



Il negozio di via Bovara ora chiuso, sulla serranda il cartello che annuncia il ritorno di Paolo il Pasticcere

LECCO - Per tutti è Paolo il pasticcere, titolare dell'omonimo negozio di via Bovara, o meglio lo era, prima che un'allergia lo allontanasse dalla sua amata professione, ma non per sempre: Paolo Cordivani, 36 anni, presto alzerà nuovamente la serranda del suo locale, con grande sorpresa dei suoi affezionati clienti.



Paolo Cordivani, alias
"Paolo il pasticcere"

"Tre anni fa ho scoperto di avere un'allergia al frumento che mi provocava asma - ci spiega - ho provato a proseguire per un altro annetto, poi l'allergia si è fatta più forte ed ho capito che non potevo continuare".

Così il professionista lecchese, dopo aver lavorato fin da piccolo e per 21 anni nell'azienda un tempo gestita dai genitori (sotto il nome di Panificio Gilardi, aperto nel 1961, ancora presente a Germanedo), ha dovuto con amarezza scegliere di cedere in affitto la gestione del negozio ad una coppia lecchese e valutare altre impieghi lavorativi.

"Essendo stato in passato volontario della Croce Rossa, ho prestato servizio per qualche mese presso la Lecco Soccorso, successivamente ho lavorato a Milano per il 118 - prosegue il 36enne - poi però ho scoperto l'esistenza di una clinica di Rozzano, specializzata in allergie e che mi era stato consigliata. Lì, dopo alcune visite, mi hanno sottoposto a terapie che hanno avuto successo".

La conferma che le cure avevano avuto effettivamente effetto Paolo l'ha avuta poco dopo, accettando l'offerta di lavoro della pasticceria Taverna di Civate: "Ho lavorato con loro otto mesi, accusando solo dei lievi pruriti, il peggio era passato!" esulta il professionista che, entusiasta, ha deciso di riprendere in mano la sua vecchia attività.



La Torta Resegone, creata da Paolo Cordivani insieme a Marco Gennuso e Massimo Bonanomi

“Prevedo di riaprire entro un mese - sottolinea - ci sono dei piccoli lavori da fare al negozio, sto pensando anche di affiancare una caffetteria al banco di dolci ma in un paio di settimane dovrebbe essere tutto pronto per accogliere i miei cari clienti, ai quali devo tanto. Molti, incontrandoli per strada, mi hanno mostrato la loro vicinanza e affetto e mi scuso con loro per la mia assenza”.

Figura nota nel suo campo, Paolo “il pasticcere” è conosciuto anche per le sue creazioni: lo è **la Torta Resegone**, realizzata insieme ai colleghi Marco Gennuso e Massimo Bonanomi, sua anche **la riproduzione in zucchero del campanile della Basilica di San Nicolò** e la maxi crostata da 72 metri preparata in occasione dei lavori in via Bovara.



La crostata di 72 metri, l'allora sindaco Bodega la inaugura



Il campanile di San Nicolò realizzato interamente in zucchero