Sal De Riso: «Una pasticceria senza bar perde fatturato»

Una pasticceria può vivere di soli dolci? Per Sal De Riso, presidente dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani (AMPI), la risposta è no. In un'intervista a **Comunicaffè**, il maestro pasticcere della Costiera Amalfitana sostiene che il futuro del settore passi attraverso locali capaci di moltiplicare le occasioni di consumo, dalla colazione all'aperitivo, senza rinunciare alla qualità della produzione artigianale. Il ragionamento parte dall'esperienza del suo locale di Minori, dove la pasticceria convive con caffetteria, gelateria, proposta salata e ristorazione. Il caffè è spesso il primo motivo per entrare, ma può diventare l'occasione per acquistare un dolce o tornare in un altro momento della giornata. De Riso spiega che la componente dolciaria rappresenta tradizionalmente il 70-80% dell'offerta di una pasticceria, ma diversificare permette di intercettare consumi differenti e migliorare i margini. Nel suo locale la caffetteria apre alle sette del mattino e continua a servire espressi anche a tarda sera. Il salato è arrivato nel 2000, la cucina tradizionale dopo, e oggi alla pasticceria è agganciato un ristorante. Una formula che richiede un'organizzazione impegnativa: nei sei mesi estivi lo staff arriva a 55 persone, contro le 33 del periodo invernale. Nell'intervista trovano spazio anche le nuove richieste alimentari, dalle proposte senza glutine e senza lattosio ai dessert vegetali, e la formazione dei giovani. AMPI conta 63 professionisti e ha avviato un percorso dedicato agli under 30: venti selezionati inizialmente, otto dei quali hanno già raggiunto la qualifica di AMPI Juniores.
Il punto più interessante è il rapporto tra specializzazione e diversificazione. De Riso non propone di trasformare ogni pasticceria in un ristorante, ma di costruire un'offerta coerente con il territorio e con le abitudini dei clienti. Un modello che amplia le opportunità di fatturato, ma richiede anche personale, organizzazione e competenze che vanno ben oltre il laboratorio.