

PASTICCERIA ESTENSE

www.pasticceriaestense.it

Quando nonno Egidio decise nel dopoguerra di aprire una pasticceria alle porte di Padova e lasciarsi alle spalle Este certo non immaginava che dopo tre generazioni la pasticceria sarebbe diventata un riferimento prezioso per la città. Sfolgiando le foto in bianco e nero, conservate gelosamente nella teca di famiglia assieme a ricettari ingialliti, ci si rende conto che non sono i capovolgimenti a rendere celebre la storia di questo angolo delizioso di Padova, quanto invece è l'abilità di restare saldi alla propria tradizione, a gusti antichi e locali. Senza troppi fronzoli, la bontà dei prodotti della Pasticceria Estense, che ha conservato anche nel proprio nome il rispetto delle origini, sta proprio nell'autenticità, nel valore storico delle ricette. Sapori che si tramandano nel tempo, radicandosi nei gusti della città e diventandone un patrimonio da conservare. La vera bravura allora sta proprio nella capacità di tutelare le ricette che poi sono gli ingredienti del nostro passato, della nostra storia. Nelle ricette tipiche ritroviamo ciò che eravamo e da esse impariamo ad apprezzare ciò che siamo. Sta in questa consapevolezza dei valori della propria storia e nel desiderio di continuare a promuoverli il carattere innovativo di Pasticceria Estense.

Come valorizzate i vostri prodotti e la loro storia?

«Per convincere i clienti nuovi ci vuole grande impegno e qualità. Noi puntiamo a far conoscere la nostra storia familiare e professionale, che a Padova è nota da ben tre generazioni. Poi cerchiamo di valorizzare i prodotti agendo sugli ingredienti e sulle tecniche artigianali. In pasticceria lavorano mani esperte che con passione e tradizione compiono gesti precisi e lenti. Sono gesti che nessuna macchina può sostituire, perché hanno a che fare con tecniche pazientemente apprese e tramandate. Nulla a che vedere con la riproducibilità industriale. Perciò chi assaggia i nostri dolci per la prima volta riscopre i sapori di una volta, ormai dimenticati, un po' come le Madeleine nel racconto di Proust».

Con l'entrata in laboratorio del figlio Francesco si apre un biscottificio. Qui la tecnologia va di pari passo con l'arte?

«Innovazione e tradizione sembrano appartenere a due mondi quasi opposti, un po' come quello di mio padre e di mio fratello, ma quando c'è consapevolezza e rispetto, quello che si crea è una perfetta sinergia. Grazie a questo connubio, tra sapienza artigiana e modernità imprenditoriale, l'atmosfera che si respira nella nostra

Pasticceria non è poi così diversa da quella del laboratorio di mio nonno del 1959! Io lo definisco un vero "paradiso per i sensi" in cui si cercano sempre nuovi modi per esprimere l'innata passione per l'autentica pasticceria italiana, attraverso una costante attenzione all'evoluzione del gusto e alle richieste dei consumatori. Questa armoniosa convivenza tra passato e futuro si ritrova anche nel Biscottificio, dove si rispettano le segrete ricette di famiglia ma si impiegano innovativi macchinari per il confezionamento. Abbiamo anche ricercato una carta specifica microforata per confezionare i biscotti che lascia respirare il prodotto, ma non permette all'umidità, alla luce e ad altri agenti esterni di alterare il prodotto».

La coerenza e il rispetto della vostra visione si riflette nella scelta di non acquistare e impiegare semilavorati...

«Dietro ad una produzione che rispetta la tradizione c'è un rigoroso lavoro di selezione diretta di tutte le materie prime e dei fornitori. La qualità che si sente e si assapora nei nostri prodotti non è solo una convinzione ideologicamente romantica, ma è una realtà oggettiva che comporta anche delle difficoltà. Basti pensare che ogni giorno, con il cambiare delle condizioni di umidità e temperatura, cambiano i tempi di lavorazione e quindi il risultato finale. Questo è il plus di una pasticceria che rispetta i tempi fisiologici del prodotto e che si adatta a forme di concorrenza non basate sul prezzo ma sulla qualità».

Parliamo del Premio Made In Padova...

«Nel 1987 la Camera di Commercio di Padova fece un concorso per il miglior prodotto tipico della città. Mio papà "rispolverò" la ricetta degli "Zaleti", piccoli biscotti di farina gialla, di antica origine, propri della gastronomia veneta, e fu un successo! Da allora nelle fiere enogastronomiche quando si parlava di dolcetti tipici di Padova eravamo invitati e io, giovanissima, partivo da Padova per venderli nel resto d'Italia, suscitando, all'epoca, non poca curiosità. Dopo le prime fiere venni addirittura chiamata "Signora Zaleta"! Dalla Francia alla Germania, dal Giappone all'Australia, i nostri Zaleti hanno conquistato tutti, ottenendo riconoscimenti da varie sedi istituzionali. È anche per questo che il Biscottificio è dipinto di giallo, proprio come gli Zaleti. Per noi questi biscotti rappresentano l'essenza della cucina e della pasticceria veneta, povera ma raffinata, semplice ma completa.

When in the aftermath of WWII grandfather Egidio decided to start a pastry shop at the gates of Padua, leaving behind his hometown Este, certainly he couldn't imagine that three generations later his pastry would have become a milestone for the city. Leafing through the sepia photographs, jealously preserved in the family showcase along with yellowed cookbooks, you realize that its not the upheaval in the story of this lovely corner of Padua that distinguishes it , but rather its capacity to firmly stick to its own traditions, to ancient and local flavors. Without frills, the quality of the products of Pasticceria Estense, who also in its very name bears respect for its origin, lies in the authenticity of the historical recipes. Flavors that are passed on in time, nested in the palates of the city, have become a heritage to be preserved. So the real art lies in the skills for the management of those recipes, that are the ingredients of our past, of our history. In the recipes we find who we were, and from them we learn to appreciate what we are now. In this awareness of their historical value and in the desire to continue to promote them lies the innovative nature of Pasticceria Estense.

How do you enhance your products and their history?

«It takes quality and great commitment to conquer new customers. We aim to convey our family and professional history, which in Padua have been acknowledged for over three generations. Then we try to enhance the products, acting on the ingredients and craftsmanship. In the pastry lab the work is done by experienced hands, that with passion and tradition make precise and slow gestures. These are movements that no machine can replace, because they involve techniques that have been mastered and passed on with patience. Nothing to do with industrial reproducibility. So those who try our pastry for the first time rediscover the flavours of the old days, forgotten long-since, somewhat like Madeleine in Proust's novel».

With his son Francesco's entry in the lab, a biscuit bakery is started. Technology goes hand in hand with art here?

«Innovation and tradition seem to belong to two almost opposite worlds, a bit like my father and my brother themselves, but when there is awareness and respect, what is created is a perfect synergy. Thanks to this marriage, between the craftsman-

ship of the trade and modern entrepreneurship, the atmosphere in our bakery is not so different from that of my grandfather's laboratory in 1959! I call it a true "paradise for the senses", in which we are always searching for new ways to express our natural passion for authentic Italian pastry, through constant attention to the evolution of the appetite and desires of our consumers. This harmonious coexistence of the past and the future is also found in the biscuit bakery, where the secret family recipes are followed, but with forefront technology for packaging. We have also obtained specific microperforated film for the packaging of the biscuits that allows the product to breathe without it being altered by moisture, light and other external agents».

Consistency and respect for your principles are mirrored by the choice not to purchase or use semi-processed ingredients...

«Behind a production that respects the tradition there is a thorough process of direct selection of all raw materials and suppliers. The quality you can sense and taste in our products is not merely a ideologically romantic conviction, but it is an objective truth that also involves difficulties. Just consider that day by day, with the varying conditions of humidity and temperature, also processing times change, as well as the final result. This is the plus of a pastry shop that respects the physiological timing of the product and complies to forms of competition based not on price but on quality».

Let's talk about the Made In Padova Award...

«In 1987 the Chamber of Commerce of Padua held a contest for the best typical product in town. My dad "revived" the recipe of the "Zaleti", small biscuits of cornmeal, of ancient origin, typical of the local Venetian gastronomy, and it was a success! Since then, when on food and wine fairs the subject came onto the typical pastry of Padua, we were invited and I, still young, set out from Padua to sell the biscuits in the rest of Italy, raising, back then, no little curiosity. After the first exhibitions people used to call me "Signora Zaleta"! From France to Germany, from Japan to Australia, our zaleti have conquered everyone, receiving awards from a variety of institutions. This is also why the Biscuit Bakery is painted yellow, just like the zaleti. For us, these cookies are the essence of Venetian gastronomy and pastry, poor but exquisite, simple but complete».





IN QUESTA PAGINA PAOLO LUNI E IL FIGLIO FRANCESCO RITRATTI DURANTE IL LAVORO NEL BISCOTTIFICIO. QUI NEL RISPETTO DELLE VECCHIE RICETTE DI FAMIGLIA SI LAVORANO ARTIGIANALMENTE I PRODOTTI TIPICI DELLA TRADIZIONE VENETA, COME I FAMOSI "ZALETTI".
ON THIS PAGE PAOLO LUNI WITH HIS SON FRANCESCO PORTRAYED AT WORK IN THE BISCUIT BAKERY. HERE, IN COMPLIANCE WITH THE OLD FAMILY RECIPES, TYPICAL DELICACIES OF THE TRADITION OF THE VENETO ARE MADE BY HAND, SUCH AS THE FAMOUS "ZALETTI".

