

Pasticceria SAMBUCO

A una decina di chilometri da Voltri, in val Cerusa, c'è un'azienda a conduzione familiare, specializzata nella preparazione di dolci artigianali: è la **Pasticceria di Sambuco**, situata nell'omonimo comune.

Il proprietario dell'azienda è il trentacinquenne **Giuseppe Canepa**, che ha preso la gestione della fabbrica, fondata dalla madre nel 1995. «**Fare i pasticceri è una tradizione di famiglia**: mio nonno aveva un panificio, poi mia madre ha deciso di aprire quest'attività. Dal 2001 sono subentrato io ed ho cercato di ampliare l'azienda, con macchinari più all'avanguardia e un nuovo laboratorio».

Le prelibatezze della Pasticceria di Sambuco vanno dai **canestrelli** ai **caporali** (una specie di savoiarda), dai **baci di dama** agli **anicini**, dalle crostatine con albicocca e cioccolato ai cantucci e agli amaretti. Inoltre, per le ricorrenze qui si producono pandolci, colombe e panettoni.

Gli ingredienti usati per la preparazione sono accuratamente selezionati, senza l'uso di conservanti e coloranti: «Il burro, proviene da un caseificio artigianale - dice il proprietario - mentre le mandorle le prendiamo in Puglia. Il nostro obiettivo è la qualità, per questo cerchiamo di andare direttamente dai fornitori selezionati, piuttosto che dai grossisti».

Per ulteriori informazioni visitate il sito della pasticceria

www.pasticceriadisambuco.it