GIOVANNA FOCO

Produce pasticcini mignon usando solo farine speciali

Marco Cartello nella sua pasticceria ad Alba

Lavora dalle cinque del mattino alle nove di sera. Produce pasticcini mignon. I suoi croissant sono realizzati con il lievito madre. Ha aperto una caffetteria pasticceria da un anno e nel suo futuro vede anche la produzione settimanale di pane, a cui ora dedica tempo la domenica. Usa farine speciali e punta alla qualità. È originario di San Damiano D'Asti, ma ha eletto Alba sua città: Marco Cartello.

«Mi sono diplomato – esordisce il giovane artigiano – all'Istituto professionale di Arte bianca a Neive. Ho scelto di privilegiare la creazione "mignon", perché ritengo sia più creativa e attiri maggiormente l'occhio. Il cliente cerca sempre di più il particolare rispetto al tradizionale».

«Per scelta – continua Marco – uso farine di alta gamma. Non uso lieviti aggiunti. Mi piace, in un certo senso, educare anche al gusto. Nel mio futuro, vorrei ingrandirmi e magari arrivare al centro di Alba in un locale con un ampio parcheggio davanti. Non escludo, un domani, di dedicare tempo anche alla produzione settimanale di pane. Sono appassionato di farine particolari e seguo periodici corsi di aggiornamento».

Quali le difficoltà maggiori che ha incontrato? «Trovare dei validi collaboratori - risponde il giovane -. Quest'anno ne ho cambiati sette. Cerco persone che lavorino e delle quali mi possa fidare. Ammetto di essere severo con me stesso e di conseguenza anche con gli altri. Ma penso che, in ogni lavoro, sia indispensabile una buona dose di senso di responsabilità. Quando ci si dedica a qualcosa, occorre prestare attenzione: le materie prime costano e non posso permettermi sprechi. Sono vissuto in una famiglia che mi ha trasmesso un principio su tutti: prima si suda, poi si guadagna. Mio papà è cantoniere e mia mamma lavora alla Ferrero. A San Damiano, abbiamo la campagna. Il lavoro è duro e costante. Ci sono anche seicento piante di ciliegie: la maggior parte della produzione la vendiamo a Cascina San Cassiano che la utilizza per le marmellate. [illegible] del raccolto, la [illegible]

Giovane albese «In futuro vorrei fare anche il pane

Passioni: «Questa attività - conclude Marco - mi toglie tantissimo tempo. Quando riesco, vado a pesca, a cercar funghi o tartufi. Adoro il contatto con la natura. A tartufi vado da quando avevo sei anni. A volte mi accade di rientrare a casa alle nove e nella notte uscire con il cane per poi ritornare alle due e alle cinque alzare le serrande della mia pasticceria. È una passione. Vera».