

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Dai grandi lievitati al cioccolato, più di mezzo secolo di tradizione dolciaria con la Pasticceria Stefanetti

Tommaso Guidotti · Thursday, October 24th, 2024

È difficile trovare un legnanese che non abbia il ricordo di un vassoio di pasticcini “Stefanetti” portato in tavola la domenica dopo un pranzo in famiglia o con gli amici. È una tradizione acquistarli, ed è una tradizione per la famiglia di pasticceri prepararli, come fanno ancora oggi Alessandra e Silvia tenendo viva l’arte dolciaria dei genitori Giancarlo e Daniela, fondatori nel 1971 dell’attività di via Vittoria, a Legnano.

Una dolce storia

Nel 1971 Giancarlo e Daniela erano molto giovani ed **inserirsi nel panorama artigiano di Legnano non è stata una passeggiata**. In quel periodo la città viveva un forte sviluppo industriale e la clientela era molto affezionata alle pasticcerie storiche presenti sul territorio. Pionieri di un metodo nuovo di lavoro artigianale, legato alla qualità e all’estetica con tecniche estremamente innovative per i tempi, in poco tempo si sono affermati come punto di riferimento portando una ventata di modernità nel settore.



Oggi, 53 anni dopo, è **Silvia a lavorare le materie prime di qualità “Made in Italy”** e possibilmente a chilometro zero, con tecniche di pasticceria acquisite nel tempo, andando incontro alle nuove esigenze e ai cambiamenti sociali e culturali. **In negozio, invece, c’è la sorella Alessandra**, che si occupa del servizio alla clientela con un’attenzione particolare al packaging, curato e raffinato.

«**Siamo cresciute in pasticceria aiutando mamma e papà** – raccontano le sorelle Silvia e Alessandra Stefanetti -: aiutare i nostri genitori è stato istintivo e naturale, così come la scelta di continuare la tradizione familiare, prendendoci cura della nostra attività e della nostra clientela. Forti del nostro passato e di quello che ci hanno insegnato i nostri genitori, siamo in continua evoluzione: **ci piace sperimentare nuove tecniche ed ingredienti** per proporre dolci per i quali ci possano ricordare».



Il dolce di San Domenico

La Pasticceria Stefanetti è molto legata alla città di Legnano, in particolare al quartiere dove è presente da più di mezzo secolo, tanto da dedicargli una delle sue specialità: **il dolce di San Domenico, una rivisitazione di un dolce lombardo a base di mandorle e farina di mais.**

Particolare attenzione viene dedicata alla preparazione dei **grandi lievitati delle feste**, come panettoni, pandori e colombe, e alla **lavorazione del cioccolato con praline e chicche sfiziose** come i “Rügin”, ovvero bastoncini di cioccolato immersi nel cacao che conferisce un particolare effetto “ruggine”.



Uno sguardo al futuro

«L'evoluzione continua – spiegano le sorelle Stefanetti – e la voglia di inseguire i nostri progetti va avanti anche con la **visione fresca e moderna della nostra terza generazione**». Federico Lazzarin, figlio di Alessandra, dopo il suo percorso di studi si è infatti approcciato al lavoro di famiglia, aiutando la madre e la zia ad affacciarsi alle nuove esigenze di impresa con la gestione dei profili social e delle vendite on-line. «Il futuro è tutto da scrivere – concludono le titolari della pasticceria -, ma siamo sicure che, **portandoci dietro il nostro grande bagaglio storico, arriveremo a vedere lontano**».

This entry was posted on Thursday, October 24th, 2024 at 4:38 pm and is filed under [Economia](#), [Legnano](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.