

# Cinque amici e un «segreto» per la Schiaccia Parte una storia

Prima in via Mazzini in città, poi in via Cipro Adesso nella zona Nord ma anche a Ferrara

## La catena

BRESCIA. Per adesso è una storia fresca e buona come il pane. Chissà come la si racconterà fra cinque o sei anni. O fra dieci. Chissà se quella che oggi è una storia di simpatica semplicità avrà il successo che è capitato (e che si sono costruiti, intendiamoci) a quelli della Piadinaria che in vent'anni sono passati da zero a cento. Speriamo.

«Come un fulmine» La storia è quella della Schiaccia e di cinque soci-amici. Loro sono Pietro Nuccio, Massimo Bellelli, Lodovico De Rossi, Luigi Pasini e Francesco Nuccio, figlio di Pietro, ognuno con attività professionale extra-Schiaccia. L'idea è stata di Pietro, colpito «come da un fulmine» un giorno qualsiasi del 2014 a Bergamo dove, «per caso ma proprio per caso» fa uno spuntino con una schiaccia.

Breve parentesi. La schiaccia altro non è che una sorta di

panino (ma un po' più schiacciato) dove ci si diverte a metter dentro quel che la fantasia e il buon gusto suggeriscono. È come la pizza: c'è la base e sopra ci si mette il resto, a fantasia. L'origine pare sia livornese, ma la cosa sta prendendo piede un po' dappertutto. Ma - naturalmente - c'è schiaccia e schiaccia e quella di Bergamo - assicura Pietro Nuccio - era fantastica. Che aveva di così tanto speciale?

Alle radici. Gratta gratta si scopre che la schiaccia bergamasca aveva radici nella nonna fornaia ed era buonissima. Merito di chi aveva recuperato il segreto dell'impasto e della cottura dopo mesi e mesi di prova e riprova.

Nuccio e amici ci fanno una pensata. Fanno l'accordo col bergamasco per la fornitura della materia prima e aprono la prima Schiaccia in città, in via Mazzini, a dicembre del 2014. Il negozio è carino, attrattivo come si dice oggi; l'idea è di essere trasversali (tutte le età) con un occhio alle nuove comodità (carica

cellulari dappertutto), wifi libero e un giochino che ti danno alla cassa: quando vibra significa che la tua schiaccia è pronta: prego accomodarsi al bancone.

Va da sé che l'elemento decisivo è la qualità dei prodotti: non solo della schiaccia (leggera e croccante al punto giusto), ma anche di quel che ci va dentro: verdure sempre fresche, al sabato la straciatella appena arrivata, il Parma da 24 mesi, solo per fare degli esempi.

La cosa prende piede. Un anno dopo (a novembre del 2015) il negozio in via Cipro e prossimamente la terza apertura in città, nella zona nord. Prima dell'estate, poi, l'avvio del quarto negozio, ma a Ferrara. Poi si vedrà. «Con prudenza», ripetono Pietro Nuccio e Massimo Bellelli che incontro in via Mazzini. Ma si capisce che stanno già pensando ad altro. I conti per ora sono dalla loro. 800 mila euro di fatturato nel 2016 incoraggiano a pensare più in grande.

Per ora la storia finisce qui. Ma in realtà questa è, come tutti abbiamo capito, una storia che parte. Buon viaggio, dunque, con pro memoria finale ai viaggiatori-imprenditori. La prudenza è la prima virtù di chi si mette in una intrapresa. La seconda (ca va sans dire) è l'audacia. Meditate gente, meditate... E tanti auguri. // G.L.B.

## Nasce «Argagn» la barba è servita insieme al caffè

### I pionieri

Arriva in via Filzi in città la prima barberia in Italia e lounge bar annesso

BRESCIA. Serviti di barba e baffi. Ma anche di cappuccio e brioche. O, perché no, di un bianchino o un cordiale. Dipende un po' da come ci si vuole sentire: se alla maniera dei nostri nonni, in una barberia che era anche un po' luogo di ritrovo fra vecchi amici; o al modo degli anni d'oro dei barber shop d'oltreoceano. Poco importa. È nato a Brescia, e approdato in un grande spazio

di via Fabio Filzi 17, il primo barber shop con annesso lounge bar che propone colazioni, pranzi e aperitivi. Si chiama «Argagn» ed è un luogo dove lavorano professionisti delle forbici che fanno rivivere un rituale antico in un ambiente dal sapore vintage, con poltrone Chesterfield e ed oggetti originali recuperati alle aste; e c'è la trovata di un servizio nuovo, come quello del bar.

Ad avere questa intuizione, circa un anno fa, sono stati Mattia Guandalini e la moglie Barbara, appassionati collezionisti d'arte, che si sono messi all'opera con i soci Davide Bonfadini e Giacomo Priuli. A dir la verità l'idea è stata elaborata sulla base di celeberrimi barber shop, che in Inghilterra

ra e negli States stanno davvero spopolando. Dai pensieri ai fatti il passo è stato breve e il 13 dicembre 2016 «Argagn» ha aperto i battenti.

Curiosa la scelta del nome, che affonda le sue radici direttamente nel nostro dialetto bresciano. La parola, per chi non lo sapesse, significa aggeggio, marchingegno. L'argagn è un oggetto utile ma un po' strano, non comune, che deve essere spiegato. Proprio come «Argagn La Barbieria».

Il locale, come si diceva, si trova in via Fabio Filzi 17, nella zona di Borgo Trento. La scelta degli spazi non è casuale: lo spazio sopralcato è completamente rinnovato, ma quasi nascosto alla vista. Chi arriva qui non lo fa per caso. Non solo: i prodotti utilizzati nella barberia sono realizzati in esclusiva per il marchio bresciano. Gli ingredienti, gli aromi e le tipologie di prodotto sono stati selezionati personalmente da Barbara e Mattia, così come il packaging. Vedere, annusare e... assaggiare per credere. //

ILARIA ROSSI



In via Mazzini. Il primo punto vendita con l'insegna Schiaccia



Sfoglia. Il bancone (brevettato) per i cannoncini



In via Filzi. Lounge bar nella barberia

## Ecco la boutique dei cannoncini sempre caldi

### A Milano

L'ha aperta il rovatense Sergio Gavazzeni, titolare di un'azienda che produce cinture



Chè bontà. Cannoncini a 35°C

■ Avete presente i cannoncini di pasta sfoglia che tendono a diventare piuttosto morbidi perché assorbono l'umidità della crema? Ecco, dimenticateveli. I dolci che Sergio Gavazzeni propone nella sua nuova «pasticceria-gioiello» nascono in risposta ai cannoncini poco fragranti che spesso capita di assaggiare e sono tutt'altra cosa. Come è possibile? Chi non li ha ancora assaggiati sappia che vengono serviti caldi (a 35 gradi) e riempiti al momento di crema, za-

baione, nocciola o, perché no, cioccolato. Si possono gustare a colazione (accompagnati da un caffè firmato Gianni Frasi), dopo pranzo o a merenda, anche la domenica, nei 50 mq di lusso al civico 11 di via Mazzini 8 a Milano.

Sono «meneghini» ma anche un po' bresciani. Gavazzeni, 67 anni, è di casa infatti a Rovato e nella vicina Cazzago ha un'azienda che realizza «cinture in pelle - racconta - per marchi come Armani e Max Mara e per una linea tutta nostra. Vendiamo in Italia e all'estero: dagli Usa al Giappone. E, su iniziativa dei miei figli Elena e Pietro, di recente abbiamo iniziato anche a creare portafogli e borse».

### Prima la moda.

L'imprenditore è passato alle cinture partendo dalla storica azienda di bottoni del padre («il mio maestro», dice).

«Sono nella moda da cinquant'anni - spiega -, ma da quindici coltivo l'hobby della pasticceria: ho partecipato a una trentina di corsi e adoro le preparazioni semplici ma

buone. Non a caso la crostata e il tiramisù sono i dolci che mi vengono meglio».

Semplice e buono è anche il cannoncino. «Vero - osserva -, ma mi è capitato tante volte di addentare sfoglie bagnate dall'umidità della crema: un vero peccato. Così ho studiato un modo per ovviare al problema: riempirli al momento facendo scegliere al cliente la crema che preferisce».

Poi «Serge». Detto, fatto. Ecco che Gavazzeni nei giorni scorsi ha aperto «Serge», una «pasticceria-gioiello» a due passi dal duomo. L'ambiente - disegnato dall'architetto bresciano Luca Pellegrinelli - è total black e studiato per creare un'atmosfera rilassante in contrasto ai rumori della piazza.

«Vengono riempiti al momento con quattro tipi di creme fresche»



Sergio Gavazzeni Il titolare

za. «Il banco refrigerato, un brevetto depositato, contiene 700 perni cilindrici di acciaio inclinati e riscaldati a 35 gradi su cui vengono inserite le sfoglie. Quando il cliente ordina, l'operatore estrae il "guscio" caldo dal perno e lo riempie di crema».

In questi primi giorni i dolci di «Serge» sono andati a ruba (un cannoncino costa 1,9 euro). E Gavazzeni guarda già oltre: «Assumeremo una o due altre commesse (oggi sono 4, ndr), valuteremo di aprire un punto vendita a Roma e di proporre i cannoncini riempiti al momento da un nostro pasticciere in occasione di feste, matrimoni, fiere e sfilate. Pure a Brescia». //

BARBARA BERTOCCHI