Le Dolci Tradizioni, un modello vincente di bar pasticceria ibrida

le-dolci-tradizioni-milano-1-b3684b73

Le Dolci Tradizioni, bar pasticceria dei fratelli **Marcello e Sergio Martinangeli** e di **Maria Luisa Benzi** in zona Lambrate a Milano, è una soluzione ibrida e completa. Risultato? Il bilancio è in costante crescita. Merito della cura nei dettagli, della creatività e della predisposizione all'organizzazione di eventi dei due titolari. Che, a due anni dal restyling e dal rinnovamento del format del locale, aperto nel 1987 dalla madre come pura pasticceria, si apprestano a raddoppiare l'offerta con un nuovo negozio. "E non escludiamo di creare una catena in franchising in futuro", specifica Marcello Martinangeli, pasticcere membro della Nazionale Italiana Cuochi alle Olimpiadi della Gastronomia 2008 di Erfurt, con alle spalle una gavetta dal maestro del cioccolato **Yves Thuries**. Se siete in cerca di nuove idee, ecco qualche spunto.

[caption id="attachment_32480" align="alignright" width="281"]Lo staff di Le Dolci Tradizioni Lo staff di Le Dolci Tradizioni[/caption]

I tuoi suggerimenti per incrementare il business di una pasticceria?
Vi consiglio di orientarvi verso una soluzione ibrida e completa. Non solo pasticceria pura, per esempio, ma anche bar con una proposta di qualità, curata e originale. Noi, per esempio, proponiamo dolci ricercati come il bignè parigino (un impasto alle mandorle aromatizzato al rhum con un'amarena) e un'ampia scelta di Queen's Toast, tra cui l'Oriente (pollo, parika dolce, curry, maionese, olio e toma piemontese) e l'Umbro (filetto di maiale, tartufo, burro). Non è tutto: lanceremo a breve gli estratti di frutta, centrifugati realizzati con macchine che girano a bassa rotazione. Inoltre, è una valida strategia organizzare eventi di richiamo: degustazioni di dolci e vino, ma anche abbinamenti di succhi particolari (come quelli alla mela cotogna o al rabarbaro) e dolci, nonché esibizioni-lezioni come quella di latte art tenuta sabato 18 ottobre da **Chiara Bergonzi**.

La ricetta per avere successo oggi?
Distinguersi dalla concorrenza e fare parlare di sé.