

Olivieri 1882: la pasticceria di eccellenza da gustare comodamente anche a casa

scritto da Andrea Mucci | 23/06/2020



Il lockdown ha consacrato le vendite online dell'affermata azienda veneta

Olivieri 1882 è una realtà artigianale che parte da lontano e che, negli anni, ha arricchito la propria offerta con succulenti lievitati. Le **colombe pasquali**, ad esempio (ne sono state vendute circa 7.000 tra marzo ed aprile), hanno rappresentato il “volano” di un e-commerce di qualità che ora guarda avanti e amplia l’offerta anche fuori dai confini regionali, con l’ambizione di diventarne un punto di riferimento.

La storia di Olivieri 1882

Siamo ad **Arzignano** (VI), centro della Valle del Chiampo, famosa per il settore conciario e meccanico. Una storia che inizia nel 1882 con **Luigi Olivieri** che dà vita ad un primo forno artigianale. Nel 1927 nasce **Bianco Olivieri** che sarà l’artefice dell’ampliamento della panetteria e

della crescita della produzione negli anni successivi.

Nel 1980, **Oliviero Olivieri** (figlio di Bianco) decide di riammodernare i macchinari degli antenati e ristruttura lo stabile dove ha dell'attività, arricchendolo con una caffetteria. Nel 2000, **ai prodotti da forno si aggiunge la cioccolateria** mentre, nel 2006, **Nicola Olivieri** (il primogenito di Oliviero), forte delle esperienze lavorative fatte all'estero, in Australia per la precisione, torna a casa e decide di seguire le orme del padre.

Nicola approfondisce lo studio dei lievitati, affiancato dal fratello Andrea. L'anno della svolta è il 2009, in cui viene costituito l'attuale brand "**Olivieri 1882**" che in pochi anni si consolida e cresce con l'affinamento dell'arte pasticceria di qualità e dei fantastici panettoni che oggi viaggiano da un capo all'altro del mondo.

Nicola oggi è il responsabile di produzione, coadiuvato dal fratello Andrea che cura la parte commerciale, sotto la supervisione dell'onnipresente papà Oliviero che mantiene un occhio vigile anche in amministrazione.

32 tipi di lievitati, cioccolateria e caffetteria

Attualmente la produzione e la vendita di **Olivieri 1882** si estendono su uno spazio complessivo di circa 1.200 mq con un'offerta basata su circa **32 tipi di prodotti lievitati di alta pasticceria e di panificazione**, oltre a **cioccolateria e caffetteria**.

Panettoni, pandori e colombe (trio imperdibile) i bauletti, le ciambelle, le sfogliatine, i pan brioche e le torte da forno sono stati accompagnati recentemente dall'introduzione di un'ottima pizza rispettosa delle migliori tecniche di lievitazione artigianale.

L'eccellenza delle materie prime, insieme all'abilità nella lavorazione manuale, regala prodotti apprezzati dal pubblico e dalla critica enogastronomica. I riconoscimenti come **miglior colazione d'Italia nel 2017** e **miglior Colomba Artigianale d'Italia nel 2019** entrambe del Gambero Rosso, oppure le citazioni del **Corriere della Sera** e **Repubblica** tra i **migliori Prodotti per il Natale 2019**, sono solo alcuni tra i più importanti in ordine cronologico.

Risultati raggiunti grazie alla continua ricerca e alla sperimentazione, in simbiosi con una lavorazione attenta ed una filiera corta. Tra gli ingredienti più prestigiosi si citano la **vaniglia Bourbon di Tahiti**, le farine esclusivamente italiane, il burro belga, le uova fresche ed il miele di acacia locale che conferiscono al prodotto finale consistenze, sapore e profumi unici.

Ricercatezza e accoglienza dei locali aperti al pubblico

Gli arredi interni dei locali racchiudono tre stili, il giardino d'inverno, l'industrial e il total white, di chiara ispirazione internazionale. Il pubblico viene accolto nel **Caffè Olivieri**, con la storica **pasticceria** alla quale poi si è unita la gelateria, nel **panificio** che offre pane e prodotti di gastronomia e nella neonata **Elementary pizzeria bistrot ed enoteca** che permette di degustare eccellenti lievitati e pizze da godere in accompagnamento a una buona carta di vini, spumanti e birre.

Una vera e propria "food-hall" di famiglia in cui ogni ambiente conserva una propria anima e peculiarità pur essendo contestualizzato con la formula dell'open space.

Lievitati, pane e pizza: un'unica filosofia

Il Veneto è storicamente terra di maestri lievitisti. La chiave di lettura risiede proprio in questo: gli impasti a lunga lievitazione, ricchi di sapori e ingredienti, risultano soffici e gradevoli al palato ma sono anche privi di coloranti, conservanti e aromi artificiali.

Il **pane** viene realizzato con pezzature da un chilo, utilizzando farine macinate a pietra di tipo 1 e tipo 2, seguendo la filosofia della lunga lievitazione. L'utilizzo di grani antichi conferisce profumi e consistenze speciali, permettendone una conservazione più lunga rispetto al pane industriale.

La miscela per la **pizza** prevede un impasto con il 70% di idratazione che determina uno spessore più grande, una maggior croccantezza all'esterno e una spiccata morbidezza interna.

Il brand "**Elementary**" identifica a pieno le 13 varianti di pizza proposte, frutto di materie prime semplici ma al tempo stesso esclusive e legate al territorio, in linea con la filosofia aziendale a innata vocazione artigianale.

Grazie alla vendita online, la colazione o il momento del dolce di qualsiasi angolo della penisola può essere piacevolmente allietato con il "**dolce di tutti i giorni**", interamente fatto a mano, con il cuore e con passione, come vuole la tradizione Olivieri 1882.

Olivieri 1882

Via Alberti, 13 - Arzignano (VI)

[Sito web](#)