

CASE HISTORY

ITALIAN  PASTRY AWARDS

## LA STRADA GIUSTA VA SEMPRE AVANTI

*Si definisce empatica, ponderata e positiva Luana Lagrotteria, titolare della Pasticceria Velludo e protagonista di questa storia. Una storia che inizia su un binario completamente diverso, ma prosegue con successo fino ad oggi. Con una filosofia precisa, dove al centro c'è il lavoro duro, ma anche la vita*

A cura di **Alessandra Sogni** - Photo **Ilaria Murtas**



Dopo la laurea in design navale, Luana si accorge che le piace sì la bellezza, ma quella artigianale e non omologata all'industria, quella sempre un po' diversa che crea con le sue mani. «Mi piace sognarla, progettare e metterla in pratica subito – ci racconta – Credo che la laurea mi sia servita per attivare la fantasia e per comprendere il concetto “meno è meglio”, che in Velludo applichiamo in tutti i nostri prodotti». Luana decide quindi di frequentare un corso di pasticceria base a Genova e fa esperienza in laboratori della zona, ma non basta: continua la formazione in Cast Alimenti, partecipa a manifestazioni internazionali, viaggia alla ricerca di ispirazioni. Segue i corsi dei maestri, tra cui Emmanuele Forcone e Gabriele Boccia e completa la sua formazione da Massimo Pica a Milano. Solo alla fine di questo percorso, nel 2019, decide di aprire la sua pasticceria.

#### APRIPISTA SUL TERRITORIO CON UNA PASTICCERIA “DIVERSA”

Velludo ha un impatto forte sulla comunità di Arenzano: è infatti la prima pasticceria “non tramandata” e con uno stile moderno, in cui gli operatori hanno fatto studi specifici in scuole di alto livello. «Dopo poco abbiamo notato che alcune preparazioni di altri assomigliavano alle nostre e abbiamo scoperto che erano i clienti a chiederle, perché probabilmente il nostro stile visivo e comunicativo ha dato una bella spolverata a quella che era sempre stata la pasticceria in zona».

#### SENZA FRONZOLI, SENZA SEGRETI

«Oggi siamo bombardati di idee, immagini, ricette e per me è stato importante trovare la mia identità. Mi ispiro alla naturalezza della materia prima. Presentiamo i nostri dolci senza fronzoli e senza segreti. Devono esprimere genuinità, freschezza». Meno coloranti e più fantasia, quindi, come nella Torta Noisettes, con una corona di nocciole tostate e tritate a mano.

#### LA COMPONENTE UMANA COME CHIAVE DEL SUCCESSO

Ma la pasticceria non sono solo i dolci: sono anche le persone che li preparano: «Credo molto nel detto “siamo quello che mangiamo”. E chi prepara dolci deve avere la capacità di capire che grande compito ha. Accompagniamo i nostri clienti nei momenti speciali, ma anche quotidiani. In tutto quello



#### STRATEGIE PER TRASFORMARE LE DIFFICOLTÀ IN VITTORIE

Racconta Luana: «Credo di aver affrontato il Covid come ho imparato a fare, lavorando duro. Ho cominciato a pensare come potevo stare vicino ai miei clienti e, poco dopo l'inizio del primo lockdown, ho iniziato registrare video ricette, fare consegne a domicilio, dolci preparati appositamente e che non potevano essere replicati in casa (quindi facevano venire voglia di essere comparati). La mia tattica è stata quindi doppia: da una parte sono stata vicino al cliente offrendogli svaghi e ricette replicabili, mentre dall'altra li ho stuzzicati creando dolci desiderabili, ma da acquistare.

In questo periodo abbiamo aumentato molto il nostro pacchetto clienti, siamo stati i primi a fare consegne a domicilio con prodotti per la colazione, monoporzioni e torte».

che prepariamo dobbiamo quindi trasmettere amore, cura, positività, affetto. Ci tengo molto che il luogo di lavoro e l'ambiente siano sempre stimolanti, anche per questo ho deciso di cambiare negozio dopo soli tre anni e mezzo di attività. Cerco di dare il meglio in tutti i miei ruoli rispettandomi e avendo cura di me stessa e delle persone che ho intorno, siano clienti, collaboratori o mio figlio. La nostra pasticceria apre alle 9.00 e ha un giorno di chiusura alla settimana.»

#### IL FINANZIAMENTO E LA SVOLTA

Il successo per Velludo cresce negli anni difficili della pandemia ma si realizza appieno quando Luana partecipa a un bando per ottenere finanziamenti pubblici. «Il percorso non è semplice né veloce. Io mi sono fatta affiancare da una società che si occupa di questo; insieme abbiamo creato un nuovo business plan. Dopo i preventivi, la parte difficile è stata caricare il tutto sulla piattaforma perché i soldi possono finire dopo pochi secondi. Noi abbiamo caricato il file al dodicesimo secondo dall'apertura del bando e ai trenta secondi è stato chiuso per la fine dei fondi. Dopo c'è un colloquio orale, dove si deve saper spiegare bilanci e previsioni. Infine, se si

è ritenuti idonei, bisogna aspettare anche un anno per l'erogazione dei fondi».

Il finanziamento ha permesso a Luana di spostarsi in un locale più grande in una posizione con più passaggio, di comprare nuovi macchinari, di assumere un altro collaboratore e di ampliare l'offerta, grazie a un angolo bar con tavoli e sgabelli. «La nuova sede offre una grande scelta di prodotti per la colazione, pasticceria mignon, monoporzioni e torte. I nuovi laboratorio e magazzino ci permettono di specializzarci ancora di più in quelle moderne. Lavoriamo molto su prenotazione, per questo l'organizzazione è fondamentale, e la nuova posizione ci ha permesso di avere molta più clientela d'impulso. Il migliore complimento che ci fanno è proprio sul nostro laboratorio a vista: ai clienti piace vedere come prepariamo i loro dolci e a noi fa piacere mostrarlo».

CASE HISTORY



ITALIAN PASTRY AWARDS

VUOI METTERTI IN GIOCO ANCHE TU?

Raccontaci la tua storia!

xxxxxxxxxxxxx@italiangourmet.it