Bar e specialità alimentari, ad Antegnate un nuovo scrigno di sapori

C’è una bella storia di famiglia e di impresa dentro al Dolcefreddo Cafè, locale aperto dallo scorso 27 settembre nella zona artigianale di Antegnate, in via Meucci 2. La storia di un’azienda attiva da quasi trent’anni nella

distribuzione all’ingrosso e al dettaglio di surgelati, che ha fatto proprie le parole d’ordine di questi tempi: rinnovarsi e diversificare. E la scelta di Alessia, assistente di volo sui jet privati, di mettere la propria esperienza nella selezione di piatti e prodotti per i vip internazionali al servizio della nuova iniziativa di famiglia.

«La crisi ci ha spinto a reinventarci – racconta Maria Guida Rubini, che ha fondato nell’89 con il marito Gian Paolo Bandera la Dolcefreddo -. Il settore del freddo è stato particolarmente colpito, perché i costi di gestione sono alti, e molti dei venditori porta a porta che servivamo hanno chiuso. Così abbiamo deciso di concentrarci sulle forniture per le feste estive e di dedicarci anche all’acquisto e vendita di attrezzature usate per pasticcerie, panifici, bar e negozi di alimentari. Abbiamo anche aperto un locale, dove, accanto alla caffetteria, ai pranzi veloci e agli aperitivi, si possono trovare vini e specialità alimentari accuratamente scelti in tutti questi anni di attività nelle forniture».

Natale è il momento migliore per farsi confezionare un cesto regalo, personalizzato nel contenuto e nella forma, o trovare un buon prodotto da portare in tavola. Ci sono i panettoni griffati Flamigni, Scar Pier, Muzzi, il cioccolato di Babbi, ma anche parmigiano, salumi, come il salame di Montisola o la coppa di un produttore locale, e poi i vini, Franciacorta e toscani soprattutto.

«Lavorando sui jet privati ho avuto la conferma di quanto valga il made in Italy», spiega la figlia Alessia, 26 anni, dall’età di 21 impegnata come assistente di volo (dalle Svalbard allo Zambia, da Kabul a Baghdad) per questa fascia esclusiva di viaggiatori. «Oltre a curare l’ospitalità a bordo

ci si occupa del catering e non abbiamo idea di quanto sia apprezzata una mozzarella di bufala o una cotoletta – prosegue -. Da qui siamo partiti con l'idea del locale, dal valorizzare ciò che di semplice e buono ci invidia tutto il mondo».

Alessia, a sinstra,
e Federica Bandera

Tra i piatti per la pausa pranzo si può trovare, ad esempio, quello con stracciatella, alici e pomodori secchi, oppure insalate ricche. L'obiettivo è caratterizzarsi per gli aperitivi e i taglieri con salumi, come quelli di cinghiale e cervo, e formaggi accompagnati ad un buon calice di vino. «Non abbiamo la cucina – dice Alessia, che nel locale è affiancata dalla sorella Federica, 28 anni -, ma ci stiamo organizzando per servire i taglieri con una scodella di polenta fumante. Piace a tutti, è appagante, credo che possa essere un'idea per uno spuntino o un aperitivo diverso dai soliti buffet o dalle classiche patatine e noccioline». Insomma Dolcefreddo Cafè vuole diventare un posto di piccoli piaceri per il palato.

«Continuo a lavorare sui jet come freelance, se sto un mese senza volare mi manca la terra sotto i piedi! – confessa Alessia -. Intanto ho però scelto di dare una mano alla mia famiglia in questo nuovo capitolo della nostra storia aziendale».

Dolcefreddo Cafè

via Meucci, 2

Antegnate

tel. 0363 914240