

PASTICCERIA INTERNAZIONALE

Amata, dolce, mamma

Spunti e ricette
per celebrare la festività
e accelerare le vendite

Migrare per tornare

La scelta imprenditoriale
di Andrea Tortora basata
a Chiari, ma itinerante

Afternoon tea time

Le ricette di Francesco Genovese,
appena promosso a
pastry head chef di Harrods

Gli influssi della struttura sul sapore

Approfondimento su profilo
sensoriale, meccanismi cognitivi
e intelligenza artificiale

intelligenza
naturale*



*quella dei professionisti
che da oltre 30 anni
scegliono le
nostre margarine.

SENNA
SINCE 1927

RITORNO ALLA TERRA

Sostenibilità, qualità artigianale e filiera corta: la dolce rivoluzione di Elisa Fornasiero a Granze, grazie a La Calendula

Silvia Federica Boldetti

In un'epoca in cui la pasticceria sembra proiettata verso tecniche sempre più all'avanguardia e ingredienti ricercati da ogni angolo del mondo, c'è chi sceglie di guardare indietro, alle radici, per ritrovare l'essenza più autentica di ogni creazione. È il caso di **Elisa Fornasiero**, classe '89, fondatrice de **La Calendula** a Granze, in provincia di Padova, un progetto che non si limita a essere un'agripasticceria, ma diventa un'esperienza immersiva in cui agricoltura, arte dolciaria e sostenibilità si fondono in un equilibrio emozionante.

“Non volevo solo creare dolci buoni, ma dare un significato profondo a ogni ingrediente, raccontare una storia fatta di terra, famiglia e passione”, esordisce Elisa. Una storia che affonda le sue radici nell'azienda agricola di famiglia, nata nel 2000 come fattoria didattica, grazie all'iniziativa dei genitori **Valeria** ed **Ettore**, e cresciuta con l'aggiunta di un agriturismo, ristrutturando la storica casa dei *boari* – la dimora di chi, un tempo, si occupava degli animali.



L'intervistata Elisa Fornasiero con il fratello Francesco.

Quando le chiediamo di parlarci del suo percorso professionale, Elisa ritraccia con entusiasmo le tappe fondamentali, partendo dal diploma all'Istituto Alberghiero Pietro d'Abano, ad Abano Terme, Pd. La sua prima esperienza la vede impegnata come commis pasticceria nella cucina del prestigioso ristorante La Terrazza dell'Hotel Splendido di Portofino, sotto la guida dello chef **Corrado Corti**. Da lì, un viaggio inarrestabile la conduce a St. Moritz con **Mattias Rock**, a Capri nello stellato L'Olivo con **Andrea Migliaccio**, e poi a Milano, prima da Trussardi alla Scala e poi da Cracco, accanto a **Luca Sacchi**. “Ogni esperienza mi ha insegnato qualcosa di unico, ma la vera svolta è

arrivata all'Antica Corona Reale di Cervere, nel cuneese, con lo chef **Gianpiero Vivalda**. Lì ho capito che volevo tornare alle origini e fare qualcosa di mio, di autentico”, confessa la nostra intervistata.

Come e quando nasce La Calendula?

Un rientro carico di significato, dopo anni di esperienze stellate: ho sentito il bisogno di creare qualcosa che avesse un legame vero con la terra e con la mia famiglia. Volevo trasformare l'azienda agricola in un progetto più

grande, un'agripasticceria che partisse dalla coltivazione e arrivasse al dolce finito.

Il risultato?

Una struttura che integra il laboratorio di pasticceria, uno showroom per la vendita dei prodotti freschi e secchi, e un agriturismo collegato, immerso nel verde di un parco di 10.000 m². Ogni ingrediente, dalle farine alle erbe officinali, è coltivato direttamente nei campi di famiglia, seguendo una filosofia di filiera corta che garantisce freschezza, qualità e autenticità.

Qual è il focus dell'attività?

Vogliamo raccontare il nostro territorio e la nostra storia familiare attraverso ogni creazione. Usiamo materie prime che



Laboratorio di pasticceria, showroom e agriturismo, in un parco di 10.000 m². Ogni ingrediente è coltivato nei campi di famiglia, seguendo una filosofia di filiera corta che garantisce freschezza, qualità e autenticità



Da sinistra Francesco, Elisa, Valeria e Ettore Fornasiero.

coltiviamo direttamente, trasformandole in prodotti unici: dai lievitati ai dolci da forno, passando per confetture originali come fichi e fiori di sambuco o pesca bianca e basilico.

Come è coinvolta la tua famiglia?

Ognuno ha un ruolo ben definito: io mi occupo dell'agripasticceria e dei lievitati, mia madre Valeria gestisce la cucina dell'agriturismo e i laboratori didattici, mio padre Ettore si prende cura dei campi e degli animali, mentre mio fratello **Francesco** segue la sala e l'accoglienza. Un lavoro di squadra, insomma, dove ognuno mette il proprio talento al servizio di una visione comune.

Come mai hai deciso di dare vita a una pasticceria-agriturismo-fattoria didattica?

Volevo offrire qualcosa di diverso, creare un'esperienza completa, dalla coltivazione alla trasformazione, fino alla vendita diretta al cliente. La fattoria didattica è un'estensione naturale di questa filosofia: vogliamo educare le persone, soprattutto i più giovani, a comprendere il valore del cibo e delle materie prime. I valori su cui si basa l'attività sono chiari e profondi: sostenibilità, qualità artigianale e filiera corta. Non usiamo semi-

lavorati, lavoriamo seguendo il ritmo delle stagioni e ci impegniamo a offrire un prodotto autentico, che rispecchi la nostra terra e la nostra storia.

Non è facile per i giovani aprire una propria attività: come hai vissuto questa sfida?

Le sfide sono state tante, soprattutto a livello burocratico. Abbiamo dovuto seguire un lungo percorso di consulenze e pratiche per trasformare l'attività. Le limitazioni imposte alle aziende agricole ci costringono a lavorare con ciò che produciamo, ma questo ci spinge a essere creativi e a innovare continuamente. E, nonostante le difficoltà, i risultati parlano da soli. Il progetto ha ricevuto un'accoglienza calorosa e i clienti sembrano apprezzare non solo i prodotti, ma anche la filosofia che sta dietro a ogni creazione.

Quali sono i progetti futuri di questa meravigliosa realtà?

Vogliamo ampliare le attività didattiche e offrire corsi di pasticceria per professionisti e principianti. Ma per ora il nostro obiettivo principale è far crescere il progetto, consolidare quello che abbiamo costruito e continuare a raccontare la nostra storia attraverso i dolci.

Ognuno mette il proprio talento al servizio di una visione comune: io mi occupo dell'agripasticceria e dei lievitati, mia madre gestisce la cucina dell'agriturismo e i laboratori didattici, mio padre si prende cura di campi e animali, mentre mio fratello segue la sala e l'accoglienza



La Calendula non è dunque solo una pasticceria, né un semplice agriturismo: è un ritorno consapevole alle origini, un esempio di come la passione per la terra e l'arte pasticceria possano fondersi in un progetto capace di trasformare ogni ingrediente in un racconto di famiglia, di dedizione e di innovazione.

Silvia Federica Boldetti
foto Luca Miazzi e Francesco Pavanello

