



***Regioni & Città - #Covid, #Fase2, “Ci si avvia verso la normalità”, parola di Riccardo & Roberto #Cantiani, i re dei pasticceri di Roma***

**Roma - 28 apr 2020 (Prima Pagina News) A Roma in Via Cola di Rienzo, pieno quartiere Prati, di fronte allo storico mercato rionale dell'Unità, a due passi da Piazza Risorgimento e di rimpetto alle mura dei Musei Vaticani, dal 1935 sopravvive, e stravince ogni tipo di classifica della qualità dei propri prodotti, una delle pasticcerie storiche della capitale, la dolceria di Romualdo Cantiani.**

C'è chi la chiama la pasticceria preferita dei Papi, e chi immagina che le grandi feste dolciarie che in questo ultimo secolo si sono celebrate dentro le mura vaticane abbiano profondamente segnato la vita e la storia della stessa dinastia dei Cantiani. C'è addirittura chi favoleggia sulle torte preferite da Papa Ratzinger, probabilmente per via della lunga tradizione che i Cantiani hanno con le Sacher, famosissima torta al cioccolato inventata dal pasticciere, allora sedicenne, Franz Sacher per il principe Klemens von Metternich il 9 luglio 1832 a Vienna. Nessuno dalle mura vaticane naturalmente confermerà o smentirà questa semplice favola moderna. A noi è piaciuta e ve la riproponiamo per come ci è stata raccontata da uno dei mille clienti della vecchia dolceria romana. Lo slogan dei Cantiani è da sempre lo stesso, “Dal 1935 siamo il punto di riferimento per tutti gli amanti del caffè, e per chi ama concedersi, in ogni momento della giornata, pause gustose, con prodotti di alta qualità. Ristorazione veloce: dalle ricche prime colazioni, ai pranzi con menù” E tutto questo in un ambiente curato e confortevole, dove poter gustare le specialità culinarie preparate dai nostri cuochi: ricette della cucina tradizionale, piatti particolari creati sulla base di tecniche acquisite con accurata preparazione e professionalità. I Cantiani ne fanno motivo di orgoglio professionale e aggiungono: “Con impegno portiamo avanti il nostro lavoro perseguendo l'obiettivo di gratificare i sensi del cliente, per ogni occasione e gusto, senza mai perdere di vista eleganza, qualità e professionalità”. Con un pizzico di orgoglio malcelato poi aggiungono: “La nostra bevanda d'eccellenza è il caffè: proponiamo deliziose e accattivanti miscele di caffè Illy preparate con passione e creatività dai nostri barman”. Tantissimi i commenti che i clienti lasciano ogni giorno sul sito dei Cantiani: “Una pietra miliare di Roma, dove i sapori e la cura delle tradizioni vengono rispettate ed eseguite magistralmente!” (Eleonora Gili), “Professionalità, cortesia, educazione... Caffè ottimo e reparto pasticceria sempre fornito! Consiglio a tutti di fare una prova” (Federico Iannoni Sebastianini), “Ottimo caffè e ottima pasticceria. Nella tavola calda ho trovato molti piatti, da quelli light a quelli più complessi. I ragazzi che gestiscono sono molto simpatici e cortesi. Lo consiglio” (Stefano Quattraro), “È come stare a casa per me! Ottimo caffè, buonissimi dolci e croissant!” (Daniela La pinta), “wesome staff and really good coffee very friendly people and helpful. A must stop every morning. Love it” (Mark Eisensmith). Ma l'elenco delle specialità dei Cantiani va di pari passo con la straordinaria maestria e fantasia dei maestri



pasticcieri che negli anni hanno costruito la fortuna del ritrovo di Via Cola Rienzo. Queste sono soltanto le specialità più amate e richieste dai clienti più abituali: il Mojito Mirror Cake (Pan di Spagna al cioccolato, ganache al mojito, cioccolato al latte. Copertura con glassa a specchio), il Profiterol (Bigné ripieni con panna e zabaione, panna e copertura con glassa al cioccolato), la Cream tarte (Base di pasta frolla, namelaka yogurt e mascarpone, frutta fresca e decorazioni varie), la Foresta nera (Base di pan di Spagna, bavarese bianca con amarene, bavarese fondente, crema gianduia e copertura con cacao amaro, meringa flambata e amarene), la Bavarese al pistacchio (Base biscuit al pistacchio, bavarese al pistacchio, copertura mirror al pistacchio), la Macaron Cake (Base di biscuits, bavarese al cioccolato fondente, geleé al lampone, mousse al cocco), il Strawberry Mirror Cake (Pan di Spagna, bavarese al cioccolato fondente, bavarese alla fragola. Copertura con glassa a specchio), la Setteveli (Pan di Spagna al cioccolato, crema gianduia, bavarese fondente, bavarese al latte, copertura mirror al cioccolato), la Mimosa alla frutta (Pan di Spagna, crema Chantilly con pezzetti di frutta fresca, copertura con briciole pan di Spagna e frutta), la torta Eleonora (Base pan di Spagna al pistacchio, crema chantilly al pistacchio e decorazioni con granella, panna e cioccolato), la Bavarese fondente (Base pan di Spagna al cioccolato, bavarese al cioccolato fondente con riso soffiato al cioccolato, copertura mirror al cioccolato), la Bavarese 3 cioccolati (Base di biscuit, bavarese al cioccolato al latte, bavarese al cioccolato fondente e bavarese al cioccolato bianco. Decorazioni di praline al cioccolato con riccioli e scaglie), la mitica Sacher (Base di pan di Spagna al cioccolato, farcito con confettura di albicocca, copertura di glassa al cioccolato fondente), la Millefoglie (Dischi di sfoglia farciti con crema chantilly. Frutti rossi per decorazione), la Cheesecake lampone (Base biscuits, crema al formaggio e copertura di lamponi), il Tiramisù (Cestino di croccante glassato al cioccolato, base di savoiardi al caffè, crema al mascarpone e spolverata di cacao amaro). Oggi l'azienda è stata una delle prime a recepire la sfida del nuovo commercio e-commerce-delivery sin da San Giuseppe sta mettendo appunto sistemi per la vendita on-line. "Siamo partiti con i normali sistemi social e chat di messaggi - spiega Riccardo Cantiani amministratore dell'azienda - fino a mettere appunto un sito nostro per l'e-commerce. Non ci convincono i tradizionali sistemi di delivery per il costo che trattengono ma soprattutto, lavorando un prodotto molto delicato, non ci fidiamo del trasporto. Da Pasqua l'approccio con i clienti è cambiato. Abbiamo fatto un buon lavoro con i dolci pasquali, le nostre colombe "ricetta del fondatore" sono volate in quasi mille case romane. Oggi in piattaforma abbiamo dolci da credenza classiche e moderne rielaborate dal nostro pastry chef Marco Petrucci, e le classiche torte cavallo di battaglia della nostra pasticceria. Ogni settimana stiamo proponendo un dolce. La scorsa settimana abbiamo registrato un dato record per i profiterol quasi 200 consegne. Ovviamente stiamo proponendo e vendendo tutti dolci da 4 o 6 persone. Ma l'idea che ci dà più soddisfazione è quella di offrire un servizio "dedica" dove tu puoi inviare un dolce ai tuoi cari allegando un biglietto dedica ideato da te ma scritto da noi. Nelle dediche che ricopiamo vediamo il bisogno della gente di tornare alla normalità". Per chi fosse interessato, sulla piattaforma [www.cantiani.delivery](http://www.cantiani.delivery) si trovano i migliori prodotti Cantiani. Gli ordini che arrivano entro le 16:30 vengono consegnati il giorno seguente. "Siamo certi - conclude Riccardo - che per i prossimi mesi il commercio sarà sempre più improntato nel delivery. Perché ci vorranno diversi mesi per tornare alla normalità". Nella foto

AGENZIA STAMPA QUOTIDIANA NAZIONALE



Roberto Cantiani

*di Informazione Pubblicitaria Martedì 28 Aprile 2020*

Verbalia Comunicazione S.r.l. Società Editrice di PRIMA PAGINA NEWS  
Registrazione Tribunale di Roma 06/2006 - P.I. 09476541009  
Iscrizione Registro degli Operatori di Comunicazione n. 21446

Sede legale : Via Costantino Morin, 45 00195 Roma  
Redazione Tel. 06-45200399 r.a. - Fax 06-23310577  
E-mail: redazione@primapaginanews.it