



**SESTO** COLAZIONE E MERENDE NOTTAMBULE ALLA BOUTIQUE DI VIA CAVALLOTTI

# Dal sandwich con la mortadella al muffin Nel fine settimana noi non chiudiamo mai

di LAURA LANA

— SESTO SAN GIOVANNI —

**SONO GIOVANI**, hanno voglia di sperimentare con farine speciali e sono sempre aperti. Non c'è festivo che tenga, non c'è weekend che li spaventi: alla Boutique del pane puoi mangiare una pizza appena sfornata o un muffin al cioccolato anche all'una di notte, appena uscito da un locale.

## LA RICETTA

**I giovanissimi titolari hanno fatto della rivendita il ritrovo dei golosi**

Sono questi i tratti distintivi del negozio di via Cavallotti, che con entusiasmo ha aderito all'iniziativa «Il pane del Giorno», sostenuta da Confcommercio e dall'Unione panificatori. Basta acquistare Il Giorno, tagliare il coupon e presentarlo al panettiere di fiducia che aderisce alla campagna. Lo sconto permette di ricevere subito un taglio del 10 per cento dello scontrino alla cassa, su una spesa minima di 5 euro.

Assaporando così le delizie create da Adriano Iseppi, fornaio appena 25enne, aiutato dal fratello Davide, 19 anni, nel laboratorio a vista tutto vetrato. «Ho iniziato quando avevo 19 anni.

Lavoravo in Esselunga, facevo sempre il pane — racconta Adriano — Il tempo libero che mi rimaneva lo passavo in bottega, a imparare il lavoro artigiano. Ci ho preso gusto e ho deciso di lanciarmi».

**COSÌ UN ANNO FA** è arrivata la joint venture con Virginia Biffi.



negozio dietro a SpazioArte, esiste anche un angolo salumeria e un altro dedicato tutto ai formaggi. «Funziona e anche in questo caso cerchiamo di tenere prodotti di qualità e originali, come la pancetta steccata o la mortadella tartufata». Un'ottima soluzione per la pausa pranzo ma non solo. Perché chi va a ballare alla vicina discoteca durante il fine settimana, trova la porta sempre aperta per uno spuntino di mezzanotte o per togliersi uno sfizio goloso prima di tornare a casa. «Lavoriamo da venerdì mattina fino all'una di domenica non stop. Qualche cliente arriva anche da fuori Sesto, perché sa che siamo operativi, anche se la maggioranza esce dai locali. La notte si mangia più che altro pizza farcita. Ma non si rinuncia neanche alla brioche o al muffin della colazione, per riprendere subito il ritmo e cominciare una nuova giornata».

*laura.lana@ilgiorno.net*

#### **AL FORNO**

**Adriano Iseppi**  
appena 25enne  
col fratello 19enne  
**Davide** (Spf)

«Questa prima era solo una rivendita — spiega — Il pane abbiamo iniziato a farlo noi, al 70 per cento e via via aumentando fino al cento per cento».

A Pasqua Adriano ha realizzato anche 180 colombe. «Era la prima volta. Difficile, ma una soddisfazione grandissima». Se l'obiettivo futuro è ingrandirsi, per ora si pensa a sperimentare nuove formule. «Abbiamo una clientela fidelizzata, ma

che cerca sempre prodotti nuovi. La gente è stufo di portare a tavola gli stessi sapori. Così proponiamo il pane con le noci, con l'uvetta, il pane di riso e di segale che va molto forte ed è apprezzatissimo».

**NOVITÀ NON SOLO** al banco del pane. Perché alla Boutique di via Cavallotti puoi anche farti preparare un francesino con salumi appena tagliati. Già. Nel piccolo



## Il segreto: bontà classica e benefici dell'integrale

— SESTO SAN GIOVANNI —

**IL SEGRETO** della Boutique del pane è una farina speciale. Si chiama «integralbiano», aiuta a mantenersi in forma e in tutta Sesto San Giovanni si trova solo nel negozio di via Cavallotti. «È prodotta da un mulino che seleziona le parti migliori delle fibre integrali che vengono poi integrate con quelle bianche — spiega Adriano Iseppi — In questo modo si ottiene una farina totalmente nuova».

È un pane che unisce le caratteristiche ottimali di entrambe. «La nostra produzione ha il gusto, la leggerezza e la sofficità del pane bianco. Ma i benefici di quello integrale». Il fornaio dà così una mano al benessere e alla salute dei suoi clienti. «Chi lo prende ci racconta di aver contenuto i picchi glicemici. E chi cambia fornaio poi si accorge della differenza, perché questa farina è molto più digeribile».

Colore dorato, sapore pieno e si mantiene anche più a lungo in dispensa. «Abbiamo fatto una prova generale. Abbiamo iniziato a usare questa farina in incognito, senza dire niente ai nostri clienti per scongiurare resistenze dovute alla novità. È stato come un effetto sorpresa».

**La.La.**

