



RISTORANTE di Gabriella Bechi

EL PATISER, DAI CROISSANT ALLE TORTE NUZIALI. UNA PASTICCERIA STORICA A SALÒ

## Con il dolce nel cuore

Una famiglia di pasticceri quella degli Zuanelli. Da Marco alla sorella Nadia, ai figli Francesco e Cesare: una tradizione che si trasmette e si alimenta attraverso la passione dal 1986. È in quell'anno, infatti, che Marco, solo ventiduenne, dopo varie esperienze in altre pasticcerie, decide di mettersi in proprio ed aprire il El Patiser, in via Gasparo da Salò. Al suo fianco, da subito, nella parte della vendita e bar, la sorella Nadia, anima pulsante del locale. Nel 1999 la pasticceria si trasferisce in piazza Vittorio Emanuele II, conosciuta da tutti i salodiani come "la fossa", dove tutt'ora si trova. Nel 2011 entra a far parte dell'azienda il figlio maggiore di Marco, Francesco, che si occupa della parte di vendita e caffetteria, e nel 2018 si aggiunge il figlio minore, Cesare, nel ruolo di pasticciere.

Marco e Nadia sono stati la storia della pasticceria, ora, Francesco e Cesare ne rappresentano il futuro, mantenendo i valori essenziali che da sempre vivono nel El Patiser: tradizione e rinnovamento. Una produzione artigiana giornaliera che propone dolci classici rivisitati, al passo con i tempi e con le nuove richieste, in cui grande spazio è riservato alla fantasia, con ricette sempre nuove. Si inizia al mattino con una vasta linea di croissant, seguono la pasticceria mignon, le torte da forno, i cremosi, i semifreddi, a cui si aggiungono cioccolatini e praline e, durante le festività, penettoni e colombe, tradizionali o in gustose varianti. Ma anche



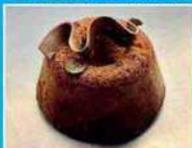
torte nuziali, per comunioni e manifestazioni. Così non mancano mai il Cannoncino, la Millefoglie, la Meringata, il Tiramisù, le Torte alla frutta, le Frolle, il Ciambellone al cioccolato o al cedro, il Cremoso al pistacchio e cioccolato bianco, la Crema alla vaniglia. Una pasticceria esteticamente "pulita", incentrata sulla sostanza, perché il gusto deve rimanere la parte essenziale, basata sulla ricerca e la valorizzazione dei prodotti locali di una terra unica come quella del Garda, dove Marco è nato e cresciuto, fertile e generosa



di profumi, sapori e tradizioni, a cui ogni giorno egli si ispira. E tra questi prodotti c'è l'olio extra vergine d'oliva, ingrediente di molti dolci che Marco propone, in linea con la sua visione di una pasticceria moderna, leggera e digeribile, con un'attenzione particolare per chi ha intolleranze alimentari, come i ciliaci, e per i vegani.

Mischiando acqua, zucchero, burro di cacao ed olio extravergine d'oliva Marco realizza una sorta di "burro" che usa per la pasta frolla di prodotti gluten free, senza lattosio, senza grassi idrogenati. Per alcune creme, invece, parte da una classica maionese con tuorlo d'uovo o olio extravergine Garda Dop montata con zucchero a velo a cui aggiunge gli albumi montati con lo zucchero e la farina. Il risultato, comprovato dal successo di classici come il Tortino di cioccolato o la torta Sacher, è straordinario.

### TORTINO DI CIOCCOLATO



Con l'olio extra vergine d'oliva Garda Dop Marco Zuanelli realizza, sulla base di una sua originale ricetta, il Tortino di cioccolato che viene servito con una salsa al cioccolato e un filo d'olio extravergine.