



# Giulio Silveri, il re dei bignè

**D**al 2014 Berlino propone la specialità dei «bignè di San Giuseppe». Per molti italiani – soprattutto romani – espatriati nella capitale tedesca, questo significa diminuire la distanza con la propria terra, non in termini di chilometri, ma di sentimenti. Il merito va a Giulio Silveri, 32 anni, pasticciere di Acilia che nel 2013 ha deciso di trasferirsi in Germania per aprire una propria attività. Un progetto quasi impossibile per chi non ha già un capitale alle spalle. «In Italia facevo il gelatiere, e così a Berlino ho cercato in quest'ambito. Ho trovato subito lavoro in una fabbrica di gelati italiani, un modo per cominciare ad ambientarmi e studiare un po' la città. Dopo un anno, ho deciso di aprire un mio stand in un mercatino di cibo di strada che si tiene ogni sabato a Boxhagener Platz. Solo gli italiani del posto conoscevano i bignè. Facevo quasi tutto a vista: sia la *pasta choux*, che nel forno poi si gonfia e diventa bigné, sia il riempimento con le *sac a poche* a base di cioccolato o di vaniglia al limone. Offrivo piccoli assaggi a chiunque passasse lì davanti. Non parlavo tedesco, ma con l'inglese, i gesti, e il profumo dei miei dolci, che da soli dicono tanto, riuscivo in qualche modo a comunicare. E, poco a poco, mi si è formata una clientela affezionata che non solo mi sosteneva, ma mi dava suggerimenti su altri mercati in cui andare, oppure mi commissionava catering. Così ho lasciato il lavoro nei gelati per concentrarmi solo su questo». Dopo quattro anni in giro per i mercatini e una popolarità in crescita, merito sia della qualità dei suoi prodotti che di una travolgente allegria nota ormai a tutta la comunità italiana cittadina, Giulio è stato invitato ad aprire stabilmente un laboratorio e un punto vendita all'interno della Markthalle IX, il più importante e prestigioso mercato al coperto berlinese. «È stata un'opportunità eccezionale, il coronamento di un sogno. Anche qui ho voluto lasciare il nome che avevo scelto anni prima, *Kuchen von Gaia* (Le torte di Gaia): un omaggio a mia figlia che si è trasferita con me quando aveva ancora pochi mesi, e che è una delle ragioni per cui mi trovo qui. Sono sicuro che un futuro in Germania per lei possa aprire più opportunità lavorative di quante potrebbe avere a Roma». Nonostante il negozio, Giulio continua ad avere il suo stand del sabato: «Ho provato a stare lontano qualche mese, anche perché gestire due punti vendita da solo era impossibile, ma troppi clienti chiedevano di me, e mi piace tantissimo chiacchierare con loro, scherzare, insegnare qualche parola di italiano. Ho assunto e formato del personale. Ormai oltre ai bigné preparo anche tiramisù e cannoli con la ricotta. Sempre più tedeschi conoscono e apprezzano la nostra pasticceria, fatta più di creme che di burro e torte dall'altissimo peso specifico».

