

Mario Angelini: Presidente nazionale dei pasticceri

di Andrea Anselmi



Nell'ultima assemblea dei pasticceri, tenuta a Napoli, è stato eletto presidente nazionale, con voto unanime, l'ascolano Mario Angelini. Una carica di indubbio prestigio, che premia la dinamicità del giovane dirigente, riconoscendogli ad un tempo il successo del suo impegno imprenditoriale.

Ad Ascoli la pasticceria Angelini con i suoi 20 dipendenti e quattro punti vendita, rappresenta l'esempio di un'azienda che serve più di 1500 clienti al giorno, facendo loro gustare le prelibatezze di una produzione che coniuga la tradizione con le moderne esigenze di mercato, offrendo un prodotto di indubbia qualità.

In tal senso è impostata anche la linea programmatica del neopresidente, che intende difendere la categoria dei pasticceri artigiani dai pericoli

della grande produzione industriale e di una distribuzione favorita da assurde agevolazioni, che lo stato ha concesso, creando una situazione di vera e propria discriminazione nei confronti delle imprese artigianali, a svantaggio dei consumatori.

Egli inoltre intende operare per istituire un ricettario della pasticceria italiana, da tutti riconosciuta come la migliore al mondo, ed attivare anche un servizio "Eurocake", paragonabile ad "Interflora", di pronta consegna a livello internazionale, che garantisca velocità e freschezza, "perché - ci ricorda il signor Angelini - la torta è vita, non c'è momento felice che non sia accompagnato da un dolce".

Tenere alto il prestigio della pasticceria italiana, dunque, riconosciuto persino dai francesi, introducendo innova-

zioni che valorizzino e difendano la grande tradizione, che fa di questo settore un fiore all'occhiello.

Ma chi è Mario Angelini, che i pasticceri italiani hanno scelto come presidente?

Nativo di Valle Castellana, ha iniziato la sua attività ad Ascoli, dove risiede da molto tempo. La sua formazione professionale è avvenuta sul campo presso il "laboratorio" del prestigioso Caffè Meletti, con maestri di altissima professionalità: fratelli Silvano ed Ermanno Santarelli, figli d'arte di "papà Emidio", pasticciere dal 1910. Questa seria preparazione gli ha permesso di gestire con successo la pasticceria

di cui attualmente è titolare, sviluppando un settore che lo ha portato all'attenzione dei vertici nazionali, facendo di lui il più giovane presidente di categoria.

Dalla Confcommercio, nella quale ricopre la carica di vicepresidente della FIPE, alla COMPAIT di cui è delegato regionale, all'Associazione dei Pasticceri Marchigiani, di cui è socio fondatore, Mario Angelini è sempre stato attivo nelle organizzazioni di settore, portando il suo dinamismo vincente.

La sua nomina pertanto ci rallegra anche perché rappresenta motivo di vanto per l'intera città, che può ben vedere premiata l'imprenditorialità vincente di un personaggio, che a buon diritto può essere definito self made man di successo.

Nella sua programmazione rientra anche il lancio, a livello nazionale, del "Dolce di Cecco", una sua invenzione, frutto di un'accurata ricerca sulla tradizione dolciaria ascolana, costruita utilizzando esclusivamente ingredienti tipici della produzione locale. "Abbiamo già molte richieste dall'Italia - ci assicura - ma intendo esportarla anche in Europa".

Ristorante Pizzeria (con forno a legna)

Garden Rose

Aperto anche a pranzo

chiuso il lunedì

Via delle Canterine, 37
Ascoli Piceno
Tel. 0736/255039