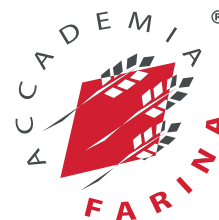




Panificio Bertarini, trasformare la passione in realtà



UNA STORIA DI FAMIGLIA UNITA A UNA GRANDE PASSIONE E ALLA VOGLIA DI INNOVAZIONE E FORMAZIONE. UNA VISIONE IMPRENDITORIALE CHE RIESCE A COGLIERE LE TENDENZE DEL MOMENTO E A TRASFORMARLE IN REALTÀ GRAZIE A UN TEAM MOLTO AFFIATATO. ECCO IL SEGRETO DI DARIO BERTARINI



La storia del Panificio Bertarini a Lambrugo è lo specchio di Dario Bertarini che dal 1997 è molto attivo e socio nel Richemont Club Italia, dai primi passi mossi in panificio al fianco dei genitori, oggi guida l'attività con una visione imprenditoriale forte e genuina. Tante cose sono evolute, radicalmente cambiate, dal 1988, anno in cui iniziò a collaborare con il padre, affiancandolo per alcuni anni e imparando giorno dopo giorno i gesti della tradizione. La madre Marisa ha lavorato nel forno fino a cinque anni fa e ancora oggi è custode preziosa dei sapori di una volta. Insieme a Dario la moglie Elena, compagna di vita, lo affianca nella gestione quotidiana: negli anni il panificio ha ampliato l'offerta includendo anche aree dedicate alla pasticceria e gastronomia, alla caffetteria e cioccolateria, diventando un piacevole punto di riferimento per il centro del piccolo paese in provincia di Como, oltre che per ristoranti e negozi della zona. Oggi il Panificio Bertarini, pur mantenendo una gestione familiare, occupa sei per

FARINE MOLINI LARIO

Molini Lario, sempre attenta alle esigenze del mercato come a quelle di Dario Bertarini ha realizzato Tanta Fibra, una linea di farine dedicate ai consumatori più attenti ai benefici legati ad una regolare assunzione di fibre. Questa linea di farine è declinata in 6 referenze, Azzurra e Arancio di tipo 1, Azzurra e Arancio di tipo 2 e Integrale e Integrale Top. Le farine Tanta Fibra di tipo 1 e 2 Azzurra hanno un W 220/240, le tipo 1 e 2 Arancio W 300/330, mentre l'Integrale di grano tenero 1 W 270/300 e Integrale Top W 380/420.



IDENTIKIT DEL LOCALE

IL PANIFICIO BERTARINI

Indirizzi
Lambrugo (CO)
Via Alessandro Volta 10

Inverigo (CO)
Via General Cantore 42

Orario Negozi
dalle 7:00 alle 13:00 e dalle 15:30 alle 19:00,
chiusi la domenica e il lunedì pomeriggio.

Numero dipendenti 13
Nei negozi 7
Nel laboratorio 6

<http://panificiobertarini.it>
info@panificiobertarini.it



sone nel laboratorio e sette commesse. “Poter contare su personale capace e professionale è fondamentale, mi permette di prendere ogni tanto qualche giorno di vacanza o di ritagliarmi del tempo per seguire corsi di aggiornamento. Non si finisce mai di imparare. Credo fortemente nella necessità di essere sempre al passo con i tempi, con una produzione tradizionale e al tempo stesso innovativa.” Negli anni sono state tante le scelte di Dario Bertarini, frutto di questa convinzione: nel 1996 l’apertura del negozio con il laboratorio in sede; nel 2003 i nuovi macchinari, nel 2009 la caffetteria all’interno del negozio per offrire ai clienti la propria produzione di pasticceria fresca, torte, crostate, biscotteria assortita di qualità; nel febbraio 2015, il secondo punto vendita a Inverigo. Oggi Dario insegna, al fianco della dottoressa Isabella Botta, ai ragazzi della Scuola di Panificazione di Como, la stessa dove si è formato nei primi anni ‘90. La sua giornata inizia alle 3 del mattino, il lavoro nel forno, poi in negozio,

a volte a scuola, dorme pochissimo, due ore nel pomeriggio e tre alla sera. È impegnato molto attivamente nell’associazione “Noi genitori onlus” di Erba dove insegna a preparare i biscotti a ragazzi con disabilità (vedi articolo a pag. 52). In quel centro diurno è stato per tanti anni uno dei suoi tre figli, Daniele, scomparso nel 2017 a 25 anni per una malattia degenerativa. “Quando è mancato, avevo difficoltà ad andare lì. Ma l’ho superata perché i ragazzi avevano bisogno di me.” Dario ed Elena hanno altri due figli: Andrea 27 anni ingegnere informatico e Francesca di 11 anni che forse un giorno diventerà pasticciera. Per il futuro Dario ha due progetti, “uno molto ambizioso: aprire un ristorante dove il pane è protagonista, attraverso gli abbinamenti dei piatti al pane, proprio come avviene per il vino”. Il secondo, più realistico, è quello di utilizzare il piano sopra al negozio per ricevimenti e una scuola per appassionati. In questo contesto di qualità e passione si inserisce la collaborazione con Moli-

ni Lario, iniziata con una divertente impresa che ha ottenuto il Guinness dei Primati a Como in collaborazione con altri artigiani della panificazione e la CRI: “il panino più lungo, 132,62 metri di bontà”, poi proseguita con l’associazione di Erba ed ora con il panificio dove vengono utilizzate le farine della linea TantaFibra tipo 1-2 ed integrale. Ogni giorno si sfornano 15 tipi di pane tra cui il Resegone, un pane croccante che ricorda la cresta dell’omonima montagna, il francesino e anche il Pan tranvai, un francesino non dolce con uvetta che deve il nome ai pendolari del secolo scorso. Vicende personali, storie di vita ed emozioni si intrecciano attorno al Panificio Bertarini e danno vita ad un incessante racconto che sa di buono e scalda il cuore. •



Molini Lario
LAGO DI COMO, 1919

Molini Lario S.p.a.

Via dei Platani 609
22040 Alzate Brianza (CO) Italy
Tel. +39 031 630 491 - Fax +39 031 632 546

info@molinilario.it
www.molinilario.it

f Accademia Farina-Molini Lario
@ #accademiafarina

