


Confartigianato
 IMPRESE
 Bologna Metropolitana

Al Dulcis Café qualità artigianale e solidarietà



Matteo Coralli e Ademi Ledijs con alcuni funzionari di Confartigianato Bologna Metropolitana, a cui l'attività è associata.

"Sono un artigiano e non posso che puntare sulla qualità". Queste le prime parole di Matteo Coralli, amministratore unico del Dulcis Café di piazza Bianconcini 16/17 a Imola. "Ogni giorno lavoriamo prodotti freschi di alta qualità possibilmente locali, senza conservazione e stoccaggio, produciamo giorno per giorno quello che offriamo".

Coralli lo dice sottovoce, quasi con una forma di pudore, ma al Dulcis si mette in pratica il concetto di economia circolare, nella versione migliore, quella solidaristica.

"Tutte le eccedenze a fine giornata vengono donate in beneficenza alla Caritas e alla Croce Rossa. Vogliamo evitare che nulla venga gettato".

Così come cerca di fare passare in secondo piano il fatto di essere presenti nella guida del Gambero Rosso da tre edizioni. A giorni uscirà la nuova "e siamo molto fiduciosi nella conferma".

"Ho iniziato a lavorare a 13 anni

all'hotel ristorante Panazza di Mordano, io personalmente faccio il pasticciere e ho lavorato nei grandi alberghi della riviera romagnola prima di approdare nello staff della cucina del ristorante San Domenico di Imola, dove sono diventato responsabile della pasticceria - racconta Coralli -. Nel 2004 ho deciso di buttarmi nell'avventura del Dulcis Café, a cui sono seguiti nel 2019 la gelateria 'Zlé Laboratorio del Gelato' (piazza Bianconcini 21). E da due anni anche la ristorazione con il Fiskebar Linea 22 (via Papa Onorio II), specializzato nel pesce. Oggi a 44 anni posso dire di essere soddisfatto del mio percorso".

La proposta del Dulcis Café è il frutto di un'accurata scelta di materie prime di qualità. A questa si aggiunge lo studio degli ingredienti e le sperimentazioni originali per offrire ai clienti sempre autentiche combinazioni di sapore. Infatti, oltre alle farine tradizionali, vengo-



no usate anche quelle ai cereali, inoltre vi è una linea specifica per i celiaci. Tuttavia "l'ingrediente principale è la passione, quando c'è ti viene tutto più automatico, più facile e più piacevole".

Il laboratorio artigianale è il cuore del Dulcis Café. Matteo e la sua équipe ogni giorno, dalle 4 del mattino in poi, preparano delizie dolci e salate. Fra i prodotti esposti: torte, prodotti da forno, biscotti, pasticceria mignon, cioccolatini, praline, che attirano anche clienti da fuori territorio, e poi i prodotti tradizionali (dolci natalizi, panettoni, pandori, uova pasquali) in funzione delle festività.



"Sicuramente siamo riconosciuti per il cornetto alla crema, ma piace tanto anche il nostro cannolo che ha ottenuto importanti riconoscimenti".

Quindi pandori, panettoni e... il panettoro, "un dolce particolare inventato da me con l'impasto del pandoro, cotto nello stampo del panettone e con la glassa di mandorle tipica del panettone".

Dulcis Café è aperto dalle ore 6 alle 20.30. Si inizia con la colazione, poi si prosegue tutta la giornata fino all'aperitivo, "per il quale, piuttosto che sui cocktail classici, abbiamo puntato su del buon vino, con una vasta selezione delle migliori cantine".