

Massimo ALVERÀ

L'EVOLUZIONE DELLE VETTE

A CORTINA D'AMPEZZO, MASSIMO ALVERÀ RIVOLUZIONA LA PASTICCERIA DELLE DOLOMITI E SI FA INTERPRETE MODERNO E RAFFINATO DEL TERRITORIO. EREDE E INNOVATORE DELL'ARTE PASTICCERA DELLA STORICA BOUTIQUE DI FAMIGLIA, OMAGGIA IL VERSANTE DOLCE DELLA MONTAGNA GUARDANDO AL FUTURO CON LA COSTANTE RICERCA, TRA IMPECCABILI MIGNON, ELEGANTI PRALINE E CLASSICI CHE RIVISITANO LA TRADIZIONE AUSTRIACA

Legno di larice, acciaio, granito e pietra lavica. Accoglie così la Pasticceria Alverà di Cortina d'Ampezzo (BL), tra le linee pulite di un arredamento minimale di natura contemporanea e il calore di antiche travi provenienti da vecchi masi di montagna. Regno di Massimo Alverà, Maestro AMPI dal marzo 2017, la boutique riflette appieno la filosofia del pasticcere, che plasma impeccabili dolci in perfetto equilibrio tra passato e futuro, tra nuovi orizzonti e cultura territoriale.

«Chi viene da noi vuole ritrovare le Dolomiti e i sapori della tradizione - racconta; - nel novembre 2016 abbiamo ristrutturato il negozio seguendo questa linea, ma esaltando allo stesso tempo il carattere moderno dell'approccio e il gusto estetico dei dolci

proposti. Un restyling importante, che ha inaugurato l'area bar-caffetteria e limitato la produzione di pane, dando maggiore spazio al laboratorio di pasticceria».

Un territorio, quello ampezzano, fortemente influenzato dalla cultura austriaca: fonte di ispirazione, ma anche motivo di riscatto per il pasticcere, erede e innovatore di un'arte di famiglia tramandata dal 1914. «Fu il mio bisnonno Adolfo a iniziare l'attività come fornaio. Dopo la prima guerra mondiale, nel 1922 riuscì a costruire una casa dove incluse l'azienda, attuale sede del negozio, e tra il 1954 e il 1956 introdusse la pasticceria in produzione». Così, tra pani e dolci a vocazione asburgica, Massimo fa il suo ingresso in laboratorio all'età di 15 anni, dopo la scuola dell'obbligo.



I numeri

95mq

il negozio

(parte vendita con 4 tavolini interni e in estate 4 tavoli esterni più tavolone grande da 9 persone, sulla terrazza antistante)

185mq

il laboratorio (di cui 35 mq dedicati alla panificazione)

350.000,00 € **il costo** della ristrutturazione del 2016

7

persone in laboratorio

(1 addetto al pane, 1 addetto alla cucina, 5 addetti ai dolci)

6

addetti alla vendita

15

tipi di brioche lievitate

10

tipi di monoporzioni da forno

10

tipi di monoporzioni cremose

30

tipi di mignon

10

tipologie di pane

DOVE

PASTICCERIA ALVERÀ

Piazza Pittori Fratelli Ghedina 14
Cortina d'Ampezzo (BL)
Tel. 0436 862166



Pasticceria Alverà

Orari di apertura 6:30 - 19:30
tutti i giorni in alta stagione

mi sono subito innamorato del mestiere. Poi, però, ho capito che la pasticceria era la mia vera passione e ho deciso di cambiare rotta: nel 1996 ho seguito uno dei primi corsi di CAST Alimenti e mi si è aperto un mondo». Quello dell'eccellenza, culminata con l'ingresso in AMPI lo scorso anno e perseguita negli anni con costanti studi e cruciali momenti di formazione presso istituti come l'Etoile a Sottomarina di Chioggia o con grandi maestri: da Rolando Morandin, che lo inizia all'uso del lievito madre, a Leonardo Di Carlo, che lo istruisce sull'equilibrio delle ricette e l'analisi tecnologica delle materie prime; ma anche Iginio Massari, Eliseo Tonti, Alex Bordeaux, Fabrizio



Nuovo look per la storica insegna, quasi centenaria, Alverà di Cortina d'Ampezzo (BL)

I prezzi
38,00 €/kg
prezzo mignon

75,00 €/kg
prezzo praline

30,00 €/kg
prezzo dolci lievitati

da **1,50 a 3,00 €**
pezzi per la colazione

da **4,50 a 9,00 €/kg**
prezzo del pane

Galla, Pierpaolo Magni, Achille Zoia e Stéphanie Leroux, da cui apprende nozioni fondamentali sul cioccolato, che diventa per lui un motivo di grande interesse. «L'uso del cacao in tutte le sue sfaccettature è il tema che prediligo», commenta il pasticcere, che ha all'attivo corsi di approfondimento seguiti con la Selmi, con Frédéric Bau all'École du Grand Chocolat Valrhona e con Oriol Balaguer per la pralineria. Un ricco bagaglio di saperi, che contribuisce a rivoluzionare il trend della pasticceria. La svolta? Sul finire degli Anni '90, dettata dal forte desiderio di rinnovare lo stile di produzione della

storica boutique, che gradualmente si trasforma: da un'impronta prevalentemente austriaca a una linea italiana, che strizza l'occhio all'estetica francese. «Non è stato facile, lo scontro generazionale con chi aveva la testa radicata nel passato era inevitabile», rivela Alverà. Ma le soddisfazioni arrivano e, accanto a sacher, torte di grano saraceno e strudel, mignon e praline vengono introdotte in vetrina, diventando la firma del pasticcere. Creazioni eleganti, semplici e genuine, che non rinunciano a narrare il territorio, assumendo forme attuali con consistenze leggere e raffinate. «Ho sempre



Da sx a dx il titolare e capo pasticcere Massimo Alverà, la moglie Sabina responsabile vendite, il pasticcere Gino Margani, l'addetta vendita Franca Mercandet, il responsabile lievitati Andrea Ben, il pasticcere Raffaele Gant, l'addetto alla caffetteria Alex Hora e la pasticciera Martina da Col

IN CONTINUA EVOLUZIONE

La storica boutique di Cortina d'Ampezzo si rinnova costantemente, proprio come l'arte pasticceria di Massimo Alverà.

«Entro la fine del 2018 - annuncia il maestro - inaugureremo una sala da tè, sulla terrazza posteriore del negozio, affacciata sulle Tofane: un'area dedicata alla colazione, ma anche alla merenda pomeridiana e all'aperitivo serale, tra panini gourmet e finger salati».



In vetrina i classici della tradizione italiana e mitteleuropea affiancati a proposte più creative come le mignon



Da marzo dello scorso anno Massimo Alverà ha avuto il merito di essere nominato Accademico AMPI

amato le mignon: lasciano spazio alla creatività, dando la possibilità di esprimersi al meglio», afferma. L'aspetto più delicato della loro preparazione? «Lo studio della struttura e l'abbinamento. Inoltre, è necessario avere strumenti

quali abbattitori e conservatori per mettere a punto una produzione programmata, economizzando il lavoro e la qualità. Prima del 1998 le realizzavo solo su ordinazione, poi ci siamo dotati della tecnologia adeguata, ricavando un



Le origini non si cancellano: nella Pasticceria Alverà si può ancora acquistare tutti i giorni dell'ottimo pane fresco

CIERREESSE PER ALVERÀ

Il cambiamento dello storico locale Alverà è stato reso possibile grazie alla collaborazione con CierreEsse, azienda di Cabiato, nel cuore del distretto del mobile della Brianza, che ha supportato il cliente in tutte le fasi di realizzazione del nuovo progetto fin dai primi

passi per arrivare alla realizzazione dei progetti esecutivi, alla definizione del layout e alla produzione di tutti gli arredi. Obiettivo del progetto era quello di valorizzare al meglio la proposta di pasticceria e di inserire all'interno del nuovo locale anche caffetteria e gastronomia. Una tendenza in crescita negli ultimi tempi, che porta alla definizione di nuovi format di locali, in grado di rispondere alla richiesta di clienti differenti e alla proposta di merceologie variegate. L'intervento di CierreEsse ha previsto una ridefinizione di tutto il layout per rispondere alla necessità di ampliare il locale, sfruttando anche gli spazi esterni posteriori, facendoli diventare parte integrante degli spazi storici della pasticceria presente a Cortina d'Ampezzo dal 1914. Il progetto riveste particolare importanza proprio per l'esigenza di rinnovare un locale che è nel cuore di tutti nella località dolomitica. Era quindi importante rinnovare, proporre un concetto differente, senza far perdere allo spazio



il sapore del tempo e della storia. Nella zona della pasticceria si è lavorato in particolare per valorizzare l'esposizione dei prodotti. A questo scopo sono stati utilizzati i banchi vetrina AMC, elementi di grande impatto visivo, che utilizzano un'avanzata tecnologia in termini di conservazione del prodotto. I banchi prevedono infatti la refrigerazione a contatto, che permette di mantenere una temperatura ottimale al cuore del prodotto. I banchi AMC si distinguono proprio per sapere bilanciare estetica e tecnologia e grazie a questa caratteristica soddisfanno anche i professionisti più esigenti. L'esposizione del prodotto a un'altezza di 82 cm ne rende migliore la visione da parte del cliente e allo stesso tempo consente al venditore di mantenere una posizione comoda mentre estrae i prodotti dal banco e li prepara o li porge al cliente.



ampio spazio al piano interrato».

Con un laboratorio completamente riorganizzato e rinnovato, dai primi Anni 2000 avvia una linea di mignon - i prodotti più venduti assieme ai lievitati per la colazione - che oggi consta di 30 diversi pezzi, frutto di costante studio e ricerca sulle materie prime. Tra questi, la frolla con caramello e ganache al sale rosa dell'Himalaya, oltre al cubo alla ricotta, pera e caramello, presentato con successo al Simposio AMPI di Recanati nell'ottobre 2017, preparato con la ricotta a km zero prodotta

in una malga di Cortina. Dalle sommità arriva anche il profumo dello sciroppo ai fiori di sambuco, pianta spontanea della zona che va ad aromatizzare l'impasto a lievitazione naturale del Dolce Cortina. Con i suoi sentori, poi, il territorio rivive in praline liquorose preparate con grappe locali a base di cumino e genziana; in creazioni come la Torta Nostalgia, rivisitazione del classico Linzer di tradizione austriaca, dove spicca l'aroma del burro di malga, ingrediente prediletto del pasticcere assieme a cioccolato e frutti di bosco; ma anche in Fo-

“HO SEMPRE AMATO

LE MIGNON: LASCIANO SPAZIO ALLA CREATIVITÀ, DANDO LA POSSIBILITÀ DI ESPRIMERSI AL MEGLIO”



resta Nera, monoporzione nata in occasione dell'ultimo restyling del negozio, che omaggia le vette con una vela di cioccolato bianco, a rievocazione di una montagna innevata.

«Il gusto è legato ai ricordi e i ricordi sono legati al gusto: parto sempre da un ingrediente di cui mi innamoro, per individuare gli accostamenti e la giusta struttura», conclude Alverà. Il suo obiettivo? «Migliorarsi sempre di più, nella continua ricerca di un prodotto perfetto, dove la materia prima sia facilmente percepibile e protagonista».