

MAZZARI

www.mazzari.it

La storia di Mazzari è quella di una pasticceria di città, che piano piano lievita per affermarsi nei gusti della gente. È un legame con il proprio territorio che ha radici profonde e ricordi fatti di nomi e di piccole quanto importanti conquiste.

Come ha inizio tutto questo?

«Tutto ha origine 42 anni fa quando la zia Noemi, una straordinaria pasticciere convince il fratello Diego a trasformare quello che era un mestiere in un'impresa. Siamo nel 1969, sono gli anni del boom economico, di prospettive, traguardi e tanta voglia di crescere. Padova, seppure ancora legata alla visione romantica di città "dei tre senza" (Santo senza nome, Caffè senza porte e Prato senza erba), aspira al ruolo di "capitale del Veneto", a nuovi confini e posizioni di eccellenza. A ciò si aggiunge l'intuizione di Diego Mazzari di collocare la pasticceria in una zona di espansione della città, quella di Mortise. La scelta si rileva indovinata e dal 1976 Mazzari diventa, anche grazie all'impegno dei figli Vasco e Maurizio, un punto di riferimento per l'arte pasticciere padovana. Una passione che è stata rinnovata di recente con l'entrata in azienda di Giulia ed Enrico, la terza generazione.»

Quali sono le caratteristiche che rendono così apprezzata la pasticceria Mazzari?

«Alla base di tutto c'è una tradizione familiare che si è evoluta e perfezionata in tre generazioni. Pensiamo solo cosa ha significato l'introduzione del cioccolato nelle tavole italiane alla fine degli anni Ottanta o l'adozione di nuove tecnologie per meglio gestire la catena del freddo. Gli ingredienti del successo in realtà sono tanti: dalla qualità indiscutibile e certificata dei prodotti e dei processi di lavorazione artigianale, all'attenta gestione dei bisogni del cliente e delle esigenze del mercato. Per fare bene questo mestiere sono indispensabili capacità di gestione e motivazioni importanti. Oggi, ad esempio, il cliente ti chiede anche il servizio di catering, il buffet o il rinfresco. L'offerta quindi di una pasticceria tradizionale deve essere pronta ad accogliere richieste sempre più articolate e complesse. Questo rende il nostro mestiere più competitivo e di conseguenza non basta essere creativi, ma occorrono doti organizzative, logistiche e di comunicazione. Nel 2011 Mazzari, pur conservando una dimensione umana e artigianale, ha uno staff professionale interno di 14 collaboratori che lavorano quotidianamente per mantenere più in alto possibile il marchio e la fama dei prodotti che lo rappresentano.

Abbiamo poi investito nel web per dare l'opportunità ai nostri clienti e a chi non ci conosce di avvicinarci più facilmente.»

Tra i vostri prodotti spicca anche un dolce inedito quale la Torta Memia...

«Si tratta di un'altra intuizione della famiglia Mazzari. Nel 2004, in occasione del nostro 35° anniversario abbiamo pensato di regalare alla città un dolce nuovo, e abbiamo immaginato un prodotto che rappresentasse il territorio, con le sue bellezze e con quanto più conosciuto nel mondo, nasce così la Torta Memia che prende il nome dalla stessa isola del Prato della Valle.»

E poi c'è il dolce dei Gran Dottori...

Poiché Padova è storicamente riconosciuta come la sede natale di una delle più antiche università italiane, abbiamo creduto che questa dimensione potesse figurare come elemento riconoscibile anche dal punto di vista culinario attraverso la feluca, copricapo di foggia ottocentesca comunemente adottato dagli Ordini Goliardici Padovani. Per la produzione di questo dolce sono stati usati, in prevalenza, prodotti del territorio quali, farina di frumento e farina di mais, coltivate e macinate nel Padovano, burro fresco di latteria e per arrotondare il gusto della confettura di more dei Colli Euganei. Oggi questo prodotto è tra quelli rappresentati, con il cioccolatino, dal Consorzio "Padovani Gran Dottori" che punta a promuovere e ad esaltare nel mondo i prodotti e gli ingredienti artigianali e tipicamente padovani.»

L'attenzione e il rispetto del territorio sembra essere un valore fondante per Mazzari.

Il legame con il territorio è importante per noi famiglia Mazzari e si è espresso nel tempo attraverso tante iniziative. Voglio ricordare l'impegno assunto dall'azienda per contribuire all'abbattimento delle proprie emissioni di CO₂ attraverso l'installazione di un impianto fotovoltaico in copertura. Si tratta di una scelta a favore dell'energia pulita e quindi della salute della nostra collettività. Il nostro impegno in questo senso si è profuso negli anni anche attraverso la partecipazione associativa al gruppo degli alimentaristi di UPA (Unione Provinciale Artigiani di Padova), con cui abbiamo contribuito a realizzare importanti progetti a tutela e a vantaggio di un'alimentazione sana per tutti. È un credo che come azienda abbiamo sempre testimoniato mediante l'adozione anticipata della legislazione tecnica in materia alimentare.

The story of Mazzari is one of an urban pastry shop, that slowly rises to establish itself in the tastes of the citizenry. One of a strong bond with its local roots, with the memories of names and of small yet important achievements.

How has it all begun?

It all started 42 years ago when our aunt Noemi, an extraordinary pastry chef, convinced her brother Diego to transform what used to be merely a craft, in an enterprise. We are now in 1969, these are the years of the economic boom, of perspectives, of new targets and a lot of desire to grow. Padua, although still linked to the romantic view of the "city of the three withouts" (The Saint without name, The café without doors and the Prato without grass*), is aspiring to the role of "capital of the Veneto region", with new boundaries and frontline positions. To this adds the shrewd guess of Diego Mazzari to position his confectionery shop in an area of urban sprawl, that of the Mortise quarter. The choice proves to be a hit, and from 1976 Mazzari becomes, also thanks to the efforts of sons Vasco and Maurizio, a benchmark in Padua for the art of pastry. A passion which has recently been renewed with the entry in the company of Giulia and Enrico, the third generation.»

For which characteristics is the Mazzari pastry so much appreciated?

At the bottom of all is a family tradition that has evolved and refined during three generations. We only have to think of the significance of the introduction of chocolate on the Italian tables in the late eighties, or of the new technologies which have allowed for an improved management of the cold chain. Actually the success took a lot of ingredients: the unquestionable and proven quality of products and crafting procedures, the careful handling of the needs of the customer and the requirements of the market. Today for example, the customer also demands for catering services, for banquets and feasts. This makes our trade increasingly competitive, and consequently it is not sufficient to be creative, but rather also organizational, logistical and communicative skills are needed. In 2011, Mazzari, although preserving a human and crafty dimension, has an internal staff of 14 professionals that work every day to maintain as high as possible the quality of the label and the fame of the products that carry it. Furthermore we have invested in the internet, for giving our affirmed and our potential cus-

tomers the opportunity to reach us more easily.»

Among your products there is also an unprecedented creation: Torta Memia...

That was another insight of the Mazzari family. Back in 2004, in the occasion of our 35th anniversary, we have figured to offer our city a new pastry. To do so we have imagined a product that would represent our territory, with its beauties and whatever else is famous in the world, and that is how the Torta Memia, which has its name from the central island of the Prato della Valle, came to life.»

And then there is the cake of the Gran Dottori (Great Doctors)...

Since Padua is historically acknowledged as the birthplace of one of the oldest Italian universities, we have thought that this could appear as a recognizable element also from a culinary point of view, by shaping it as a feluca, a nineteenth century style headgear still commonly worn by the fraternities of Padua's university. For the production of this cake we primarily used products of local origin such as wheat and corn flour, grown and milled in the rural Padua, as well as fresh butter and dairy, and blackberry jam of the Euganean Hills to round off the taste. Today this product is among those represented, with the chocolate candy, by the "Padovani Gran Dottori" Consortium, that aims at the promotion and enhancement of traditional and typically Paduan products and ingredients through the world.»

The care and the respect for your roots seem to be a fundamental value...

The bond with our area is important for us of the Mazzari family, and through the time this has found expression through many initiatives. I would like to remember the commitment of the company to the reduction of its CO₂ emissions through photovoltaic installations on its roofs. A decision in favour of clean energy and thus of the health of our community. Our commitment in this sense has been ongoing through the years, also by means of our association to the food industry group of UPA (Unione Provinciale Artigiana di Padova), with whom we have concurred to carry out important projects for the conservation and to the advantage of a healthy diet for all of us. It is a belief which as a company we have always demonstrated through the anticipated implementation of technical legislation on food.»



PASTICCERIA MAZZARI, ORA APPRODATA ALLA TERZA GENERAZIONE CON L'INGRESSO IN AZIENDA DI GIULIA ED ENRICO (NEL RITRATTO CENTRALE), È SINONIMO DI PRESTIGIOSA CAFFETTERIA, RAFFINATA CONFETTERIA, PRELIBATA CIOCCOLATERIA, INIMITABILE SERVIZIO PER BUFFET E BANCHETTI. PASTRY CONFECTIONERY MAZZARI, TODAY PASSED TO THE THIRD GENERATION WITH THE ENTRY IN THE FIRM OF GIULIA AND ENRICO (IN THE CENTRAL PICTURE), IS SYNONYMOUS WITH PRESTIGIOUS CAFÉS, REFINED PASTRY, DELICIOUS CHOCOLATE, AND AN INIMITABLE CATERING SERVICE FOR BANQUETS AND FEASTS.



