

Stezzano, le merende “floreali” di Fiammetta e Roberto

Al piano terra il negozio/laboratorio di fiori, sopra un salotto dove farsi coccolare tra tè selezionati e torte artigianali. L'idea originale di un bar che non lo sembra affatto



I coniugi Fiammetta Dose e Roberto Carissoni non volevano aprire un

bar tradizionale e amavano le sfide. Così sei anni fa hanno dato vita, a Stezzano, a [“Fiori a merenda”](#), un laboratorio-

bottega floreale (fiori, al piano di sotto) e un raffinato salotto caffè/merenda (al piano superiore). Il locale è una piccola chicca nel mondo dei pubblici esercizi della provincia di Bergamo e una sorpresa inaspettata per chi ci capita. «Abbiamo aperto nel periodo peggiore degli ultimi vent'anni - dice Fiammetta -. Io vengo dalla capitale e ho viaggiato molto, ho capito che la specializzazione è fondamentale. Aprire la stessa cosa che è presente nelle vicinanze non ha nessun senso».

Fiammetta amava i fori e aveva fatto dei corsi per conoscerli, suo marito Roberto aveva lavorato nella ristorazione e gestito con altri soci un bar, così pensarono di unire queste due passioni. «I clienti da noi trovano le stesse cose che trovano negli altri bar ma ricevono qualcosa in più, una coccola. Siamo una sorta di spa del buonumore - spiega Fiammetta -. All'inizio i clienti rimangono spiazzati, ma poi capiscono che queste attenzioni hanno un senso e ritornano. Non è più il momento di prendere in giro le persone, soprattutto se c'è da spendere qualche euro in più».

La cura per i dettagli e la ricerca della qualità si colgono nel modo in cui Fiammetta e Roberto scelgono e presentano le loro piante, nell'arredo retrò della sala da tè e nella raffinatissima proposta al bar. Oltre alla caffetteria più classica, si trova un'ampia scelta di tè e tisane, da quelle più classiche e immancabili, ai tè aromatizzati: il tè verde al cocco, all'ananas, allo zenzero, e il tè alle violette, un cult per i frequentatori del locale. Tutti sono serviti in tazze floreali, una diversa dall'altra, e con una camera di vetro dove il liquido rimane sospeso. Da provare anche il cappuccino al tè verde matcha giapponese. Fiammetta prepara i croissant e le torte nel laboratorio durante la pausa pranzo (dalle 12.30 alle 15.30 il bar è chiuso), con gli ingredienti di stagione: da non perdere, la caprese al cioccolato con fave di mandorle, la cheesecake, la torta con i semi di papavero e variegato al ribes rosso e i biscotti (anche bio e senza glutine).



Non manca una proposta di vini e cocktail per la pausa aperitivo. «Prima di proporre nuovi prodotti ai clienti assaggiamo sempre noi - dice -. Non darei mai qualcosa che non mi piace o di scarsa qualità. Quando porto al tavolino il tè spiego sempre da dove viene, come è fatto e lo stesso faccio con le torte».

Il bar è lontanissimo dal sembrarlo: appare più come l'elegante salotto di una nonna nobile. «Desideriamo che i nostri clienti si sentano accolti come se fossero a casa e che trascorrono un momento di tranquillità circondati da cose belle e attenzioni. Anche solo per un caffè, si possono spendere cinque minuti e sedersi al tavolo. La fretta è una nemica».

Il locale è frequentato prevalentemente da una clientela femminile ma non mancano le famiglie con i bambini e i "forestieri" di soggiorno a Bergamo per lavoro. «Lavoriamo per lo più con clienti che vengono dalla città e dai paesi vicini, qui rimangono un po' delle mosche bianche - confida Fiammetta -. Tanti ci chiedono perché abbiamo deciso di aprire questa attività in un paese e non in una città. Abbiamo due bambini piccoli, la famiglia di mio marito abita qui e andiamo al lavoro a piedi o in bicicletta. Avere una vita tranquilla non ha prezzo».