

BARALBUM

▪ LOCALI DI SUCCESSO ▪ NUOVE FORMULE ▪

IDENTIKIT

SEBASTIANO CARIDI

Corso Saffi, 48/A - Faenza (Fc)
www.sebastianocaridi.it

Soci titolari **Sebastiano Caridi**
e **Giorgio Gonelli**

Staff **10 dipendenti**

Superficie **300 mq.**

Capienza **90 posti a sedere**

SU QUESTO PROGETTO *ei metto la firma*

SEBASTIANO CARIDI VINCITORE DEL TALENT "IL PIÙ GRANDE PASTICCERE"
HA APERTO A FAENZA UN LOCALE ECLETTICO E POLIVALENTE,
TRASFORMANDO IL PROPRIO NOME IN UN MARCHIO DI QUALITÀ

di Massimo Feruzzi

D

Delle sue origini conserva la ricerca dei sapori e la qualità dei prodotti, dalla sua formazione raccoglie i risultati di una ricerca continua e la perfezione nelle preparazioni. Non per nulla è stato riconosciuto come il "più grande pasticcere d'Italia", titolo che gli ha permesso di ottenere fama e notorietà, manifestatasi in maniera esaltante in occasione dell'inaugurazione della pasticceria-caffetteria-cioccolateria che insieme al socio Giorgio Gonelli ha aperto al pubblico il 23 settembre scorso. E, da allora, l'azienda funziona a pieno ritmo. «In quattro mesi abbiamo creato il nostro locale» afferma Sebastiano Caridi, che dopo la vittoria al cooking show televisivo della RAI "Il più grande pasticcere" ha deciso di mettersi in proprio. Come racconta lui stesso, in molti gli si sono avvicinati con proposte



Tra le proposte dolci firmate Sebastiano Caridi non potevano mancare i bigné e i richiestissimi macaron



La pasticceria guidata da Sebastiano Caridi è un format costruito per offrire ai consumatori il più ampio ventaglio di esperienze gastronomiche, a partire dalla pasticceria mignon



Sebastiano Caridi

Nasce a Reggio Calabria il 16 maggio 1988, eredita l'arte dal padre, il noto Maestro Pasticcere Paolo Caridi, e fin da piccolo inizia a lavorare nel laboratorio di famiglia. Faenza è la città nella quale Sebastiano vive oggi con la moglie Claudia e il figlio Leone. Vincitore della seconda edizione del talent show delle reti RAI "Il Più Grande Pasticcere" con la torta "Rivelazione". Creando questo dolce Caridi si è rifatto alla sua terra d'origine, la Calabria, utilizzando ingredienti tipici della regione come mandorle, arance e pistacchi.

di ogni tipo, ma il suo sogno era quello di aprire un proprio locale, che avesse il "suo segno", un'impronta precisa. L'occasione per trasformare questo sogno in una vera azienda scaturisce da un incontro con Giorgio Gonelli davanti a un bicchiere di vino: l'accordo nasce in fretta ed anche la società, che si fa forza - oltre alle singole competenze - dell'esperienza di Giorgio costruita nell'apertura di 27 locali e del "brand" Sebastiano Caridi. In pochissimo tempo nasce "Sebastiano Caridi", il locale che - non poteva essere diversamente - porta il suo nome. La scelta è tanto semplice quanto complessa: creare un format capace di garantire la più completa miscelanea di esperienze. E per questo motivo, dalle 6.30 sino alle 21.00, il locale si trasforma continuamente, occupando - con modalità e servizi diversi - tutti gli spazi orari. Non

ci si accontenta, in sostanza, di essere una mera pasticceria o una semplice caffetteria: qui ci si sposta continuamente verso un brunch gourmet, una merenda ricercata o un aperitif time.

ESPOSIZIONE CHIARA

La questione è proprio questa: Sebastiano Caridi offre servizi diversi a orari diversi. Solo la firma rimane la stessa: una firma che si riconosce all'ingresso, con una visione a 360° dei prodotti che segnano il successo del "più grande pasticcere d'Italia". Davanti la pasticceria mignon, sulla destra la cioccolateria, a sinistra le torte: appena si entra si è avvolti da ciò che, meglio di qualsiasi altro prodotto, caratterizza lo stesso Sebastiano. Ma questa è anche una precisa scelta di marketing, con la quale tutto lo spazio a "immediato contatto visivo" viene condiviso



Una mise en place e, a destra, uno scorcio del locale che propone occasioni di consumo a ripetizione, dalla prima colazione all'aperitivo con bollicine e carta dei formaggi

Best practices

ESPOSIZIONE: concetto di visione completa dei prodotti di eccellenza all'ingresso. La pasticceria mignon davanti, sulla destra la cioccolateria, a sinistra le torte.

ASSORTIMENTO: mono- porzione di tutto: un dolce per una persona, dagli éclair francesi alla meringa tutte le "dolcezze" sono anche mono- porzione.

LOCATION DISTINTE: tre spazi diversi per tipologie diverse di servizio e ad uso orario, con il dehors che si apre a vista sul laboratorio. Si servono in media 1.000 persone al giorno, con punte di 2.000 clienti nelle giornate festive.

con i clienti. Oltre a questa area d'ingresso - che rimane sostanzialmente immutata - durante la giornata il locale ed il servizio varia col passare delle ore. Succede così che dalle 6.30 sino alle 11.00 è il breakfast a farla da padrone col servizio di caffetteria e una quantità esaltante di prodotti da colazione, tutti a base di lievito madre. Si va dalle 18 tipologie di croissant e cornetti dolci e salati alle 28 tipologie di mignon, sino alle 18 torte che lo stesso Sebastiano definisce "torte moderne", da forno e non. Poi, dalle 11.30 il locale muta, offrendosi per l'aperitivo ma, soprattutto, per il brunch. Ogni giorno vengono proposte 7/8 tipologie di piatti che cambiano ogni due settimane: paste, vellutate ecc., ma anche la "focaccia gourmet". Si tratta di 4 tipologie di focaccia ad alta digeribilità, con impasti a 24 ore di lievitazione, per veri cultori della focaccia. Un prodotto davvero unico. Pausa caffè e dalle 15.00 Sebastiano Caridi "apre" alle merende con proposte di biscotteria - 18 tipologie di biscotti - con abbinamento di infusi, oltre a un menu di monorigini di cioccolato. Interessante la formula proposta:

cioccolata calda "ad personam" in base alla scelta del cacao. Si arriva all'orario aperitivo: la scelta è controcorrente, e per questo interessante. Nessun buffet - dove è possibile trovare di tutto, ma anche il nulla - per lasciare posto a una degustazione gourmet di 5 preparazioni (ad esempio, in questo periodo un crostino con tartufo bianco), in accompagnamento all'aperitivo. Forte specializzazione per quanto riguarda le bollicine e focus speciale sui formaggi.

SPECIALITÀ INTROVABILI

Decisamente interessante la formula proposta da Sebastiano Caridi per quanto riguarda proprio i formaggi. Non è tanto la presenza di una carta dedicata alle migliori produzioni mondiali di cheese - 15 selezioni - quanto il servizio proposto. Viene infatti offerta la possibilità di degustare formaggi introvabili "a peso". Vi è però sempre qualcosa che non cambia con il variare dell'orario perché dal primo caffè della mattina sino all'ultimo aperitivo serale il sorriso e la cordialità dello staff sono parte integrante del servizio. Poi, finalmente, un locale dove il personale lavora alla stessa "altezza" del cliente, perché non vi sono pedane dietro al bancone. ★