

15 aprile 2024

**CALOLZIOCORTE** (sm2) Quando la passione e la volontà diventano doti primarie per la propria professione fino a tagliare importanti traguardi di longevità. Ha da poco celebrato i trent'anni la pasticceria e gelateria «Cris».

Tre decenni che la titolare, **Cristina Valsecchi**, oggi ripercorre: «Da giovanissima, dopo aver terminato le scuole medie, iniziai a frequentare gli studi di ragioneria al corso serale del Parini di Lecco. Partivo da Carenno con la mia Vespa rossa per andare a scuola e anche a Valmadrera, dove lavoravo impiegata. Un lavoro che mi piaceva, ma fin da bambina sognavo di fare la pasticciera».

E prosegue: «Iniziai a realizzare dolci nella cucina di casa; li regalavo ai vicini di agli amici. Un giorno alcuni di loro mi chiesero perché non pensassi di aprire una pasticceria».

Una domanda che, in un certo senso, ha segnato una svolta: «Quelle parole di diedero la giusta

## Cristina Valsecchi racconta la sua passione nel trentesimo anniversario di apertura della sua pasticceria Tre decenni sempre con... le mani in pasta



Cristina Valsecchi con una delle sue creazioni

carica interiore: era quella la professione che avrei voluto svolgere nella mia vita. Così iniziai a frequentare un master a Bergamo. Terminato, questo corso e grazie a un insegnante, iniziai a fare pratica nei weekend in una pasticceria di Mornico, in provincia di Bergamo. Purtroppo la mia famiglia non condivideva la mia passione, dicendo che era un lavoro da uomo».

Fu a quel punto che la passione prese il sopravvento: «Aprii il mio primo negozio nel 1993 a Sala. I primi anni sono stati faticosi, anche perché dovevo farmi conoscere dalle persone con la qualità dei miei prodotti. Così andai avanti e 17 anni fa ho aperto il negozio

attuale in centro a Calolzio. E fin da subito ho avuto un grande riscontro».

E questo anche grazie al suo entusiasmo che «in tutti questi anni, ma soprattutto negli ultimi, non è venuto mai meno; ho mantenuto la curiosità di apprendere con lo spirito di una principiante».

Valsecchi parla poi dell'oggi: «In questi ultimi tempi la gente, oltre ad apprezzare la qualità del prodotto, guarda anche al design: è attenta a come viene confezionato un dolce perché anche l'occhio vuole la sua parte. Nonostante i miei impegni, ormai ventennali in altri ambiti, la passione per l'arte pasticciera rimane sempre al primo

posto e ciò a volte mi porta a sacrificare un po' la mia famiglia».

Un'arte che ora trasmette anche ai giovani: «Da 15 anni collaboro con le scuole di Pasticceria di Celana e Lecco proponendo anche una linea guida che mi insegnò il mio maestro: "Ricordate che questo lavoro è molto impegnativo, poiché quando gli altri si divertiranno voi dovete lavorare di più, soprattutto, nelle festività. L'augurio che rivolgo a questi giovani è di continuare in questa attività artigianale senza farsi scoraggiare. La nostra è un'arte che purtroppo si sta estinguendo, schiacciata dalla grande produzione».

Mario Stojanovic