

## Artigianato e turismo, il futuro è adesso

La Libera Associazione Artigiani pronta a cogliere le nuove sfide

Artigianato e turismo, un legame sempre più forte e gli artigiani puntano a incentivare l'integrazione dei due settori. Lo sa bene la **Libera Associazione Artigiani**, che da sempre supporta entrambi cercando di promuovere iniziative capaci di potenziare il rapporto e di conseguenza le attività. Sono diverse quelle legate a ristorazione, bar e servizi d'accoglienza iscritte all'associazione.

"Sono tante le imprese artigiane cremasche coinvolte nel mercato del turismo, producendo beni, fornendo servizi e somministrando prodotti come le aziende agroalimentari, della ristorazione, dei trasporti, della ricettività ma anche della manifattura e delle attività culturali", spiega il direttore di Libera **Renato Marangoni**. "Non c'è settore e attività in cui l'artigianato cremasco non brili per capacità di attrazione turistica, dalle prelibatezze alimentari ai capolavori della manifattura artistica - gli fa eco il presidente di LAA **Marco Bressanelli** -. C'è solo l'imbarazzo della scelta per i turisti che vogliono scoprire, gustare e ammirare il valore artigiano del bello, buono e ben made a Crema".

"Esiste una volontà delle imprese artigiane di lavorare sulle sinergie sviluppabili tra i settori turistico, culturale e ricettivo - spiega Bressanelli -. L'artigianato e le sue eccellenze sono una parte del patrimonio culturale e della capacità di offrire esperienze di visita uniche nel nostro territorio che le associazioni di categoria valorizzano con le tante attività messe in campo, come eventi che producono ricettività, sinergie e itinerari culturali".

"È opportuno che si vada ad approfondire un nuovo modo di fare turismo - afferma ancora il segretario Marangoni - mirando a conseguire un più stretto collegamento tra turismo e artigianato attivando progetti specifici, come il progetto targato LAA che intende promuovere la filiera dell'arte organaria, per valorizzare le maestranze e il nostro territorio". Una sfida ben avviata, che promette bene, su cui torneremo.

Oggi abbiamo ascoltato la testimonianza di tre imprenditori, che con i turisti e i clienti hanno a che fare tutti i giorni. Due ristoranti e una storica pasticceria. Partiamo proprio da qui, dalla **Treccia d'Oro di Crema**, che non ha certo bisogno di presentazioni. Avviata nel 1954 da **Vittorio Maccalli**, l'attività di piazza Garibaldi è oggi gestita dal figlio **Gianpietro** con quattro dipendenti.

"Ho questa Ferrari degli Anni Cinquanta tra le mani da tenere in pista. Una bella sfida, che mi rende orgoglioso ogni giorno", dice Gianpietro. Il dolce dalla forma di treccia con l'uvetta nasceva tra il 1936 e il 1937 dal pasticciere Girona, che la



Dall'alto, **Gianpietro Maccalli** con l'indimenticato papà **Vittorio**; **Kozhenov** con la moglie **Zarina**, **Dedè**, il direttore **Marangoni** e il presidente **Bressanelli**

mostrava per la prima volta alla fiera di Padova. Nella sua pasticceria iniziava a lavorare in qualità di garzone Vittorio, il quale più tardi rilevava l'attività, proseguendo nel produrre e nel valorizzare questo prodotto, oggi dolce tipico cremasco per eccellenza che fa impazzire tutti. "Per me è un onore portare avanti questa ricetta e questo nome. Mio padre è stato bravissimo. Le soddisfazioni sono tante, come quando i clienti portano la Treccia in giro per il mondo".

Negli ultimi tempi, invero - specie grazie al film *Call me by your name* - un po' di mondo è venuto anche in città. "I turisti sono aumentati".

Tanti entrano attratti dal profumo che si sente in piazza e dal negozio storico, osservano e, dopo qualche ora, tornano a comprare la Treccia d'Oro o altro. Certamente il film da Oscar ha portato più lavoro e pubblicità. Un turismo mordi e fuggi con tanti stranieri che apprezzano molto i prodotti cremaschi. Il movimento s'è creato ed è giusto coltivarlo", dichiara Maccalli. Gli affari vanno bene, anche se "per il nostro settore il rincaro delle materie prime è impressionante". Dal dolce al salato. **Francesco Dedè** gestisce da sempre il ristorante **La Campa-**

**gnola a Campagnola Cremasca**. Sin da bambino ha bazzicato da queste parti.

Nato come osteria e tabaccheria nel 1957, nel 1980 è divenuto ristorante-pizzeria. "Prepariamo piatti tipici cremaschi e variamo il menù ogni giorno, una scelta che ripaga". La Campagnola è un'impresa a conduzione familiare. Con Francesco lavorano il fratello, la cognata e due dipendenti. Anche qui i cinefili appassionati del film di Luca Guadagnino passano spesso: va ricordato che a Capralba sono state girate alcune importanti scene. "Il boom legato al film per il nostro territorio c'è stato. E continua, specie nel periodo estivo. Ci facciamo un po' di pubblicità presso la Pro Loco di Crema e funziona". La Campagnola è sempre aperto, mezzogiorno e sera. Lo stesso vale per il ristorante **Daki** di **Olexander Kozhenov** e della moglie **Zarina**, anch'essi associati alla Libera Associazione Artigiani. Da sei anni questa famiglia ucraina gestisce l'attività a Gombito. "Dopo il Covid, che ci ha un po' spezzato le gambe, ci stiamo riprendendo bene e la Libera ci dà il giusto sostegno", spiega il titolare. A parte il lunedì, che è di riposo, qui si può mangiare sempre, a pranzo e cena. "Funziona bene il pranzo di lavoro con le imprese, ma anche la sera con clienti abituali e nuovi. Arrivo ad avere anche dieci camerieri nel weekend".

"Da anni siamo impegnati a promuovere le aziende artigiane a vocazione turistica - insiste il presidente Bressanelli -. Un settore in crescita in cui si integrano, in una logica di filiera, i pubblici esercizi, le imprese alimentari, quelle del trasporto persone, ma anche quelle dell'abbigliamento e del benessere. Il legame tra turismo e artigianato è ormai indissolubile e sempre più complementare. Il Cremasco sta diventando sempre più un territorio di attrazione turistica e tanti artigiani sono pronti per abbracciare lo sviluppo di queste attività".

"Occorre, da un lato, migliorare il sistema istituzionale che governa questi due settori - conclude Marangoni -. Iniziando dal settore pubblico che prenda in giusta considerazione le esigenze e le specificità dell'intero comparto artigiano, così come chiesto in campagna elettorale ai vari candidati. Occorrerà anche intervenire sulle infrastrutture per rendere più accessibile il trasporto verso il Cremasco che oggi, da questo punto di vista, è meno competitivo di altre mete".

*Al momento giusto, scommessa vinta anche grazie alla Libera*



Alcuni ricorderanno *Al momento giusto* come il titolo del film anni 2000 diretto e interpretato da Giorgio Panariello altri sapranno anche essere il nome di un bar dove fare una pausa e bersi un buon aperitivo a fine giornata.

L'esercizio commerciale si trova a Pianengo, più precisamente in via Roma 75, ed è iscritto alla Libera Associazione Artigiani. Nonostante nel Comune a nord di Crema siano presenti altri locali, **Al momento giusto** è diventato per molti un punto di riferimento, complice la simpatia e la disponibilità del titolare, **Massimiliano Domenighini**, ormai volto amico mentre ci si gusta un buon caffè. Lui che, fino al 2017, come mestiere faceva l'imprenditore edile e che ha deciso di intraprendere una nuova avventura e gestire in piena autonomia l'esercizio.

"Ho rilevato dal precedente proprietario e devo ammettere che i primi mesi di rodaggio sono stati davvero duri, non avevo mai avuto esperienza dietro un bancone, nemmeno da giovane - spiega Massimiliano -. Grazie a qualche dritta, molta pratica e alla pazienza dei clienti che mi hanno sempre spronato a non arrendermi, sono riuscito a far funzionare il bar. Oggi, finalmente, ne raccolgo i frutti e sono felice di come sia andata. Questo è un piccolo paese dove si lavora bene". Nonostante via Roma sia nota per la mancanza di parcheggi, i clienti trovano sempre e comunque un modo per raggiungere il bar, soprattutto attratti dalle ottime brioche: "Vengono apprezzate soprattutto quelle vegane e quelle senza lattosio - dice il titolare -. Alcuni dei miei clienti ora sono abituati a effettuare gli ordini tramite WhatsApp per assicurarsi di averle per la colazione, anche comodamente a casa. La varietà dei prodotti che offro è ormai il risultato di anni di esperienza".

**Al momento giusto** è aperto tutti i giorni, dalle 6 del mattino alle 19, fatta eccezione per la domenica pomeriggio e il mercoledì pomeriggio, giorni di chiusura.

Massimiliano, che gestisce dalla A alla Z il locale, oltre alle colazioni prepara anche panini, piadine e toast per una pausa pranzo veloce, ma gustosa, concludendo nel tardo pomeriggio con ottimi aperitivi per chiudere la giornata in piacevole compagnia. La passione e l'impegno che il titolare ha messo nella gestione del bar si riflettono nella qualità dei prodotti offerti e nell'atmosfera accogliente del locale, dove trascorrere qualche momento di break con amici e familiari.

**Dipendenti** In Cloud  
DIGITALIZZA IL RAPPORTO CON I TUOI DIPENDENTI E IL TUO CONSULENTE PER INFORMAZIONI  
EcoSystem S.p.A. • commerciale@ecosystemsrl.com • www.ecosystemsrl.com  
TeamSystem | Software Partner

**IRIAPA** Istituto Regionale per l'Istruzione e l'Addestramento Professionale Artigiani  
Per informazioni Via A. De Gasperi, 56/b - Crema (CR) Tel. 0373/203681 Mail: formazione@iriapa.it www.iriapa.it  
FORMAZIONE SU MISURA PER LA TUA AZIENDA

Casartigiani Lombardia  
www.casalombardia.it  
La Casa delle Imprese  
CREMA viale A. De Gasperi 56b 0373 203681

## LE GALERIE DU CAFÉ, un family bar in centro città

Con grande spirito imprenditoriale, ha saputo differenziarsi e intercettare una nuova fetta di pubblico, portando nel cuore di Crema il modello del Family Bar: è **La Galerie Du Café** di via Mazzini 30, a due passi dall'incrocio delle "quattro vie". Alla guida del locale ci sono **Angelo e Giordano Pagliari**, rispettivamente padre e figlio.

I due hanno mansioni ben distinte: il primo si occupa principalmente della gestione amministrativa e burocratica con un ruolo di supervisione, il secondo delle attività operative, partendo proprio dallo stare dietro al bancone. Con loro anche una dipendente, moglie dello stesso Giordano, e un collaboratore a chiamata.

"Nell'arco di 20 anni molte cose sono cambiate - spiega Giordano -. La Galleria ha aperto nel 1990, ma con il passare del tempo ha perso smalto e attrattività. Nel 2002 abbiamo rilevato il bar da precedenti proprietari, ampliando lo spazio a disposizione con alcune salette, un tempo dedicate ad aree commerciali". Inizialmente la clientela del locale erano soprattutto i giovanissimi che il sabato sera si recavano a Crema da tutto il Cremasco per "la vasca" e si fermavano a La Galerie Du Café per stare in compagnia degli amici fino a tarda ora. "Per diversi anni abbiamo puntato tutto sul weekend, organizzando serate per i ragazzi tra i 18 e i 25 anni, tra cocktail e musica, proponendo loro divertimento e spensieratezza - aggiunge il titolare -. A un tratto, però, il giro di giovani è cambiato e abbiamo capito fosse arrivato il momento di modificare il nostro target, pensando alla creazione di



un luogo che potesse coniugare le proposte di un bar e l'accoglienza di famiglie con bambini".

Forti di "un'esperienza di 25 anni presso il bar del Campo di Marte, dove erano già presenti giochi per i più piccoli", i Pagliari hanno quindi allestito nella struttura di via Mazzini i tappeti elastici e le aree divertimento per i bimbi, grazie anche al grande potenziale dell'ampia e luminosa struttura della Galleria.

"Siamo sempre un bar che offre colazioni, light lunch e aperitivi - spiegano -. Organizziamo feste di compleanno ed eventi, ospitando periodicamente anche rassegne e dibattiti, come l'incontro mensile del Caffè Filosofico". La forza di La Galerie Du Café è sicuramente "la proposta alternativa rispetto ai locali vicini. Chi desidera un ambiente rilassato e al tempo stesso ricco di divertimento dove far giocare i bambini può venire da noi".