

il caso
MARISA QUAGLIA
BRA

Caffè Pasticceria Converso nell'élite dei bar italiani

Premiato con Strumia di Sommariva Bosco e Cuba di Cuneo

Qualità e territorio è il binomio vincente che ha permesso ancora una volta al Caffè Pasticceria Converso di aggiudicarsi tre chicchi e tre tazzine, qualificandosi Bar d'Italia 2012, prestigioso riconoscimento assegnato dal Gambero Rosso. L'antica pasticceria braidese di via Vittorio Emanuele non è nuova a questi successi: sono ben dieci anni che risulta nella classifica dei Bar d'Italia. Da due inoltre riceve anche il Premio Illy, specifico per la qualità del caffè. Un premio consiste in un viaggio in Brasile alle origini del caffè.

Il locale è nato nel lontano 1838. Giuseppe Converso in quell'anno apre una confetteria. Ad inizio del secolo scorso il nipote Felice dà il via alla liquoreria, pasticceria, caffè. Con i suoi mobili in legno di ciliegio, ritrovo storico braidese, dagli Anni Novanta passa in proprietà alla famiglia Boglione che ne ha restaurato gli interni, mantenendo le classiche specialità: caramelle genziana e menta, pasticceria mignon dolce e salata, pralineria, i braidesi di cioccolato al rhum. i gianduotti, i gelati artigianali, marron glace, panettoni al moscato.

Al mattino sono tanti i braidesi che siedono nell'antica sala a degustare la grande varietà di brioches, così come appuntamento fisso è l'aperitivo. Commenta Federico Boglione che gestisce il Caffè con la moglie Manuela: «Ancora una volta viene premiato il nostro impegno quotidiano nella ricerca della qualità, che va dalle materie prime alla loro elaborazione, non tralasciando l'aspetto esteriore. Anche sugli arredi abbiamo voluto man-

tenere ciò che era l'antico Converso. I nostri prodotti sono tutti artigianali, dai gelati al pane per i toast. Prestiamo molta attenzione alla territorialità delle materie prime. I nostri clienti, che vanno dai giovanissimi che apprezzano un buon caffè o un aperitivo, alle persone più avanti con gli anni, dimostrano ogni giorno di apprezzare i nostri prodotti. Ricevere questi premi non può che farci piacere ed è un incentivo a fare sempre meglio».

Con uno sguardo alla storia, conclude Federico: «Sentiamo la passione che fece nascere la pasticceria Converso e con la fatica dello stesso sentimento ci proponiamo ai nostri ospiti sperando di essere degni eredi del grande Giuseppe Converso». Il Caffè Pasticceria Converso risulta tra i trenta locali premiati in tutta Italia, la punta di diamante del settore. Nella classifica a farla da padrone è stato il Piemonte con 8 locali premiati. Tra questi, premiati con «tre

tazzine» e «tre chicchi di caffè» ci sono altri due celebri locali della Granda: «Strumia» in via Vittorio Emanuele a Sommariva Bosco (dove Tonino Strumia ha aperto la prima mioloteca d'Italia) e il «Cuba Relais Chocolat», di piazza Europa, a Cuneo, (con una «tecnologia all'avanguardia che punta alla sostenibilità» e la cioccolata preparata con il leggendario Cacao Due Vecchi che è ricetta datata 1878 e i cocktail salutistici «mixology»).



**Dietro
il bancone**

Federico
Boglione
in una foto
scattata da
Bruno
Murialdo
in occasione
di uno dei
primi
riconoscimen-
ti al locale che
gestisce con la
moglie
Manuela