

OH CHE BEL MESTIERE FARE IL... CIOCCOLATIERE

Dopo che la sua pasticceria si è convertita al cioccolato, è stato un crescendo di clienti e incassi

Tratto da *Millionaire* numero 9 – Settembre 2002

Nel 1990 Emilio Cajani, titolare della pasticceria Vecchia Monza, avvia una prima produzione di cioccolato. «Allora era un'innovazione - racconta Cajani - ma ora è una vera moda, perché la gente ha scoperto il piacere del prodotto di qualità». Nel corso degli anni, grazie al passaparola, ha visto aumentare costantemente il numero di clienti e gli incassi. Cajani produce "ferri" (ovvero riproduzioni in cioccolato fondente o al latte di chiodi, tenaglie, pinze), statue e altorilievi, praline e oggetti di cioccolato per ditte che organizzano catering e per imprese che vogliono gadget in cioccolato personalizzati.

«Vendere cioccolato ha aumentato il fatturato della pasticceria tradizionale del 300%, a fronte di investimenti contenuti» dichiara Cajani, che ha rilevato le attrezzature da un laboratorio che chiudeva. La spesa per gli apparecchi, in tutto, è stata di circa 16 mila euro. «Chi comincia quest'attività non può farlo da zero. E' necessario seguire un corso, che in genere viene tenuto da un maestro pasticcere, oppure avvalersi di un pasticcere esperto nella tempera del cioccolato» sottolinea Cajani. «Il mio sogno sarebbe produrre da solo il cioccolato, partendo dal cacao della miglior qualità (quello dell'Indonesia, del Borneo o di Giava), dallo zucchero, dal burro di cacao. Ma è quasi impossibile trovare produttori di apparecchiature per questa fase della lavorazione che fabbrichino per piccoli artigiani. A loro conviene lavorare per la grande industria, che procura commesse rilevanti, piuttosto che per tanti piccoli produttori, che pagano quando possono. Una macchina piccola potrebbe produrre circa un quintale di cioccolato al giorno. Il fabbisogno di un artigiano magari non supera i 50 kg».



VECCHIA MONZA OH CHE BEL MESTIERE FARE IL... CIOCCOLATIERE

DOPO CHE LA SUA PASTICCERIA SI È CONVERTITA AL CIOCCOLATO, È STATO UN CRESCENDO DI CLIENTI E INCASSI

Nel 1990 Emilio Cajani, titolare della pasticceria Vecchia Monza, avvia una prima produzione di cioccolato. «Allora era un'innovazione - racconta Cajani - ma ora è una vera moda, perché la gente ha scoperto il piacere del prodotto di qualità». Nel corso degli anni, grazie al passaparola, ha visto aumentare costantemente il numero di clienti e gli incassi. Cajani produce "ferri" (ovvero riproduzioni in cioccolato fondente o al latte di chiodi, tenaglie, pinze), statue e altorilievi, praline e og-

getti di cioccolato per ditte che organizzano catering e per imprese che vogliono gadget in cioccolato personalizzati.

«Vendere cioccolato ha aumentato il fatturato della pasticceria tradizionale del 300%, a fronte di investimenti contenuti» dichiara Cajani, che ha rilevato le attrezzature da un laboratorio che chiudeva. La spesa per gli apparecchi, in tutto, è stata di circa 16 mila euro. «Chi comincia quest'attività non può farlo da zero. E' necessario seguire



A sinistra: Emilio Cajani nel suo laboratorio-pasticceria di Monza. «Oggi il cioccolato è una nuova moda, perché la gente ha scoperto il piacere del prodotto di qualità».

un corso, che in genere viene tenuto da un maestro pasticcere, oppure avvalersi di un pasticcere esperto nella tempera del cioccolato» sottolinea Cajani. «Il mio sogno sarebbe produrre da solo il cioccolato, partendo dal cacao della miglior qualità (quello dell'Indonesia, del Borneo o di Giava), dallo zucchero, dal burro di cacao. Ma è quasi impossibile trovare produttori di apparecchiature

per questa fase della lavorazione che fabbrichino per piccoli artigiani. A loro conviene lavorare per la grande industria, che procura commesse rilevanti, piuttosto che per tanti piccoli produttori, che pagano quando possono. Una macchina piccola potrebbe produrre circa un quintale di cioccolato al giorno. Il fabbisogno di un artigiano magari non supera i 50 kg. Info: tel. 039 387323.