

Pasticceria Acquario: navigando in un oceano di delizie

written by Redazione
8 Marzo 2019



Torte, mignon, brioches, biscotti dolci di qualità, preparati con ingredienti genuini e salutari: la pasticceria Acquario a Sant’Omobono Terme nel cuore della Valle Imagna è un paradiso di sapori e profumi che offre un servizio di altissimo livello con cura artigianale. Ora nella nuova sede in una casa storica ristrutturata, accoglie i clienti un uno spazio moderno e attraente. Abbiamo sentito il proprietario, Diego Rodeschini, per capire qualcosa in più del goloso universo dei dolci.

Ci racconti della vostra nuova sede. Come ha scelto di investire nonostante la crisi?

La crisi va affrontata, non ci si può fermare. La nostra nuova sede è una casa

storica del fine '800 che abbiamo ristrutturato. Dopo tre anni di duro lavoro, impegno e amore l'abbiamo inaugurata pochi giorni fa. Abbiamo preparato una struttura moderna, con la cucina completamente nuova e di ultima generazione e ci sono 200 posti a sedere all'interno e all'esterno. Abbiamo collaborato per scelta con tutti gli artigiani della nostra valle e abbiamo scelto l'arredamento della nostra valle.

Come commentano i clienti la nuova sede?

Sono entusiasti perché nonostante l'ambiente nuovo, la memoria del passato non è stata messa da parte ma è stata rivalutata.

Qual è la vostra specialità?

Il nostro punto di forza è la pasticceria e la caffetteria. Adesso stiamo innovando con il gelato di alta qualità col latte della valle. Cerchiamo di utilizzare i prodotti del territorio per offrire alla gente la possibilità di portare a casa un po' della nostra valle.

Perché la scelta della farina intera?

Perché è una farina innovativa che abbiamo iniziato a utilizzare tre anni fa. Non fa male, perché non è raffinata ed è riconosciuta dall'Istituto Veronesi.

Da quando si occupa di pasticceria?

Da 40 anni, ma mi sento ringiovanito con un'attività nuova e di stile moderno.

A quale dei suoi dolci non può rinunciare?

Ai cannoncini e la pasta sfoglia che la prepariamo con burro puro.











