

venerdì 27 febbraio 2009

live search...



Home Foto Notizie Eventi Turismo Offerte di Lavoro Ristoranti Forum Mappa Dublino Persone Musica Tutti gli articoli

Home ▶ Ristoranti ▶ Ristoranti a Dublino ▶ Intervista a «Il Valentino»: un fornaio italiano a Dublino

Intervista a «Il Valentino»: un fornaio italiano a Dublino

Scritto da Eleonora Caselli



Interno del fornaio italiano «Il Valentino»

Uno dei primi ricordi della mia infanzia è il profumo del pane appena sfornato dal paneter de San Dunà dove mia madre mi mandava a comprare i francesini dalla sciura Brambilla ai tempi in cui ogni famiglia aveva un conto dal negoziante di fiducia e "lasciare giù da pagare" era la norma. Ho provato la stessa emozione oggi a distanza di anni entrando da Il Valentino, una panetteria italiana in Grand Canal Square, incastonata come una gemma preziosa a metà strada fra il Treasury Building e le installazioni luminose di Hanover Quay nella vecchia zona dei Docks. A seguito di una ristrutturazione urbana che ha visto sorgere lussuosi complessi edilizi, ristoranti e uffici la zona è divenuta una delle più ambite del mercato immobiliare dublinese. Il Valentino si trova quindi al crocevia della nuova scintillante Dublino e la vecchia zona operaia, un misto di old and new. La produzione punta su vecchi sapori tramandati nel tempo seguendo una tradizione secolare. Ho incontrato il proprietario, Owen Doorly, l'imprenditore dublinese che ha reso questa

visione una realtà. **Owen, il nome del locale è ispirato a tua moglie Valentina?** Sì, è ispirato in parte a lei ma anche a Cupido, il dio dell'amore. Si riallaccia all'amore per il pane e per la tradizione panificatrice. Inoltre le reliquie di San Valentino, il santo italiano, sono conservate presso l'Ordine delle Carmelitane nel Whitefriar Building di Aungier Street proprio qui a Dublino. Il Valentino evoca immagini sia nella cultura irlandese che in quella italiana.

Perché non andare sul sicuro e aprire un pseudo-coffee shop italiano come se ne trovano molti a Dublino? Eri fiducioso dell'accoglienza che una panetteria autentica avrebbe ricevuto dalla clientela irlandese?

La mia decisione è stata dettata dal desiderio di portare sul mercato un prodotto genuino e di qualità. Gli irlandesi che hanno viaggiato sanno che il pane bianco in cassetta (slice pan) che viene venduto in Irlanda non è vero pane. L'irlandese medio che si è inoltrato oltre confine ha assaporato il caffè e il pane italiano e non è più disposto ad accontentarsi come una volta quando mancava la scelta.

Infatti, ricordo che nel 1992 era impossibile trovare l'olio di oliva, anche a pagarlo a peso d'oro. Hai mai ricevuto un riscontro commosso da parte degli italiani che vengono in negozio?

Spessissimo ed è una cosa che mi fa molto piacere e mi riempie di orgoglio. È sempre emozionante vedere le loro espressioni stupefatte.

Che tipo di clientela visita il negozio?

Mista, dagli impiegati degli uffici dal lunedì al venerdì alla mamma delle case popolari di Pearse Street che manda il figlio a comprare il pane ogni giorno, agli italiani che vengono a fare colazione il sabato mattina.

A chi vi siete affidati per il look minimalista del locale? Noto una certa "italianità" nell'arredamento mista al gusto irlandese.

Ci siamo affidati al Costa Group. Volevo ridurre al minimo l'illuminazione artificiale e prediligere un ambiente a vetrate. Il tutto riporta all'idea del pane che è un alimento vivo, semplice, naturale.

In passato quando alcuni locali hanno adottato appieno lo stile italiano non sempre ha significato successo.

È vero, credo che il look prettamente italiano smonti gli irlandesi facendoli quasi sentire come alieni, come se fosse un ambiente al quale non appartengono. Desideravo mostrare una fusione delle due culture e sia io che te sappiamo che, quando la cultura irlandese e la cultura italiana si incontrano, succedono sempre grandi cose! È una miscela esplosiva.

Che tipo di pane va per la maggiore?

Il pugliese che vendiamo sotto il nome di "country bread" per evitare problemi di pronuncia.

Come è stato accolto il pane non salato toscano?

Non ha avuto lo stesso successo del pugliese in quanto ha un sapore particolare che non sempre viene apprezzato dai più.

Cosa si prova ad essere ambasciatore della cucina italiana all'estero? Traspare un certo orgoglio nella gestione dell'attività.

È un onore. Nel momento in cui ho deciso di rientrare in Irlanda e aprire un'attività il mio scopo è sempre stato quello di servire un prodotto verace e genuino.

Come avete ovviato al problema dell'alta percentuale di calcare presente nell'acqua di Dublino? Questo conferisce al caffè un sapore amaro.

Ci serviamo di un filtro rivitalizzante proveniente dall'Austria per ammorbidire l'acqua e renderla più gradevole al palato.

Cosa è previsto per il futuro del locale?

Dopo la quaresima, il periodo in cui molte persone decidono di abbandonare certi "vizi", inaugureremo il happy hour alla milanese con tanto di pizzette, tramezzini e stuzzichini. Inoltre ci stiamo attrezzando per vendere pizza alta al trancio. È un approccio diverso che credo troverà un ottimo riscontro. Fra breve metteremo a disposizione della clientela dei libri di cucina italiana da sfogliare mentre sorseggiano il caffè. Desideriamo creare un ambiente rilassato. Ultimo ma non meno importante, abbiamo messo in atto un affiancamento del quale siamo particolarmente orgogliosi con Pier Giorgio Giorilli, maestro panificatore e cavaliere del lavoro. Ora occorre solo il bel tempo, ce lo meritiamo, no?



Ultimo aggiornamento (martedì 24 febbraio 2009)

Pros. >

[Indietro]

| Home | Contattaci | Collegamenti web | Presidente | Missione | Ufficio Stampa | Notizie | EF Viaggi Studio in Irlanda |

Annunci Google



[Corsi d'Inglese Irlanda](#)

Studia l'Inglese a prezzi economici a l'Atlas Language School
www.atlaslanguageschool.com

[Google AdWords](#)

[Ireland](#)
Gain New Customers In Just 15 Mins Sign-Up To Google AdWords Today!
www.Google.ie/AdWords

[Ashling House B&B](#)

30€ a persona a notte
Ubicazione impareggiabile
www.Dublin30.com

[Voli Per Dublino](#)

In visita a Dublino? Offerte speciali voli e hotel!
www.TripAdvisor.it

[More Love in Your Life](#)

Find beautiful people at PARSHIP.ie Register for free with PARSHIP.ie
www.PARSHIP.ie/dating