

## IL PRODOTTO

# L' "ingegneria dolciaria" di Plasir per fare gelato, cioccolato e lievitati

Il laboratorio imolese, nato per rifornire ristoranti e locali, nel 2020 ha aperto la vendita diretta. È il frutto del lavoro di Valentina Villa, ingegnera, e Luca Sicuri, pasticciere ed ex rugbista



## IMOLA

LAURA GIORGI

Un ex rugbista e un'ingegnera votati... alla dolcezza. Luca Sicuri e Valentina Villa si sono conosciuti a Reggio Emilia, dove Luca, quando ancora praticava i campi da rugby, nel 2006 aveva avviato il suo piccolo laboratorio di produzione artigianale di gelato e torte. Dall'incontro con Valentina è nata la loro nuova famiglia e anche la loro impresa comune: il laboratorio Plasir, che nel 2015 hanno trasferito a Imola, città natale di Valentina. «Il mondo del gelato e della pasticceria non era certo il mio, io sono ingegnere edile - racconta Valentina -. E proprio per questo, per me è stato facile individuare sia i punti critici che le grandi potenzialità del laboratorio di Luca. Per questo, mi sono concentrata sugli aspetti aziendali sui quali potevo esprimere la mia competen-

za: la gestione del magazzino e dei fornitori, il packaging, la creazione di un pacchetto completo per i nostri clienti: fin dall'inizio ci siamo rivolti al settore horeca». Un progetto di "ingegneria dolciaria" che è diventato una start up. «Un grande lavoro lo facciamo a monte, sulle materie prime di qualità, con le quali realizziamo noi stessi anche una serie di semilavorati, come impasti e preparazioni per la pasticceria da fornire al cliente - spiega Valentina Villa -. Tracciando tutto il processo di produzione, riusciamo in qualche modo a standardizzare la qualità artigianale e infatti siamo da due anni anche impresa di artigianato artistico». Quando nel 2020 la ristorazione si è fermata e i bar hanno chiuso, Valentina e Luca non si sono fermati. Hanno messo a punto prodotti nuovi, completato il pacchetto per quando la loro clientela ritornerà ad acquistare a pieno ritmo, e ricavato un piccolo angolo che ora funge da spaccio per la vendita diretta dei loro prodotti.

## Dal gelato all'uovo di Pasqua

Passo dopo passo, la gamma di prodotti nel listino del laboratorio Plasir si è allungata. Il gelato resta il prodotto di punta, con una gamma di una trentina di gusti fra creme, molto buone, e a base frutta. Dal gelato ai dolci al cucchiaino in monoporzione il passo è breve, ed ecco che il menù va dai classici, zuppa inglese e panna cotta, ai tortini di cioccolato, a una ricca lista di parfait in vetro. Il laboratorio Plasir realizza anche torte personalizzate e finger food dolci. «Nelle nostre produzioni non utilizziamo conservanti di alcun



In alto Valentina Villa e Luca Sicuri, sono una coppia nella vita e nel lavoro

Sotto Luca, ex rugbista, con un suo particolare uovo di cioccolato. FOTO MAURO MONTI

tipo - sottolinea Valentina -, ma utilizziamo la catena del freddo». C'è poi tutta la cioccolateria, tavolette anche personalizzate con disegni elaborati dallo stesso laboratorio che vengono realizzati con stampante 3D, preparato per cioccolato calda artigianale, creme spalmabili, fino alle uova di Pasqua realizzate in tre tipologie di cioccolato, con o senza granella di nocciolo, ma sempre nello stesso formato da 350 grammi. Da quest'anno alla lavorazione a mano si è aggiunta l'apposita macchina che ruotando i semigusci consente di realizzare uno spessore omogeneo e un maggior numero di uova. In edizione limitata c'è anche un uovo in un formato davvero originale: la riproduzione esatta di una palla ovale, ma ov-

viamente in finissimo cioccolato. Perché certe passioni non finiscono mai...

## Prodotti da forno

Una volta lanciati, e forti dell'organizzazione rigorosa di Valentina, sempre molto attenta ai bandi per l'innovazione nella produzione, oggi si producono anche prodotti da forno. «Realizziamo colombe pasquali dopo aver messo a punto l'intera ricetta, dalla miscela delle farine, che facciamo noi, al lievito madre, che rinfreschiamo ogni giorno, fino alle arance candite che produciamo direttamente lavorando la frutta fresca. Come del resto facciamo anche per le albicocche, che abbiamo usato per i panettoni, o le pesche. Tutti frutti, come anche le noci, che acquistiamo

da aziende agricole tra Imola e Faenza», spiega Valentina. Un altro prodotto di Plasir che sta guadagnando consenso sui banconi di alcuni bar della città, è una linea di biscotteria dal nome significativo. «Li abbiamo chiamati Imolotti perché volevamo creare un prodotto che fosse molto locale - spiegano al laboratorio -. Sono sei frolle diverse tagliate in un formato molto rustico che piace davvero tanto e che ci chiedono sempre di più anche allo spaccio». Lo spaccio del laboratorio Plasir è aperto anche al pubblico dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 18 e il sabato dalle 10 alle 12.30. Un orario che, questa è l'intenzione, proseguirà anche dopo il lockdown e la riapertura di ristoranti e locali.

INFO: VIA TREVES 1/E, 349 7928406

## DAL GELATO ARTIGIANALE ALLA START UP

Il grande lavoro del laboratorio parte dalla ricerca di materie prime genuine dai produttori agricoli del territorio

## BISCOTTI "IMOLOTTI" E "PALLE OVALI" SPECIALI

Dall'uovo di cioccolato a forma di pallone da rugby alla biscotteria in pasta frolla dal nome dedicato alla città