

Paolo Brunelli Combo: con il suo nuovo progetto il gelatiere di Senigallia propone anche pasticceria da forno

Il locale di Marzocca, aperto da venerdì 24 luglio, accoglierà il pubblico dalla prima mattina alla tarda sera. Nel laboratorio, un serieF Fanbake di Moretti Forni

24-07-2020



Paolo Brunelli fotografato nel suo nuovo locale, ancora a lavori in corso

Non ci sarà una vera e propria inaugurazione, anche e soprattutto per le difficoltà logistiche e organizzative legate al Covid, ma **Paolo Brunelli** è prontissimo a tagliare virtualmente il nastro del suo nuovo locale, *Paolo Brunelli Combo*, che da venerdì 24 luglio aprirà le sue porte a Marzocca di Senigallia (a circa un km di distanza dalla *Madonnina del Pescatore* di **Moreno Cedroni**). Non ci sarà una vera inaugurazione, ma possiamo considerare l'appuntamento di lunedì 27 luglio con *Identità di Gelato* a Senigallia ([qui tutte le informazioni e il programma della prima edizione \(https://www.identitagolose.it/sito/it/228/26460/passione-gelato/il-27-luglio-la-prima-a-senigallia-di-identit-di-gelato-i-relatori-e-il-programma.html\)](https://www.identitagolose.it/sito/it/228/26460/passione-gelato/il-27-luglio-la-prima-a-senigallia-di-identit-di-gelato-i-relatori-e-il-programma.html)) come una specie di debutto per questa nuova avventura di uno dei più ispirati e creativi gelatieri italiani.

«Siamo pronti - sorride **Brunelli** - da venerdì il pubblico troverà le porte aperte, partiamo con calma, un'apertura soft, per un progetto a cui lavoro da qualche tempo». In mente, **Brunelli** aveva di arricchire e completare la sua offerta e la sua espressione, come gelatiere e non solo: «In questo progetto conviveranno quattro diversi aspetti del mio lavoro e delle mie passioni. Ci sarà chiaramente il gelato, ci sarà il cioccolato, ci sarà il vino e ci sarà la pasticceria da forno».



Reggetevi forte: **Paolo Brunelli** con la compagna **Maria Gloria Frattagli**

Partiamo da quest'ultima, chiacchierando con il gelatiere di Senigallia, per capire da quanto avesse in animo di ampliare in questo senso la sua proposta: «Già nella gelateria in centro a Senigallia avevamo una piccola proposta in questo senso, un po' timida forse per lo spazio limitato a disposizione, ma con della biscotteria, dei cake da viaggio. La mia idea è sempre quella della destagionalizzazione del gelato, di affrontare questo tallone d'Achille, questa idea che il gelato sia un prodotto solamente estivo. Ho bisogno di far lavorare un locale tutto l'anno e l'espansione alla pasticceria da forno ci sembrava un passaggio naturale».

Per farlo, **Paolo Brunelli** nel nuovo laboratorio ha scelto la tecnologia di **Moretti Forni** (<http://www.morettiforni.com/>) e in particolare di un **serieF100E** (<http://www.morettiforni.com/it/prodotti/forni/f100e-f105e/>), completo di cappa e cella di lievitazione, dedicato alle preparazioni che saranno servite fin dal mattino con le colazioni, proseguendo con il pranzo e oltre, fino al dopocena. **Paolo Brunelli** ha scelto la cottura perfetta di **serieF100E**, modello della gamma serieF, i forni a convezione altamente tecnologici, specifici per pasticceria e bakery, in cui la diffusione del calore, efficace e delicata, è studiata per assicurare sempre l'uniformità di cottura perfetta. In **serieF** tecnologia ed efficienza si combinano con la funzionalità e la capacità di rispondere alle esigenze di alta produttività che, allo stesso tempo, incrementino il business, semplificando i processi produttivi.



Il *serieF100E* nel laboratorio di **Brunelli**

La gestione dei forni *serieF Fanbake* è all'insegna della praticità: i comandi sono semplici da utilizzare per sfruttare al massimo i 200 programmi personalizzabili per ogni tipologia di prodotto, per un risultato di cottura sempre eccellente, grazie alla grande esperienza di *Moretti Forni* nel trattamento dei flussi dinamici del calore. Nel modello selezionato da **Brunelli** la cappa, oltre a consentire una migliore gestione del vapore, diventa un particolare elemento di design e grazie alla speciale cella di lievitazione con sportello in vetro dotata di umidificatore, la temperatura può essere mantenuta costante durante tutta la lievitazione, per rispondere alle diverse esigenze di produzione.



«Nonostante siamo entrambi marchigiani - racconta **Brunelli** - e la sede di *Moretti Forni* sia a una ventina di km da dove sorgerà il mio nuovo locale, sono entrato in contatto con questa azienda proprio grazie alla frequentazione di *Identità Golose*. Molto presto ho colto, conoscendo **Mario Moretti**, che avevamo in comune la considerazione che il rapporto umano sia una base fondamentale per far crescere una relazione professionale. Ho trovato persone che mi sono state vicine, che mi hanno supportato in tutto, che hanno creduto nel mio progetto: quando ho deciso di abbracciare questa collaborazione, è stato soprattutto per questo fattore umano, per il rapporto di amicizia e di affetto che si è creato nel tempo».



Mario Moretti, ceo & general manager di **Moretti Forni** (<http://www.morettiforni.com/>).

«Poi - prosegue il gelatiere - ha grandissima importanza anche l'aspetto tecnologico: il forno che ho nel mio laboratorio ora mi garantisce prestazioni ottimali. Ho anche avuto la possibilità, nei mesi scorsi, di seguire dei corsi che *Moretti Forni* realizza in azienda, con maestri come **Renato Bosco** per la pizza, o con **Gianluca Fusto** per la pasticceria. Grandissimi professionisti, oltre che cari amici, che mi hanno spiegato come la qualità di *Moretti Forni* fosse una certezza su cui poter contare sempre».

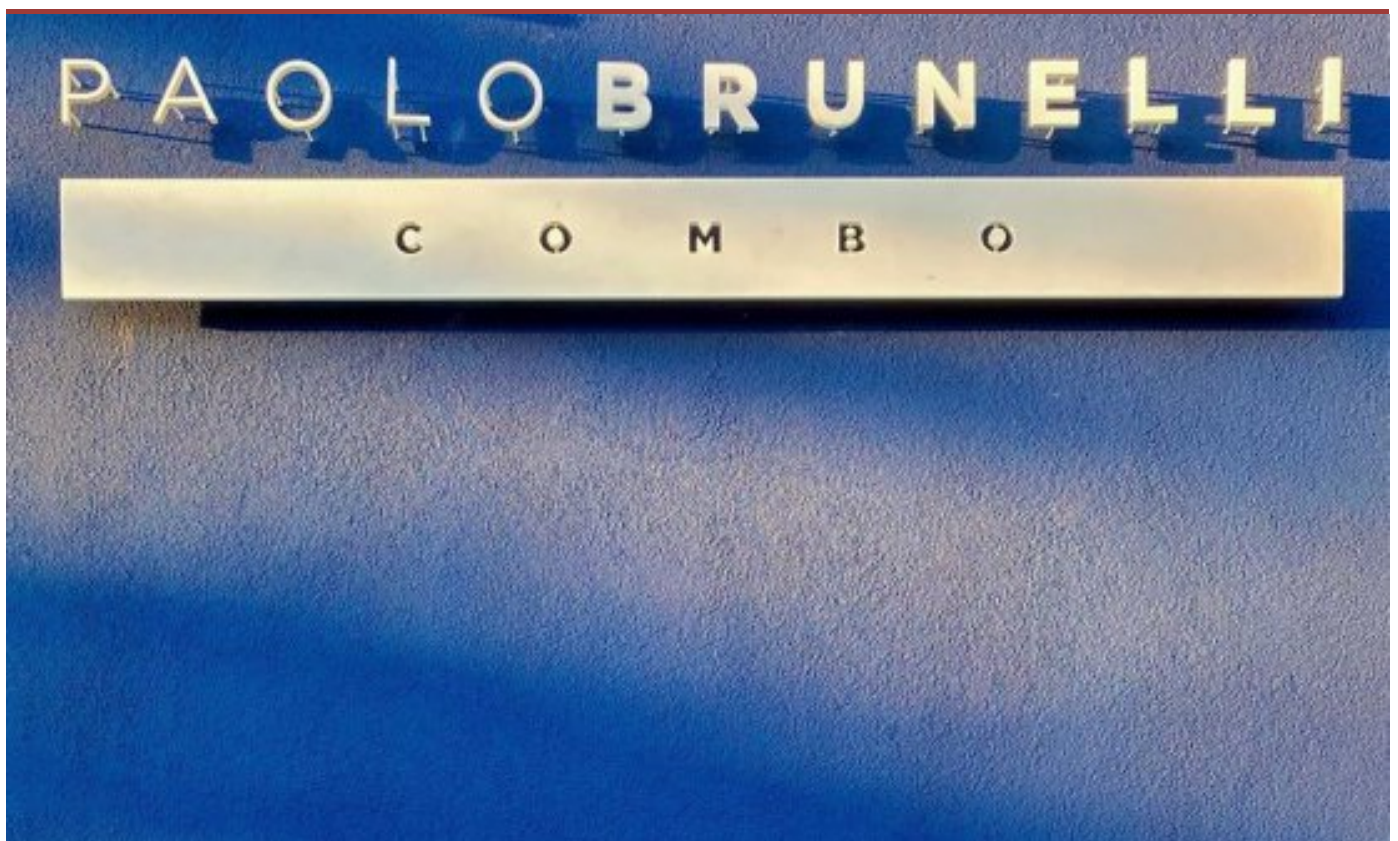


Il cantiere

Come detto, *Paolo Brunelli Combo* a Marzocca di Senigallia sarà un locale dinamico, pronto ad accogliere il pubblico dalla mattina fino alla sera: «Stagionalmente valuteremo con precisione gli orari di apertura, ma indicativamente saremo aperti dalle 7 di mattina fino alle 23 di sera. Partiremo alla mattina presto con una colazione classica all'italiana, per poi arricchire la proposta per le colazioni nella seconda parte della mattinata. E' un progetto inedito per la nostra zona: vogliamo offrire a chi lo vorrà di godersi un momento importante della giornata come la colazione con prodotti di qualità. Crostate, cake, avremo anche un pane speciale per la colazione realizzato in collaborazione con *Pandefrà*, coinvolgeremo diversi piccoli produttori per creare una proposta completa e golosa».



Poi ci sarà spazio anche per il vino: «Questa è una parte del mio background, con un percorso nella sommellerie, che non avevo ancora messo a frutto fino in fondo. Proporremo sicuramente degli accostamenti in concordanza, dolce su dolce: abbinando ad esempio un Recioto a una crostata, o un Passito di Verdicchio a un cake all'albicocca. Ma incrementeremo la nostra proposta anche con delle birre da dolce e vorrò sicuramente sperimentare, così come avevo fatto in una lezione a *Identità Golose*, abbinamenti tra vini secchi e prodotti dolci. Inoltre da settembre amplieremo la nostra offerta anche con il salato: stiamo infatti per perfezionare una collaborazione con **Renato Bosco** a cui tengo moltissimo...».



L'insegna del nuovo locale

Il tutto, nel blu dipinto di blu. Uno splendido blu scuro che caratterizza tutti gli spazi di questo nuovo locale: «Mi piace molto il colore che abbiamo scelto e mi piace molto come lo spazio, di circa 300 metri quadri, sarà interamente a vista. Ogni preparazione che realizzeremo in laboratorio sarà visibile dal pubblico che verrà a trovarci». E scommettiamo che saranno in tanti...



a cura di

Niccolò Vecchia

Giornalista milanese. A 8 anni gli hanno regalato un disco di **Springsteen** e non si è più ripreso. Musica e gastronomia sono le sue passioni. Fa parte della redazione di *Identità Golose* dal 2014, dal 1997 è voce di *Radio Popolare*

CONSULTA TUTTI GLI ARTICOLI DELL'AUTORE ([HTTPS://WWW.IDENTITAGOLOSE.IT/SITO/IT/412/631/AUTORI/NICCOL-VECCHIA.HTML](https://www.identitagolose.it/sito/it/412/631/AUTORI/NICCOL-VECCHIA.HTML))