PINEL PASTICCERIA



Un luogo unico, una cornice di colori, un tempio del gusto

Una delle ragioni per cui nel 2015 ho aperto questo blog, è la voglia di condividere. Aneddoti, passioni, punti di vista, consigli. Uno spirito che nel corso degli anni è rimasto immutato e mi ha portato a raccontare in queste pagine tante storie affascinati legate alla mia regione.

La storia di oggi è un'esperienza unica. L'ho conosciuto per caso un giorno ad un evento e, da allora è stato un escalation di stupore e apprezzamento, ma con un forte desiderio di approfondire la sua conoscenza lavorativa. Attivo a Jesolo e in tutto il Veneto, la Pasticceria Pinel, è nota per il suo stile fresco e spontaneo.



Entri e non sai esattamente dove fermare lo sguardo, gli occhi balzellano ininterrottamente da un lato all'altro del delizioso negozio/laboratorio in via Giusti 6 a Jesolo. E sarà per i colori, le tantissime novità e per la calorosa accoglienza dello staff, che una volta dentro vorresti mettere le mani dappertutto!

Lo sai bene tu che mi leggi da un pochino che infilarmi nei dietro le quinte delle realtà produttive regionali è diventato un mio piccolo marchio di fabbrica, una caratteristica che mi contraddistingue inequivocabilmente. Scoprire il percorso che ha portato un'impresa al successo, è per me fonte di grande stimolo e ispirazione.



Allora veniamo al sodo, incontriamo Mauro Pinel nel suo laboratorio e le chiediamo da dove inizia la vostra storia?

L'attività nasce circa 100 anni fa, come Casa del Pane, dunque una lunga tradizione nel pane e una grande passione per la pasticceria in tutte le sue espressioni. La richiesta esterna nel tempo ci ha portati ad evolverci nella produzione di prodotti da pasticceria, senza abbandonare però la panificazione, rimanendo artigiani sia per la qualità e in particolare per la vendita diretta.

Quanto conta la dimensione a conduzione familiare in un'azienda ?
Sempre più clienti si avvicinano alla Pasticceria Pinel perché vedono in noi la perfetta controparte con valori umani e solidi principi che le grandi multinazionali non hanno. Un'azienda con una storia alle spalle che guarda al passato per imparare ma proiettata verso il futuro, capace di fornire loro un servizio cucito artigianalmente su misura fornendo una vasta gamma di prodotti. La componente storica affascina e rende ancora più esclusivo il rapporto tra la ditta e il cliente.



Cosa significa essere imprenditori oggi?
L'imprenditore deve avere buon "fiuto"per il futuro e saper individuare quello che succede intorno a te, di certo quello che spinge a diventare imprenditori è senza dubbio il desiderio di vedere realizzato un sogno, che si fa strada piano piano sotto forma di idea per poi concretizzarsi grazie ad un prodotto o un servizio da mettere sul mercato.
Un imprenditore deve avere il coraggio di rischiare, di mettere a repentaglio la propria stabilità – anche economica eventualmente – per creare la sua azienda. La regola numero due è: l'intraprendenza è la virtù dei vincenti.

Mauro, perché dovremmo comprare i prodotti della Pasticceria Pinel?
Per due fattori essenziali, Passione e dedizione, lavoro di qualità artigianale e solo i migliori ingredienti. Un altro fattore importantissimo, la scelta delle materie prime è a tutto vantaggio della flessibilità produttiva e della qualità finale del prodotto. E poi come non posso menzionare mia figlia Giulia che dal 2016 fa parte dell'azienda, anzi devo dire è una pasticcera che ama cimentare i sapori e renderli buoni e sani, non usiamo nessun colorante,additivo,aroma artificiale o conservante.

Cosa ne pensa dell'enoturismo?
L'innegabile il fascino dell'enoturismo in Italia. Bene il fatto che si guardi con positività al futuro. Meno bene tutto quel che si poteva fare e che non si è fatto per la difficoltà di abbattere quel muro che divide il pubblico dal privato. Diciamo per quanto riguarda Jesolo, il tutto è da sviluppare.



Mauro,se dovesse attribuire alla sua azienda un aggettivo, quale sarebbe il più adatto?
Genuinità!

Perché?
Ogni azienda e ogni brand hanno un'identità precisa, che spesso nel tempo può essere smarrita per varie ragioni, noi desideriamo seguire la storia della nostra azienda, l'autenticità e la coerenza, questa è la nostra identità aziendale. Mantenere uno standard qualitativo molto alto e alimentare il proprio corpo in maniera sana.

Un sogno nel cassetto?
Ampliare lo spazio produttivo

Per chiudere Mauro, 3 prodotti che porterebbe sulla spazio?
Pane
Pomodoro
Pizza



Oggi posso aggiungere un nuovo tassello alla mia conoscenza del territorio. Il Veneto operoso che amo raccontare, così ricco di ingegno e passione da cui mi faccio volentieri coinvolgere e che non manco di riversare in queste pagine.

Si è rivelata una scelta azzeccata, a ben vedere, che ci ha permesso di vivere la straordinaria esperienza di aggiungere un importante tassello alla conoscenza del territorio.

"980 gr. di passione, 940 gr. di freschezza, il resto è bonta e bellezza"

Link e Informazioni utili
www.pasticceriapinel.it
Mail: info@pasticceriapinel.it
Jesolo – Via Giusti 6

