

SPEDIZIONI IN TUTTO IL MONDO

Lascia la Nasa e fonda start up dei dolci d'Italia

● Con la sua start-up spedisce in tutto il mondo i dolci prodotti artigianalmente in Italia. L'intuizione è venuta alla piacentina Alessandra Negrotti, appassionata di pasticceria, ma laureata in Ingegneria aerospaziale. «Lavoravo alla Nasa negli Stati Uniti - racconta - però ha vinto la voglia di creare qualcosa di nuovo a Piacenza». ► PRATI a pagina 22



Alessandra Negrotti con il pasticcere Achille Zoia e la collega Livia Podrecca



L'INTERVISTA ALESSANDRA NEGROTTI / MANAGER E INGEGNERE AEROSPAZIALE

«Lavoravo alla Nasa ora porto nel mondo la pasticceria italiana»

L'IMPRENDITRICE PIACENTINA RIENTRATA DAGLI STATI UNITI HA LANCIATO UNA START UP DEDICATA AI DOLCI ARTIGIANALI

Matteo Prati

● La start-up piacentina che porta la dolcezza culinaria italiana nel mondo. È “made in Italy”, ma soprattutto “made in Piacenza”. **Dolceitaliano.it**, importante vetrina online di alta pasticceria. Un marketplace che esalta tutto il fascino del dolce artigianale con un servizio di delivery degno dei grandi e-commerce. Alle spalle di questo progetto c'è Alessandra Negrotti, piacentina, laureata al Politecnico in Ingegneria Aerospaziale.

«Quella di **Dolceitaliano** - racconta - è una formula che unisce il sostenibile al globale, favorendo il mantenimento delle piccole tradizioni nei loro luoghi di origine, ma portando ovunque ci sia richiesta».

Alessandra, lei è un ingegnere aerospaziale che ha lavorato addirittura alla Nasa. Che cosa l'ha spinto a tornare a Piacenza come imprenditrice?

«Molti fattori, prima di tutto l'amore per la mia terra, le mie radici. Alla Nasa, ente responsabile delle attività aeronautiche e aerospaziali di interesse civile degli Usa, ho affrontato un'esperienza a dir poco entusiasmante a Houston al centro spaziale Johnson. Mi occupavo di progettazione. Lì ho passato

un periodo indimenticabile ricco di soddisfazioni ed emozioni ma sentivo di voler creare qualcosa di mio, e il luogo ideale per me era Piacenza. **Dolceitaliano** è nato nel 2017, quasi in sordina, la filosofia di riferimento si sposa con il mio amore per le radici: ogni produttore che ci contatta vende direttamente dal suo laboratorio, che si trovi in una piccola frazione dell'Aspromonte o in un paesino della Valle d'Aosta. Il “locale” diventa “globale”. A gestire virtualmente il tutto pensiamo noi».

Dalle stelle e la fisica ai dolci e ai lievitati madre, lo “spazio” è abbastanza breve almeno seguendo il suo esempio di vita.

«Non ho mai separato le due dimensioni. Infatti mi ha sempre affascinato il mondo del dolce, sin dal primo Salone internazionale di gelateria e pasticceria di Rimini a cui ho partecipato, nel 2009. Quando scoprivo qualche eccellenza territoriale di nicchia, la portavo come regalo a parenti ed amici. La reazione dei più era “Ma come faccio a ricomprarlo?”. E magari era una delizia di una piccola pasticceria di Eboli! Di lì l'idea di creare una piattaforma che comprendesse queste eccellenze, un universo tanto vasto quanto “polverizzato».

Al suo fianco opera un team variegato, formato soprattutto da col-



Al centro spaziale era tutto fantastico, ma volevo creare qualcosa a Piacenza»

leghe donne. Una casualità?

«La start-up oggi conta su un team composto prevalentemente da donne per quanto riguarda la gestione clienti e fornitori e la parte di comunicazione, ma preziosissimo è anche il contributo dei colleghi uomini, impegnati nel reparto IT. Non è stata una scelta deliberata, ma alla fine ci siamo trovate in una squadra declinata soprattutto al femminile. Del resto credo fortemente nelle potenzialità delle donne sul lavoro, senza distinzioni: nella mia squadra ci sono mamme, mogli, single... ciascuna possiede un quid unico e indispensabile. Non ci sono pozioni “magiche”, naturalmente, ma penso sia fondamentale credere in ciò che si fa, con determinazione ed etica. Con il lockdown della scorsa primavera abbiamo percepito di essere un servizio, più che un business. Doppia la ricaduta: per i cittadini, che tramite noi ordinavano dolci e altri prodotti da ricevere in sicurezza a casa; per i maestri pasticceri che, a serrande chiuse, trovavano nella piattaforma l'unico possibile canale di vendita, quello delivery. Riceviamo ordini da Regno Unito, Francia, Germania, Belgio, segno che la pasticceria tricolore è indimenticabile e non viene eguagliata dalla proposta autoctona. Abbiamo avuto anche ordini

dagli Usa, soprattutto in concomitanza con le festività di Natale e Pasqua».

Nel vostro focus sono finiti anche giovani pasticceri di talento?

«Certamente, ci fa particolarmente piacere dare spazio agli emergenti. Cito come esempio Angelo Grippa, vincitore quest'anno del premio come Miglior pandoro artigianale d'Italia al concorso nazionale Mastro Panettone. Abbiamo anche referenze piacentine: le cantine La Tosa e Torre Fornello».

Sul suo tavolo cadono spesso richieste inusuali?

«Nulla che non si possa esaudire. Nella scorsa Pasqua, passata in pieno isolamento, in tanti hanno ordinato un dolce da recapitare ai propri cari. Gli italiani sono generosi e hanno individuato nell'invio di un buon dolce il modo migliore per dire “ti voglio bene”, “ti sono vicino anche se non posso essere lì”».

I dolci più gettonati in assoluto?

«Lievitati a tutto tondo, non solo da ricorrenza, ma anche per la colazione: dai croissant, ai plum cake, alle veneziane».

Il suo dolce preferito?

«Il cioccolato, in tutte le sue forme. Insuperabile».