

MUGGIÒ

PROBLEMA LORO
«NON VENGO NO PIÙ DA NOI?
MEGLIO PERDERLI
CHE TROVARLI CERTI CLIENTI»

STORICA
QUARANTACINQUE ANNI
DI IMPEGNO QUOTIDIANO
IN VIALE DELLA REPUBBLICA

Il bar dell'accoglienza non si arrende

La Pasticceria Mariani, i mugugni dei razzisti: siamo più forti

di VERONICA TODARO

-MUGGIÒ-

ATTENTI, PREMURIOSI e volenterosi ma extracomunitari. E davanti ad un caffè preparato da giovani profughi, alcuni clienti hanno preferito voltare le spalle. A raccontarlo è Roberta Mariani, 44 anni, titolare insieme al fratello Alessandro della pasticceria di piazza Matteotti. I due fratelli, con un immenso gesto d'amore hanno dato lavoro a cinque persone di origine straniera, due profughi africani arrivati in Italia con i barconi, due ragazze brasiliane assunte a tempo indeterminato e una ragazza romena, oltre a uno stagista proveniente dall'Ecuador. Una scelta che all'inizio ha avuto notevoli ripercussioni perché diversi avventori hanno preferito bere il caffè altrove. «Meglio perderli che trovarli certi clienti», racconta Roberta, che dal 2010 è subentrata nell'attività di famiglia insieme ad Alessandro.



LAVORO DURO PER GLI ITALIANI

«In molti mi hanno detto che avrei prima dovuto dar lavoro agli italiani... Ma davanti ai nostri turni non accettavano»

GRUPPO Il personale della Pasticceria Mariani. A destra, Roberta e sotto il fratello Alessandro (Brienza)

SCELTA NECESSARIA

Ho bisogno di personale che abbia voglia di lavorare e fare squadra con il sorriso sulle labbra



FOCUS

Successo senza fine

Nel 2010 la Pasticceria ottengono la licenza per la ristorazione, due anni fa completano l'opera con tinteggiatura, pavimentazione del cortile e creazione di un dehor riscaldato. Oggi, proprio davanti al Comune ci lavorano in 14



Un'arte da amare

«Devi amare quello che fai. Ogni dolce ha la sua storia: la persona per cui lo prepari, i sentimenti che provi mentre la prepari. Ogni cosa entra nelle mani e mentre impasti pensi con le mani, ami con le mani»



«IN MOLTI mi hanno detto che avrei prima dovuto dar lavoro agli italiani. Ci ho provato. Ma davanti a un impegno settimanale di 7 giorni su 7, Natale e Pasqua compresi, con eventi da preparare, catering, cene, pranzi, buffet, i giovani italiani hanno spesso gettato la spugna. Io ho bisogno di personale che abbia voglia di lavorare e fare squadra con il sorriso sulle labbra». Roberta non si è pentita della scelta fatta. Anzi. «Non ho mai avuto dipendenti così attenti, così premurosi nei confronti dei clienti e così volenterosi». Davanti alle critiche la famiglia Mariani non si è lasciata intimorire: «Chi ha giudicato la nostra scelta è stato invitato ad andare a bere il caffè o a comprare la torta da un'altra parte». Oggi la pasticceria lavora a pieno

regime con 14 persone: papà Arialdo e mamma Franca, i tre figli Roberta, Alessandro e Laura, una cuoca, un pasticciere, un aiuto pasticciere, i cinque ragazzi stranieri più uno in prova.

GRAZIE ANCHE a questo voler andare oltre i pregiudizi, poco più di un mese fa la Pasticceria Mariani è stata insignita della benemerita Santa Lucia attribuita alla famiglia che dal 1972 «tramanda con passione e ricerca nella qualità, l'arte della pasticceria, divenendo nel tempo, un punto d'eccellenza nel settore». «L'arte di preparare dolci è molto più che saper eseguire ricette alla perfezione: è un vero e proprio gesto d'amore».

Una frase che il famoso pasticciere tedesco Ernst Knam ripete spesso in televisione ma che si adatta perfettamente alla filosofia adottata da Roberta e Alessandro. La storia della pasticceria risale a 45 anni fa quando i fratelli Mariani, Arialdo 28 e Tiziano 22 anni, iniziano la propria attività in un locale di 120 metri quadrati sul viale della Repubblica, con la produzione e distribuzione nei negozi di brioche e merendine. L'attività va talmente bene che insieme alle mogli Franca e Ambrogia decidono di aprire un punto vendita e sviluppare maggiormente il lavoro da negozio. Nel 1980 si trasferiscono in piazza Matteotti, nel 1985 acquisiscono la nuda proprietà dei locali

poi nel 1990 ristrutturano l'immobile nel centro storico di Muggiò, nell'ala di un'antica residenza nobiliare, rispettandone però le forme originali e gli antichi soffitti con travature in legno, che conferiscono a tutto l'ambiente un'atmosfera calda ed accogliente. Da lì un successo dietro l'altro. Nel 2010 ottengono la licenza per la ristorazione. «Devi amare quello che fai. Ogni dolce ha la sua storia: la persona per cui lo prepari, i sentimenti che provi mentre la prepari. Ogni cosa entra nelle mani e mentre impasti pensi con le mani, ami con le mani e crei con le mani», ha scritto Alessandro D'Avenia. In piazza Matteotti è proprio così.

© RIPRODUZIONE RISERVATA