di nicchia, eccellenze poco “sfruttate” in grado di dare un grande valore aggiunto. Ho voluto lavorare ogni volta sulla massima qualità, che per me ripaga sempre della fatica in più. Durante i miei anni nella vendita all'ingrosso, ho avuto modo di scoprire a fondo azien-

PASTICCERIA EOLIANA

Via XI Aprile 1848, 29
37014 Castelnuovo del Garda (VR)

pasticceriaelateriaeoliana.business.site

 [PasticceriaEoliana](#)

 [pasticceriaeoliana](#)

STAFF

Oltre a Davide Candura e al fratello Fabio, in Eoliana lavorano circa 13 persone in inverno e 14 o 15 in estate.

ORARI

La pasticceria è aperta tutti i giorni, con orario continuato, dalle 6:30 alle 20 in inverno e fino alle 21:30 in estate.





de siciliane meravigliose e tutte le loro potenzialità. I loro prodotti li uso ancora oggi nella mia pasticceria, perché mi piace avere le materie prime che nascono dove sono più buone».

POI 10 ANNI FA UN NUOVO CAMBIO DI VITA...

«Sì, sono venuto a Castelnuovo del Garda per ragioni personali e qui ho voluto creare una piccola azienda per conto mio. Ho quindi aperto un deposito per farmi conoscere, ma un giorno mi avvisano della location che oggi è Eoliana. All'epoca era una gelateria, chiusa da un paio di anni, che aveva bisogno di una bella rinfrescata. Lo spazio mi è piaciuto subito, ma io avevo un altro lavoro; però mi sono sentito stimolato, quindi ho parlato con il proprietario dei muri ed è iniziata questa avventura. L'abbiamo chiamata Eoliana con il mio ex socio che è delle isole Eolie per connotarci subito nella nostra identità più profonda. Avevamo dalla nostra la forza della qualità delle nostre materie prime, già testata sui clienti del commercio all'ingrosso. Abbiamo fatto un restyling minimo, quello che era allora nelle nostre possibilità, insieme al proprietario dei muri».

E COME È ANDATA?

«Per i primi tre anni, Eoliana è stata gestita dalla mia compagna. Avevamo alcuni col-

laboratori ma, a un certo punto, ho deciso che il mestiere lo sapevo fare. Ho portato la mia esperienza di barista e di paninaio e, nei primi mesi, la caffetteria era già migliorata tanto. La clientela si è affezionata alla "mia mano" e a quel punto, mi sono dedicato al locale anima e corpo. Ho liquidato il mio socio ed è subentrato mio fratello Fabio. Con il suo aiuto e con quello della mia famiglia, ho intrapreso questa impresa. All'inizio mi spingeva molto l'orgoglio di non far perdere ai miei genitori i soldi dei loro sacrifici, ma poi è scattata la voglia di dare sempre qualcosa in più, un'attenzione particolare. L'attività è cresciuta passo dopo passo e gli spazi hanno iniziato ad essere stretti. Per questo motivo, tre anni e mezzo fa ho investito per creare un laboratorio più grande e assumere più personale, specifico per ogni mansione. Anche grazie al mio pasticciere storico, Gaspare Morgante, abbiamo inserito numerose referenze di pasticceria classica siciliana e abbiamo iniziato a farla conoscere, a volte regalando i prodotti, altre volte anche avvandoli».

QUESTO APPROCCIO VI HA RIPAGATO?

«Assolutamente sì: i clienti erano sempre più contenti. Da lì, con altri sacrifici, abbiamo acquistato anche i muri della pasticceria. Abbiamo investito tutto in questa attività: è stato un percorso, un mettere una pietra sopra l'altra».

IL SALATO

A tirare le fila del salato in Eoliana c'è un rosti-ci-ere, ovviamente siciliano: Salvatore Crivello. Racconta Candura: «Da quando c'è lui è raddoppiata la rosticceria, con i nuovi arredi è addirittura triplicata. Condividiamo la filosofia di base, oltre che le origini: Salvatore è molto attento come me alle materie prime, alla loro valorizzazione, a come servire e far uscire il prodotto finito nel modo migliore possibile. Come me e come tutte le persone che lavorano qui, mette amore nel suo lavoro». L'offerta di rosticceria tipica è ricca e presentata in modo eccellente: va dalle arancine agli anelletti, dalle pizze e focacce alla parmigiana di melanzane e alla caponata. «Siamo sempre alla ricerca di qualcosa di nuovo, senza perdere la nostra tipicità. Un esempio è l'arancina salsiccia e friarielli, ingredienti certo campani, ma per noi omaggio al Regno delle due Sicilie».



Photo courtesy Eoliana



ARRIVIAMO ALLA NUOVA EOLIANA

«Dopo qualche altro anno è arrivato di nuovo il momento di pensare un po' più grande. Un fornitore mi ha presentato Spazio Genio, ma io avevo già altri progetti fatti da altri studi e aziende. Ho incontrato comunque il signor Marco, che aveva idee completamente diverse, sia dai progetti che avevo in mano sia dalle idee che avevo in testa, ma mi sono subito sentito in empatia. Mi sono voluto fidare e lui ha dato veramente un input forte al mio locale».

QUANTO CONTA L'IDENTITÀ PER TE?

«Moltissimo. Ho chiesto a Spazio Genio di dare un'anima tipica siciliana al locale: vole-

vo assolutamente le maioliche, che per me sono un grande punto di forza. Amo i loro colori, così come amo il colore che danno i prodotti dolci e salati agli spazi più bianchi. E il blu, come il mare».

COME È ANDATO IL PROGETTO DI RESTYLING?

«Mi sono fidato talmente tanto di Spazio Genio che non ho visto il progetto fino alla fine: ho dato a loro carta bianca dopo aver visto le realizzazioni che avevano fatto in precedenza. Quando mi hanno presentato il risultato complessivo, sono rimasto allibito: era diverso da tutti gli altri. Aveva identità, aveva visione, aveva esperienza. In origine e

in mente avevo un'esposizione e una struttura diversa da quella proposta, ma alla fine avevano ragione loro.

Gli ambienti ora sono equilibrati, ottimizzati e il servizio è fluido e agevole. È stato dedicato più spazio alla vendita, all'esposizione e al cliente e meno spazio all'operatore».

CHE RISULTATI HAI OTTENUTO?

«Quando Spazio Genio mi disse che con il nuovo locale avrei fatto il 30-40% in più di vendite non ci credevo, ma invece è vero. Sono estremamente competenti e professionali, curano tutti particolari ma anche la funzionalità, l'identità, la massimizzazione dello spazio, per un ritorno economico reale del locale».

CHI SONO E COSA OFFRITE OGGI AI VOSTRI CLIENTI?

«La clientela di Eoliana è sia locale, sia composta da siciliani che ci vengono a trovare (ma noi che scriviamo abbiamo visto entrare una signora lombarda, arrivata da Monza appositamente). In estate poi c'è abbastanza turismo, grazie al lago molto vicino.

I nostri cavalli di battaglia sono ovviamente la pasticceria siciliana, poi le colazioni e l'aperitivo, dove unisco l'anima milanese a quel qualcosa in più di tipico che gli altri non hanno: è un'accortezza, non ci fa pestare i piedi a nessuno e rafforza la mia identità. Abbiamo bibite, birre e vini selezionati personalmente – sempre tipici - e taglieri perché per noi è importante avere qualcosa di diverso durante tutta la giornata. Abbiamo anche inventato un cocktail analcolico della casa alla frutta, a cui aggiungiamo la granita siciliana in estate. Abbiamo il gelato, rigorosamente artigianale, a cui quest'anno abbiamo tolto un po' di referenze. Lo teniamo per non snaturare l'identità originaria del locale, ma per noi è un riempitivo durante il cambio di stagione. Anche il salato è molto presente e fondamentale: all'inizio facevamo i panini ma ci ha dato poca soddisfazione così abbiamo cambiato e ora abbiamo un'offerta molto varia».

PROGETTI FUTURI?

«I miei progetti per il futuro sono le mie speranze: di avere stimoli sempre nuovi, per non smettere mai di andare avanti».

