

## Choose, così la brioche diventa on demand

**Innovazione.** Uno chef e un esperto di marketing: i due soci hanno brevettato una macchina per farcire i cornetti. Si moltiplica la possibilità di scelta, tempi ridotti e cresce la qualità: creme fresche per i prodotti surgelati

COMO

**SERGIO BACCILIERI**

Una macchina per farcire le brioche al momento dell'ordinazione. I pro? Flessibilità (il cliente ha un'ampia possibilità di scelta). Tempi ridotti. E, soprattutto, maggiore qualità nel caso dei prodotti surgelati che è possibile riempire con creme fresche. Un'idea che è diventata una startup (fase di incubazione a **ComoNext**) e poi un brevetto.

Due comaschi - amici e soci - hanno lanciato la sfida di Choose, la macchina per farcire direttamente al bar, accontentando anche le scelte più capricciose dei clienti, le brioche vuote con qualsiasi tipo di confettura o crema, perfino calda.

Stefano Neri, 53 anni e Nicola Ostinelli 58 anni, gestiscono insieme da anni il bar e il ristorante del Centro commerciale Lariocenter di Tavernola, alle porte di Como. Ostinelli è più ferrato sugli aspetti commerciali, nel marketing, Neri invece è uno chef esperto. «Negli ultimi dieci anni i consumatori nella scelta del cornetto sono diventati molto esigenti - racconta Stefano Neri - una volta c'era la brioche semplice o alla marmellata,

adesso la chiedono al cioccolato, magari fondente, con la confettura alle fragole di Siacca, con la crema, però calda, oppure vogliono il cornetto classico e piccolo, ma con la farina integrale, possibilmente al farro. Insomma bisogna infornare venti, trenta tipi di cornetti per avere una vetrina vincente. Vero è che ormai la gran parte dei prodotti è surgelata e il tempo a disposizione del ristoratore o del barista è sempre meno».

Al bancone la mattina l'italiano medio a dire il vero ha sempre avuto la mania di avanzare richieste particolari, il caffè caldo in tazza grande, il macchiato freddo con latte scremato e ancora ginseng, ristretti, doppi, lunghi, per finire con le tante variazioni del mocaccino. «Appunto, per questo speriamo che la nostra idea abbia successo - sorride lo chef-imprenditore - con la nostra macchina l'operatore può farcire subito il cornetto. La strumentazione permette la preparazione di dieci, dodici tra creme e confetture, da inserire con delle pratiche cartucce. Quindi attraverso a un semplice pulsante, passando da un circuito di riscaldamento oppure quello di raffreddamento, que-

sta attrezzatura sistema la brioche e dosa la farcitura restituendo al barista il prodotto sul vassoio. È molto semplice, il lavoro è rapido ed è demandato ai soli baristi, agli inservienti, non ai clienti per ovvie ragioni di igiene e servizio. Possiamo soddisfare perfino coloro i quali arrivano al mattino al bancone pretendendo metà brioche in un modo e metà in un altro. Va bene anche se vogliono il doppio ripieno, da 500 e non da 250 grammi, stiamo brevettando anche il sistema per la farcitura riscaldata».

Choose è stata incubata all'interno del parco tecnologico comasco, è una azienda iscritta nella sezione speciale delle startup innovative.

Il nuovo business si propone di vendere l'apparecchiatura agli esercizi commerciali, oppure di fornirla in comodato d'uso, ma anche di commercializzare le ricariche con le cartucce contenenti le creme e di creare una linea di brioche vuote. «Crediamo che questo prodotto possa avere mercato, **ComoNext** del resto ha creduto in noi e ci ha sostenuto - dice Neri - la nostra Choose è una novità, nessuno ci aveva ancora pensato prima

d'ora».

Per le farciture Choose premierà i prodotti dei presidi slow food, l'agricoltura biologica, le creme avranno ingredienti bio. Anche questa è un'accortezza che guarda alle nuove esigenze del mercato, a quelle nicchie di clientela non ancora soddisfatte dai prodotti più comuni, meno personalizzabili. Tra le ricette in fase di sperimentazione per riempire i cornetti c'è il ripieno al cioccolato fondente ai cristalli di sale marino, la confettura alle arance amare con scaglie di zenzero e la marmellata di melograno.



I due soci di Choose: Stefano Neri e Nicola Ostinelli



Peso: 41%