

PASTICCERIA CANASTA

Omaggio alla qualità.

Era il 1948 quando a Cattolica, al numero 22 di Via Risorgimento, nasceva il chiosco per gelato e bibite che nel giro di un paio d'anni sarebbe diventato la pasticceria Canasta, oggi la più antica pasticceria della cittadina romagnola. Da allora, la famiglia Ercoles tiene alto il nome della propria tradizione pasticceria grazie a Marco e Luigi, con l'aiuto delle rispettive mogli Anna e Maddalena. Una storia di prestigio e standard qualitativi elevatissimi quella del Canasta, dove, come vedremo in seguito, la tradizione si amalgama con elementi di forte innovazione. Storia che continua grazie alla passione e alla costante voglia di migliorare, prendendo vita giorno dopo giorno in quell'ambiente chiamato "laboratorio", che da più di mezzo secolo racconta di sperimentazione, creatività, autenticità e tanta sapienza. Deus ex machina del laboratorio è Marco Ercoles, che dal 1998 può fregiarsi del riconoscimento e della qualifica di "Maestro Pasticciere" della prestigiosa Accademia Maestri Pasticcieri Italiani, titolo di cui vanno fieri solo 44 professionisti in tutta Italia. È lui a curare personalmente, con inappagabile meticolosità, tutti gli aspetti della preparazione, sperimentando nuovi percorsi nei sapori e nei domini della pasticceria.

"Poter toccare con mano la soddisfazione della nostra clientela da così tanto tempo", racconta Marco Ercoles, "è il miglior riscontro della bontà di un lavoro assiduo alla ricerca della qualità e dell'esplorazione del gusto. Genuinità, materie prime eccellenti, tanto sacrificio e passione sono presupposti indispensabili per chi desidera soddisfazioni da questo mestiere, a maggior ragione se ci si è costruiti un nome nel tempo, e si è chiamati a mantenerlo, ben consapevoli di attirare su di sé aspettative elevate. Oltre che come un piacere, noi viviamo questa passione come una forma di comunicazione verso il pubblico, convinti che i clienti sappiano riconoscere e apprezzare la qualità quando la incontrano. Finora ci sembra di poter dire di avere avuto ragione, e ce lo dimostra anche il favore con cui è stato accolto il nuovo marchio Ercoles, attraverso il quale da due anni commercializziamo tavolette, cremose al cioccolato, dragees, creme di frutta, confetture,



SCHEDA RIEPILOGATIVA

Nome locale

Canasta

Location

Cattolica (RN)

Servizi

Bar, pasticceria, gelateria.

Anno di realizzazione

1948

Tecnologia area gelateria

Vetrina Tonda gelato di IFI

zuccheri aromatici e miele: tutti alimenti naturali, prodotti e confezionati artigianalmente nello stesso laboratorio da cui escono ogni giorno i pasticcini, le torte, i cornetti e il Miacetto, il dolce tipico di Cattolica. Prendiamo ad esempio il cioccolato: siamo noi a selezionare i semi di cacao e a lavorarli, così come selezioniamo personalmente la frutta fresca e le spezie per le confetture, rigorosamente senza conservanti”.

La pasticceria Canasta conserva il fascino delle pasticcerie-sale da tè d'antan, con vetrine espositive e arredamento che rendono omaggio alla tradizione, fatta eccezione per la vetrina gelato: laddove ci si aspetterebbe un fascinoso banco a pozzetti, simbolo del gelato artigianale nel tempo, c'è invece una vetrina gelato rotonda e rotante che sembra arrivare dal futuro, dove i gusti di gelato sfilano sotto gli occhi dei clienti in una giostra colorata. Si tratta della vetrina gelato Tonda di IFI, la prima e unica vetrina rotonda e rotante della storia, e a spiegarne la collocazione nella pasticceria Canasta è lo stesso Marco Ercoles: “Per noi la qualità è un requisito fondamentale, a prescindere dal fatto che l'Accademia Maestri Pasticcieri imponga standard rigorosi e sottoponga (giustamente) a severi controlli i propri iscritti. Teniamo molto al nostro gelato, per il quale utilizziamo solo ingredienti di primissima scelta come uova, latte fresco, bacche di vaniglia, e persino la frutta secca con la quale prepariamo da soli, nel nostro laboratorio, le basi per la nocciola, il pistacchio e la mandorla. Così quando si è trattato di scegliere la vetrina gelato, il primo pensiero è andato al banco a pozzetti. Tuttavia il pozzetto ha il limite di non esporre i gusti, e il Canasta si trova proprio nel centro di Cattolica, dove il flusso di turisti è molto intenso. I clienti di passaggio, che ancora non ci conoscono, preferiscono vedere quello che stanno per gustare, e non gli si può dare torto. Con Tonda abbiamo trovato la soluzione ideale, in quanto la vetrina di IFI è a tutti gli effetti la sintesi ideale tra la capacità conservativa dei banchi a pozzetti e quella espositiva delle vetrine lineari. Il gelato è conservato perfettamente in un ambiente



dove la temperatura è uniforme, che richiede un numero di sbrinamenti ridotto; allo stesso tempo è esposto come in nessun'altra vetrina. Tonda valorizza la qualità del nostro gelato e attira la gente, che si ferma dapprima incuriosita e poi conquistata dal design e dall'evidente portata innovatrice. Un altro vantaggio non trascurabile è che con Tonda si arriva a fine giornata più riposati, perché sono i gusti ad andare dall'operatore e non viceversa. E posso assicurare che durante la così detta stagione le giornate sono molto lunghe!”.

La “dolce” anima del Canasta, concepita nel laboratorio, giunge a compimento ogni giorno nell'accogliente sala, regno di Luigi Ercoles, della moglie Maddalena e della cognata Anna, che con grande professionalità e naturale simpatia sanno trasmettere agli ospiti tutta la passione da cui nascono le creazioni di Marco. “Il nostro impegno” spiega Luigi Ercoles, “è rimasto immutato nel tempo, anzi, se possibile è persino aumentato. I nostri clienti sono estremamente vari e affezionati; soddisfare le loro aspettative e riuscire ancora a stupirli è una sfida quotidiana che raccogliamo con grande piacere e senso di responsabilità”.

Testimonianza significativa quella del Canasta, dove una lunga storia nel rispetto della tradizione rappresenta la base solida e sana su cui costruire il futuro. Anche a partire da una vetrina gelato.