Dal Naviglio a Londra in 60 anni L'avventura della Martesana

La bottega di via Cagliero dietro 6 punti vendita e 2 mila chili di panettone al giorno

La vicenda

- La pasticceria Martesana il 19 novembre festeggia 60 anni
- È nata nel 1966 in via Cagliero, a Milano, per iniziativa di Enzo Santoro
- Oggi conta sei punti vendita e spedisce i suoi dolci anche a Londra e Madrid
- Nel periodo natalizio produce panettoni fino a 2000 chili al giorno
- Giovedì la festa nella sede storica, con jukebox, Polaroid e atmosfere anni Sessanta

La Martesana festeggia i suoi primi 60 anni: la pasticceria prende nome dal «Naviglio piccolo» che si trova a due passi dalla sede storica di via Cagliero 14, aperta nel 1966. Il suo indimenticabile patron è stato Vincenzo, detto Enzo, Santoro, scomparso due anni fa: «Arrivato dalla Puglia, ha iniziato a lavorare a 14 anni come garzone — racconta Marco Marsico, direttore marketing — poi si è innamorato del mestiere di pasticcere che viveva come una vocazione, insegnandolo anche a tanti giovani che adesso lavorano in realtà prestigiose o hanno aperto locali loro».

La Martesana nasce come pasticceria di quartiere «adesso da piccola bottega storica è diventata una realtà che vende anche all'estero, per esempio a Selfridges, grande magazzino di Londra, piuttosto che a El corte ingles, a Madrid». Il dolce per antonomasia della Martesana «è il panettone tradizionale milanese, che realizziamo con uno dei lieviti madre più antichi della città e che ha vinto diversi premi. Lo produciamo tutto l'anno, ma durante il periodo natalizio, dai primi di novembre, arriviamo a 2 mila chili al giorno», racconta Marsico. E poi la torta Martesana «una torta paradiso con crema pasticcera bagnata al maraschino, decorata con zucchero a velo e con una greca floreale che ricorda le luminarie salentine, in ricordo delle origini di Santoro». Tra le creazioni memorabili dell'Enzo, la torta commemorativa del Duomo di Milano, realizzata nel 1986, per dare il benvenuto a una delegazione di pasticceri spagnoli: «un omaggio alla città che l'ha accolto».

Nel 2021 il marchio è stato acquisito da Mega holding, Eagle capital ventures e altri soci finanziari: «Siamo passati da una conduzione familiare a una d'impresa con l'obiettivo di scalare il business». Adesso sono sei i punti vendita: oltre a Cagliero ci sono i locali in piazza Sant'Agostino, via Paolo Sarpi, corso di Porta Romana, Mercato Centrale alla stazione e, unico fuori città, a Como.

E non è finita qui: «Nel 2027 apriremo una nuova pasticceria in un quartiere dove non siamo ancora presenti», annuncia Marsico, senza svelare di più.

Intanto, giovedì 19 novembre si celebreranno i 60 anni con una festa su invito nella sede storica, in via Cagliero, con un'ambientazione ispirata agli anni 60 e con tanto di jukebox per riascoltare «Il ragazzo della via Gluck» di Celentano e altri successi dell'epoca. Mentre la serata sarà immortalata da Polaroid che saranno poi esposte in negozio. Attesi tanti clienti affezionati di ogni età, dai più anziani alle famiglie con bambini. Per celebrare questo anniversario viene proposta un'edizione limitata del «Panetùn de l'Enzo» con un packaging creato apposta da Naba, nuova accademia di belle arti. In più viene lanciata una nuova linea di praline «che noi chiamiamo moderne e che contengono all'interno una serie di gusti della tradizione natalizia, dal torrone al pan di zenzero». E sempre in tema panettone, la Martesana firma anche quello di Moschino e «Il panettone dell'arte di Bar Brera», con il contenitore realizzato dagli studenti dell'Accademia di Belle Arti di Brera.

«Il Natale è uno dei periodi clou: tutte le nostre pasticcerie vengono addobbate a tema». Tra i momenti più importanti della giornata, la colazione: «Quest'anno abbiamo anche rilanciato gli sfogliati, lavorando su ricette nuove come il pan suisse. E poi ci sono i compleanni, gli anniversari, le feste: i clienti celebrano i loro momenti speciali con le nostre torte», conclude Marsico.

Laura Vincenti

© RIPRODUZIONE RISERVATA





Ieri e oggi In alto Vincenzo (Enzo) Santoro, il patron del locale, scomparso due anni fa; sopra una delle commesse al lavoro

online
Leggi le notizie e guarda i video dei fatti importanti della giornata su **milano.corriere.it**

