

*Pasticceria Tosi*

# SALSOMAGGIORE, TRADIZIONE RAFFINATA

UNA CITTÀ TERMALE, UN LOCALE STORICO DIVENTATO PUNTO DI RIFERIMENTO PER I TURISTI E UN PASTICCERE CHE DA CINQUANT'ANNI RAPPRESENTA LA TRADIZIONE DELL'AUTENTICA PASTICCERIA ALL'ITALIANA...

**E**legante, raffinata, famosa per il turismo termale e per aver ospitato per quasi quarant'anni il celebre concorso Miss Italia, a Salsomaggiore Terme, perla delle colline parmensi, si respira quell'atmosfera tranquilla e piacevole di cittadina di provincia dove si vive bene, dove il tempo scorre lentamente e si trova sempre un momento per fare una pausa seduti al tavolino di un bar, gustando un caffè e un pasticcino. In pieno centro, a due passi dal Palazzo delle Terme, splendido esempio di architettura Liberty-Déco, la Pasticceria Tosi è un angolo di delizia per cittadini e turisti. In effetti, alle dieci del mattino è affollata di clienti, invasa dal profumo che sprigiona dal laboratorio dove si lavora a pieno ritmo.

Il locale è raccolto, a misura d'uomo, e "a misura di famiglia" - ci spiega Michela Tosi - delle dimensioni giuste perché si possa gestirlo in maniera efficiente. Si potrebbe ampliarlo, aggiungendo il locale adiacente, ora adibito a magazzino, ma preferiamo tenerlo così, per mantenere il controllo con le nostre forze, perché qui lavoriamo mia sorella ed io, con l'aiuto della mamma e, soprattutto sotto la supervisione di mio padre Renzo, che ancora oggi, a ottant'anni, viene ogni mattina e sorveglia con occhio esperto ogni fase del lavoro". È proprio lui l'anima della Pasticceria Tosi da quando l'ha fondata nel 1962 e con passione e grande impegno vi ha mantenuto viva l'arte, appresa fin da ragazzo, a Parma.

#### Tradizione italiana

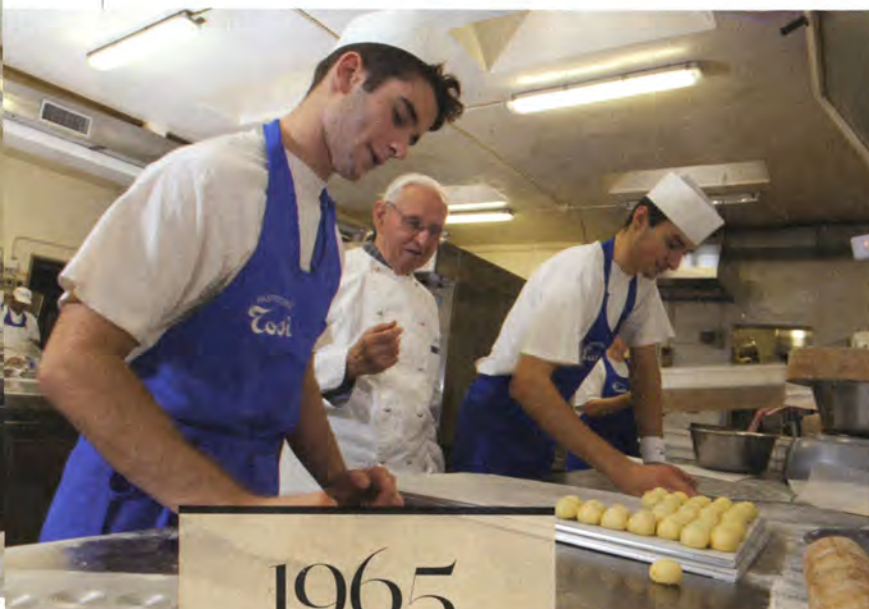
I dolci sono quelli della tradizione italiana ed emiliana in particolare, con una predilezione per i lievitati. L'esperienza di Tosi nella lavorazione degli impasti e del lievito madre - che custodisce gelosamente da cinquant'anni - ha generato una serie di prodotti per i quali la Pasticceria Tosi è rinomata.

Renzo Tosi spiega che il tipo di produzione scelto dipende dalle caratteristiche del luogo: "Siamo in una località turistica, anche in inverno, dove la gente è di passaggio e desidera portare con sé un ricordo, meglio se goloso. Per questo i nostri dolci devono essere prodotti durevoli nel tempo, facili da trasportare e da conservare".

L'attenzione per le materie prime è essenziale: le farine, selezionate dopo attente analisi e controlli, sono miscelate per ottenere la formulazione ideale; la lievitazione è naturale anche per l'assortimento quotidiano, 14 tipi di brioche e pasticceria classica, biscotti e sfizio-

DOVE

**PASTICCERIA TOSI**  
 Parco G. Mazzini, 5  
 43039 Salsomaggiore Terme - PR  
 Tel. +39 0524 577066  
[www.pasticceriatosi.it](http://www.pasticceriatosi.it)



1965  
 anno di produzione  
 della Focaccia

---

25 euro  
 prezzo di vendita al kg

---

11  
 numero di addetti  
 tra laboratorio e vendita

sità; miele d'arancio; frutta secca e montagne di frutta candita: "In passato preparavo personalmente la frutta candita per i miei dolci - racconta Renzo Tosi - oggi preferisco affidarmi agli ottimi prodotti di Giuso. Troppo difficile trovare frutta perfettamente matura, non trattata, che possa superare le analisi di controllo. Da Giuso acquisto le albicocche e gli ananas canditi e ho risolto egregiamente ogni problema, con la sicurezza di utilizzare un prodotto di altissima qualità".

**Classico in chiave moderna**

Interviene Michela che, con decisione e abilità, si occupa insieme alla sorella Lorenza di tutti gli aspetti gestionali dell'attività: "Mio padre è molto attento agli aspetti qualitativi e segue con pazienza ma anche con molto scrupolo tutte le fasi della lavorazione che è affidata ai nostri validi collaboratori. In tutto siamo 11 persone e ognuno ha i

suoi compiti, ma l'occhio vigile di papà Tosi è sempre il nostro punto di riferimento. Mia sorella ed io, inoltre, cerchiamo di mettere costantemente un pizzico di innovazione in quello che facciamo perché la tradizione è importante ma anche stare al passo coi tempi lo è. Per questo periodicamente puntiamo su ricette innovative che possano attirare l'attenzione: da qualche anno abbiamo introdotto la variante della Focaccia con cioccolato e rum, nel 2013 quella con cioccolato e zenzero e quest'anno, al Salone del Gusto di Torino, abbiamo presentato la Focaccia realizzata con farina semintegrale Petra 9 che ha ottenuto un grande successo. Anche l'immagine si è rinnovata recentemente col nuovo logo "Tosi pasticceri 1962" che identifica i nostri prodotti che hanno avuto recentemente anche un restyling del packaging. Inoltre, abbiamo avviato un'azione di e-commerce e vendiamo in tutto il mondo dal nostro sito aziendale".