

# L'architetto, l'antiquaria e la passione per le torte: ecco DuLciS



Simona Sai e Laura Crotti

La passione e la volontà fungono da benzina per sviluppare progetti che sembrano impossibili da realizzare, ma che improvvisamente diventano realtà e permettono di seguire un percorso, una strada che forse non si era neanche mai immaginata come futuro sbocco professionale.

Devono averlo pensato, solo qualche mese fa, Laura Crotti e Simona Sai, due bergamasche che, tornando indietro di un paio di decenni, già si conoscevano di vista e frequentavano alcuni amici in comune, ma la cui quotidianità era segnata da professioni e storie molto diverse. Laura con competenze professionali nel mondo dell'antiquariato (e un negozio di famiglia da gestire in centro a Bergamo), Simona, invece,

impegnata nel seguire, dopo l'università, la carriera di architetto, tra progettazioni edilizie e la costruzione di impianti sportivi e centri benessere.

Poi, quasi in contemporanea, è arrivata la svolta per entrambe, la cosiddetta "sliding door", con la grande passione per la pasticceria, che nasce e si evolve sulla scia dell'esplosione, anche mediatica, del cake design, ma prende il via con un approccio più casalingo per entrambe, prima di seguire dei corsi specialistici.

«Ricordo bene quando ho deciso che volevo lavorare nel mondo dei dolci – dice oggi Simona -. È stato circa sette anni fa, il giorno in cui mi sono messa a preparare una torta di compleanno per mio nipote. Mi sono sentita subito realizzata nel fare qualcosa di più personale e piacevole di quello che il destino mi aveva riservato sino ad allora con la routine giornaliera tra cantieri e uffici».

☐

E a farle eco è l'attuale socia Laura, con la quale ha inaugurato da poche settimane DuLciS, un laboratorio di pasticceria ad Almé, in via Campofiori al civico 26c: «Questa è una professione che ho iniziato a svolgere in maniera piuttosto naturale, perché possiamo certamente dire che racchiude una certa dose di creatività e permette di

sviluppare idee artistiche davvero interessanti. In fin dei conti non è poi stato complicato, perché tutte e due già svolgevamo dei lavori dove la creatività e il gusto del bello dovevano essere decisamente spiccati. Diciamo che ora abbiamo aggiunto anche il gusto del buono...».

Simona e Laura si sono incontrate quattro anni fa un po' per caso. Hanno scoperto che entrambe dovevano partecipare al corso di modelling di un famoso cake designer a Legnano, così si sono risentite dopo anni e hanno deciso di fare il viaggio in macchina insieme. Durante la lunga chiacchierata che è scaturita sono state gettate in qualche modo le premesse della futura collaborazione, anche se negli anni successivi il percorso delle due è stato un po' diverso. Simona ha lavorato nel dietro le quinte de La Marianna, in Città Alta, occupandosi prevalentemente della decorazione della biscotteria lavorata, mentre Laura ha iniziato a confezionare torte con la pasta da zucchero e a inanellare collaborazioni di prestigio che continuano tuttora. Per fare un esempio, il grande cappello da chef che pochi mesi ornava la torta celebrativa dei cinquant'anni del ristorante Da Vittorio è opera sua, e con la famiglia Cerea ancora oggi le capita di realizzare torte su misura o parti di dolci che richiedono attenzioni certosine e manualità artigianale.

Ora con il nuovo laboratorio DuLciS (la L e la S maiuscole ovviamente sono le iniziali delle due socie...) si sono aggiunte anche collaborazioni con altri ristoranti di fama, come l'Osteria della Brughiera e Frosio, i due indirizzi "stellati" che, tra l'altro, sono più vicini al laboratorio. Certo, il nuovo lavoro in proprio adesso impone ritmi più serrati e una scaletta decisamente impegnativa, come si vede bene osservando dalla vetrina che invita ad entrare nel laboratorio Così, pur mantenendo la caratteristica di una attività assolutamente artigianale, di due ragazze che realizzano dolci su ordinazione, DuLciS sin dall'apertura ha iniziato a sfornare un mondo di prelibatezze piuttosto variegato, che prende il via dalle praline, passa attraverso i biscotti e arriva dalle parti delle torte, passando per la cioccolateria.

Con scelte ben precise, che non badano troppo alle esigenze di chi, proprio in questi giorni, vorrebbe ordinare il classico dolce delle feste. Dice Laura: «Niente panettoni o pandori. Preferiamo concentrare la nostra attenzione sui prodotti freschi e in tutti quelli dove si percepisce bene l'utilizzo di un'ottima materia prima. Sicuramente prepareremo anche dei dolci natalizi, ma come idea regalo e saranno perlopiù confezioni di biscotti, quelli con la frolla decorata, oppure cioccolatini con un packaging dedicato proprio al Natale. Non vogliamo buttarci in una produzione seriale e preferiamo curare la qualità e il rapporto con il singolo cliente. Sia ben chiaro, la nostra idea di dolce è quella della classica torta italiana e della pasticceria tradizionale, ma al tempo stesso ci piace l'idea di adattare qualche preparazione alle novità proposte dal cake design, senza però finire nelle classiche americanate».

Intanto da DuLciS c'è già l'occasione di partecipare a dei corsi di pasticceria, per un massimo di otto persone e sono quasi sempre giornate intense, per i grandi che vogliono poi cimentarsi tra le mura domestiche, magari carpando prima qualche trucco del mestiere, oppure per i piccini che si

divertono a impastare e a preparare dolcetti, come se fosse un gioco.



**DuLciS**

**via Campofiori, 26c**

**Almé**

**dulcissnc@hotmail.com**

**366.4943440 – 393.9866639**