

# PANE, CAFFÈ E FANTASIA

*Da semplice bar a bottega il passo è breve (ma le lievitazioni restano lunghe). E così, grazie a EsmachLab, Giuseppe Negrizzolo ha trasformato il suo locale vicentino in una vera e propria fucina per focacce, pagnotte e stirate romane. Diversificando l'offerta e guadagnando nuove fette di mercato*

“Sono lunatico. E solo quando mi sveglio decido cosa impastare”, dice, con un velo d'ironia, Giuseppe Negrizzolo: classe 1978 e volitivo titolare de La Bottega Negrizzolo di Grisignano di Zocco, in terra vicentina. Del resto, le variazioni sul tema lui se le può permettere, visto che il mestiere (di fornaio) ormai lo ha in pugno e in testa ha fantasia da vendere. Pensare che era partito da un comune bar di famiglia: in principio, gestito da mamma e papà; poi, passato nelle mani sue e delle tre sorelle (Daniela, Elena e Patrizia). Una storia di famiglia, ma anche di successo e di voglia di crescere. Per rivoluzionare quel che era un semplice spazio in cui mangiare e prendere un caffè. Trasformandolo in una fucina in cui la buona cucina va a completarsi con la produzione di pane: naturalmente fatto in casa. Grazie ai quattro macchinari installati e targati EsmachLab: il generatore di lievito madre, l'impastatrice, la cella di lievitazione e di conservazione e il forno elettrico. “Non ho ancora acquistato Paneotrad, perché del taglio e del modellamento per il momento preferisco occuparmene io”, spiega Giuseppe. Dopotutto, il bello di EsmachLab sta nell'assoluta modularità degli “accessori”, capaci di assecondare le esigenze di ciascuna realtà. Sempre tenendo fede alla mission aziendale, che vuole forgiare panificatori moderni, impegnati nel lavoro di giorno e non più di notte. “Durante il pomeriggio metto a punto gli impasti per il giorno successivo, mentre al mattino mi dedico alla cottura”, svela il titolare del locale. Che apre alle 5 - “amiamo respirare l'aria fresca” - e alle 6 può già vendere il pane appena sfornato.



“Amo prepararlo con farine macinate a pietra, non raffinate e figlie del grano italiano, preferibilmente bio. Ma amo anche il farro, la segale, l'orzo, l'avena”, specifica il patron. Fiero delle sue pagnotte da mezzo chilo, spesso impreziosite da un mix di semi (come lino e girasole), e fiero pure delle focacce e delle fragranti stirate romane: croccanti, bel alveolate e farcite come una pizza. Insomma, un bel parterre di proposte. Per una clientela sempre più variegata. “C'è chi viene da noi apposta per acquistare il pane, che cambia tutti i giorni. Arrivano addirittura da Padova e da Vicenza”, ricorda orgoglioso Giuseppe. La cui bottega è chiusa di sabato ma aperta di domenica. Una maniera intelligente per conquistare altra gente. Che si ferma per un tramezzino o un

panino imbottito (col Prosciutto di Parma, con la mortadella, con i sottoli e con le verdure fresche), che adora far tappa per la colazione, per l'aperitivo oppure per il pranzo. Suggellato da pani e focacce homemade. “Sì, la mia clientela si è diversificata ed è pure aumentata”, rivela mister Negrizzolo. Che, dal non aver mai messo mano a un impasto è diventato addirittura un EsmachLab Ambassador. “Quello che so l'ho imparato da loro, in azienda. Mi hanno insegnato le basi dell'acqua e della farina, e mi hanno seguito e supportato sin dall'inizio, con consigli e consulenze. Poi ho coronato il tutto frequentando i corsi di Esmach Academy. Adesso? Mi piacerebbe affrontare il discorso del dolce, ma per ora rimango sul salato”, chiosa Giuseppe. Che, intanto, accudisce i quattro figli. “Certo, allevo la manodopera”.

**La Bottega Negrizzolo  
Via Vittorio Veneto 34**

**Grisignano di Zocco - Vicenza  
Tel. 0444 614676**

**Aperto: dal lunedì al venerdì, dalle 5  
alle 21; la domenica dalle 6 alle 12**

**Chiuso: il sabato**

