A Milano "Serge", per riscoprire il vero cannoncino di una volta

serge-445bed5a

Dalla moda ai cannoncini il passo non è breve. Eppure è quello che ha fatto **Sergio Gavazzeni**, imprenditore bresciano del settore fashion che ha appena aperto nel pieno centro di Milano "**Serge**", un piccolo negozio - appunto - di "**cannoncini milanesi**", serviti caldi e ripieni a scelta con **crema pasticcera, crema al cioccolato, allo zabaione o alla nocciola**, oltre ad alcuni gusti stagionali e alle "limited edition" per occasioni speciali. Tutti al prezzo di **1,90 euro l'uno**. L'idea, ha spiegato lo stesso Gavazzeni, è quella di riscoprire un dolce della tradizione italiana, semplicissimo e buonissimo al tempo stesso, affiancato da **biscottini e macaron**.

"So che non è facile avere successo e che la concorrenza è tanta - ha spiegato l'imprenditore a *Bresciaoggi* - ma **il prodotto è di altissima qualità** e spero che, assaggiando il nostro cannoncino, il cliente rimanga stregato dalla sua bontà. Credo nella forza della creatività e nell’imprenditoria italiana e ho deciso di mettermi in gioco anche se sono tempi duri: non perdo la speranza nei prodotti italiani e nell’alta pasticceria Made in Italy. Milano è una città di persone di grande cultura gastronomica e di turisti, metteremo tutte le nostre energie per far sognare tutti coloro che assaggeranno il nostro cannoncino".

Serge è **a Milano in via Mazzini 8**, accanto al Duomo. All'interno del piccolo ambiente, un banco refrigerato con all'interno **700 cilindri di acciaio inossidabile inclinati e riscaldati a 35 gradi**, in cui vengono inserite le sfoglie (rigorosamente artigianali) che saranno poi riempite un attimo prima di essere consegnate al cliente per un consumo immediato. In questo modo si apprezza il contrasto fra la sfoglia tiepida e la crema fresca, che non ha il tempo di "ammorbidire" l'involucro.