Cristiano Villa: così amplierete il businnes con il pastry pairing FOTO

foto-home-citterio-cristiano-villa-c6ea708d

Classe 1975, pasticcere da quando aveva 14 anni, nel 2018 il pastry chef **Cristiano Villa** festeggerà 15 anni al timone della **Pasticceria Citterio** di Canzo (Como). E il bilancio è più che positivo. Con la sua pasticceria innovativa e d'avanguardia, che rispetta la tradizione ma la rinnova nel segno della contaminazione e della ricerca, Cristiano Villa si è accreditato come uno dei punti di riferimento della provincia di Como. "Per avere successo non basta offrire un prodotto di alta qualità. Occorre garantire anche un ottimo servizio e un buon rapporto qualità-prezzo. Infine, è utile impegnarsi nella ricerca per offrire una gamma più ampia di alternative capaci di incuriosire palati di tutti i tipi", ci racconta.
La sua ultima sfida? L'introduzione del pastry pairing tra cocktail e pasticcini. "Il connubio tra dolci e cocktail rappresenta un'opportunità per ampliare il business dei bar pasticceria, soprattutto nella fascia after dinner", osserva.

Come si fa a trasformare il pastry pairing in business?
Intanto, bisogna informare il cliente dell'offerta. E non basta segnalare la proposta a voce al momento delle ordinazioni, meglio inserire gli abbinamenti di pastry pairing in menù. Inoltre, occorre tenere presente l'obiettivo. Il fatturato del bar pasticceria non viene dai cocktail, ma dalla produzione dei dolci. Per questo suggerisco di proporre il pairing con i dolci a un prezzo speciale.

[ngg_images source="galleries" container_ids="181" display_type="photocrati-nextgen_basic_imagebrowser" ajax_pagination="0" order_by="sortorder" order_direction="ASC" returns="included" maximum_entity_count="500"]

Fuori i numeri, un esempio concreto?
Alla Pasticceria Citterio il Mojito costa 6 euro e i pasticcini 1 euro. Invece di fare pagare 7 euro, io lo proporrei a 6 nella speranza che l'avventore richiamato dal cocktail resti colpito dal pasticcino e poi si fidelizzi.

Qualche idea da proporre?

Un paio: il cioccolato fondente si sposa benissimo con il rum. Così ho pensato di proporre un twist del *Mojito al lampone* accompagnato dalla mia *Japanese Sacher*. Un'altra idea: la Piña Colada al cioccolato, ovvero una rivisitazione della *Piña Colada con gelato di vaniglia*, latte di cocco e centrifugato d'ananas, con *Boule di cocco*. **(GUARDA LA GALLERY PER SCOPRIRE GLI ABBINAMENTI E GLI INGREDIENTI)**