

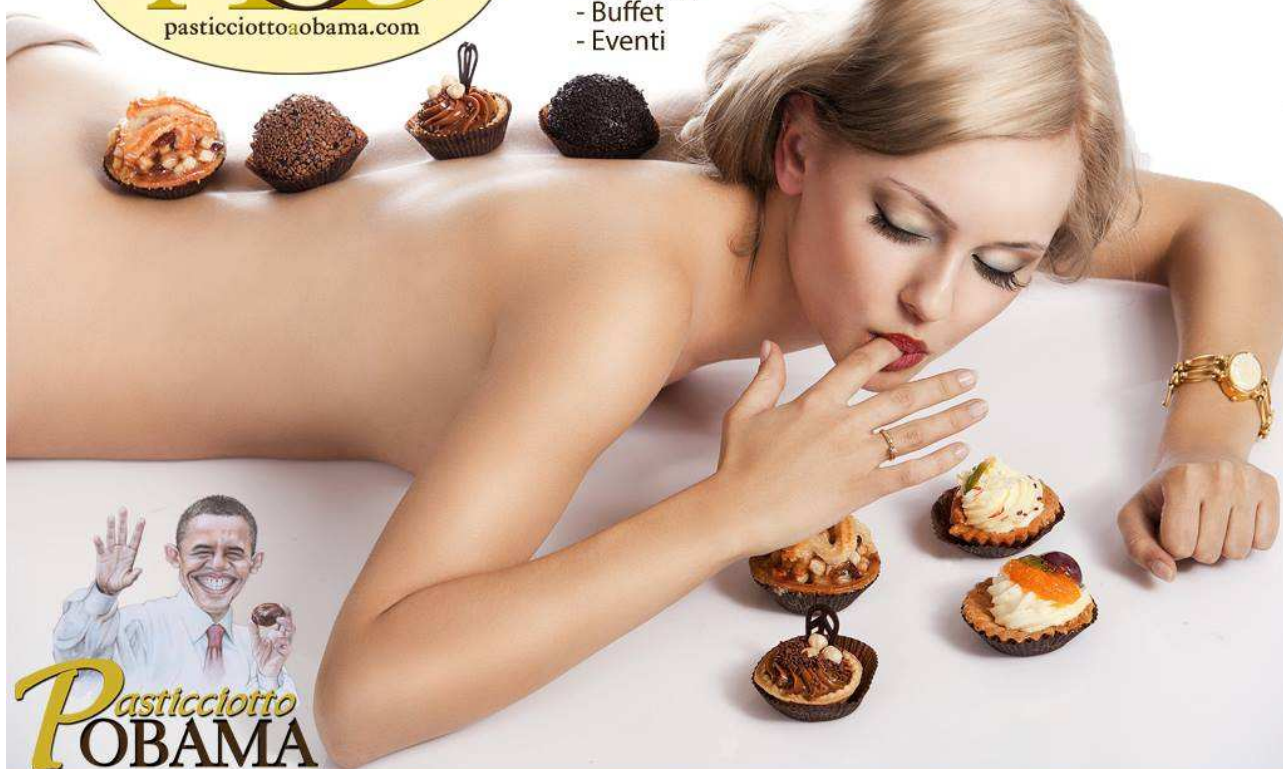
RASSEGNA WEB

INAUGURAZIONE PASTICCERIA CHERI - GIOVEDI' 04 LUGLIO 2013 -



- Caffetteria
- Pasticceria
- Rosticceria
- Gelateria
- Catering
- Buffet
- Eventi

*Dal 1995 l'arte e la tradizione della
pasticceria artigianale!*



GIOVEDI' 4 LUGLIO 2013 - Ore 20.30 | **INAUGURAZIONE** | Campi Salentina - Zona Industriale

03/07/2013



Crisi: chef salentino dedica pasticcotto a Obama e assume

- CAMPI SALENTINA (LECCE) - Nell'anniversario della dichiarazione di Indipendenza degli Stati Uniti d'America si festeggerà anche nel Salento, a Campi Salentina, dove un maestro pasticcere del posto, Angelo Bisconti, che inaugurerà un nuovo punto vendita con accanto una mega statua dedicata al presidente Usa, ha deciso di assumere, in tempo di crisi, 10 nuovi operai: tutto questo grazie al 'pasticcotto Obama', un dolce di cui in tre anni ha incrementato la vendita passando da 500 a 5.000 'pezzi' giornalieri.

Il pasticcere, che è diventato famoso per aver creato nel 2009 il pasticcotto 'Obama', dolce di pasta frolla salentino rivisitato tutto al cioccolato in onore del presidente statunitense, renderà omaggio al 'suo' presidente, di cui è un accanito sostenitore, con una statua a lui dedicata che sarà scoperta in una grande festa in pieno stile americano.

08/07/2013



Tutti amano il "Pasticciotto Obama"

Visto che gran parte del suo successo è arrivato grazie al "Pasticciotto Obama", ha scelto il 4 luglio, Independence Day, una delle feste più sentite negli Stati Uniti per inaugurare la sua nuova pasticceria, AOB Chèri.

Qualcuno ha definito ciò che sta accadendo a Angelo Bisconti, pasticcere di Campi Salentina, il miracolo del "pasticciotto Obama".

Lui ha potuto dare dieci nuovi posti di lavoro ad altrettanti giovani salentini in cerca di occupazione, grazie all'exploit della sua ormai famosa variante al cacao del tradizionale pasticcio leccese.

Angelo Bisconti Bisconti già il 4 novembre 2008, subito dopo l'elezione del primo presidente nero degli Stati Uniti, ha intuito la possibilità di un importante business commerciale. Un'Obama-mania che in breve ha fatto schizzare la produzione del suo piccolo laboratorio e registrare subito, nel primo mese di sperimentazione, un'impennata da appena 50 a 5.000 pezzi al giorno, finendo persino sui tavoli dei più importanti eventi di New York, con l'attuale produzione che supera oggi i 25 mila dolci a settimana.

Il "pasticciotto Obama" è così diventato meta di curiosi e golosi che arrivano in Salento anche da altre regioni del Sud, per poter gustare il dolce di pasta frolla variante nera, tanto da costringere il suo inventore a progettare un laboratorio-punto vendita più spazioso, inaugurato con tanto di bandiera a stelle e strisce e statua dedicata al presidente americano.

"Sono orgoglioso di quanto fatto in questi anni - racconta Angelo Bisconti -. Ho sempre creduto in questo progetto, investendo nella pubblicità, nel marketing ma soprattutto sulla qualità, fattore indispensabile per

sponsorizzare il territorio. Il mio sogno era quello di farlo assaggiare al personale della Casa Bianca e nel 2009 li ho portati persino con me a Washington nella speranza che potessero arrivare al presidente. Mi sono dovuto, invece, 'accontentare' di lasciarli all'allora ambasciatore d'Italia in America Giovanni Castellaneta, al quale ho donato anche una statuetta del santo protettore di Campi Salentina, San Pompilio. Dopo cinque anni di lavoro e successo - continua Bisconti - ho pensato che fosse arrivato il momento di investire in un punto vendita più grande con nuovi posti di lavoro, dieci, che saranno occupati tutti da giovani del posto. Spero che il mio esempio possa essere seguito anche da altri imprenditori, ai quali dico di avere coraggio anche in tempi difficili come questi, con un appello alle istituzioni - conclude il pasticcere - a stare vicino agli imprenditori e ai lavoratori, perchè se restiamo soli ogni sacrificio sarà inutile".

A Campi Salentina l'inaugurazione si è svolta in pieno stile americano, con la scopertura di una statua dedicata dal pasticcere salentino al presidente Obama: un busto marmoreo in polvere di travertino realizzato dal maestro Albino Sirsi. La statua, posizionata su una colonna in marmo di Apricena, pesa un quintale e per realizzarla ci sono voluti cinque mesi. Il laboratorio si trova in una zona industriale di Campi, in un piazzale che, manco a dirlo, verrà intitolato a Barack Obama così come la strada prospiciente che sarà denominata "Via degli Stati Uniti".



In Salento il miracolo di Obama il pasticciotto porta lavoro

Il miracolo del "pasticciotto Obama" in tempo di crisi. Dieci nuovi posti di lavoro per altrettanti giovani salentini in cerca di occupazione, arrivati grazie all'exploit dell'ormai famosa variante al cacao del tradizionale pasticciotto leccese, creato dal pasticciere di Campi Salentina Angelo Bisconti.

E' stato lui ad intuire il 4 novembre 2008, subito dopo l'elezione del presidente degli Stati Uniti, la possibilità di un importante business commerciale. Un'Obama-mania che in breve ha fatto schizzare la produzione del piccolo laboratorio a registrare subito, nel primo mese di sperimentazione, un'impennata da appena 50 a 5.000 pezzi al giorno, finendo persino sui tavoli dei più importanti eventi di New York, con l'attuale produzione a superare oggi i 25 mila pezzi a settimana.

Il "pasticciotto Obama" è così diventato meta di curiosi e golosi che arrivano in Salento anche da altre regioni del Sud, per poter gustare il dolce di pasta frolla al cioccolato, tanto da costringere il suo inventore a progettare un laboratorio-punto vendita più spazioso, che sarà inaugurato in occasione della festa del 4 luglio con tanto di bandiera e statua dedicata al presidente americano, a portare nuova speranza in una terra dove l'emergenza lavoro segna dati drammatici.

"Sono orgoglioso di quanto fatto in questi anni - racconta Bisconti - ho sempre creduto in questo progetto, investendo nella pubblicità, nel marketing ma soprattutto sulla qualità, fattore indispensabile per promuovere il territorio. Il mio sogno era quello di farlo assaggiare ai membri della Casa Bianca e nel 2009 li ho portati persino con me a Washington, ma alla fine sono riuscito a farli assaggiare solo all'allora ambasciatore italiano. Nella zona industriale di Campi, il piazzale verrà intitolato a Barack Obama così come la strada prospiciente che diventerà "via degli Stati Uniti".

03/07/2013

Salento, il pasticciotto dedicato a Obama porta fortuna a chef

LECCE – Qualcuno lo ha definito il miracolo del "pasticciotto Obama". Dieci nuovi posti di lavoro per altrettanti giovani salentini in cerca di occupazione, arrivati grazie all'exploit dell'ormai famosa variante al cacao del tradizionale pasticciotto leccese, creato dal pasticcere di Campi Salentina Angelo Bisconti. E' stato lui ad intuire il 4 novembre 2008, subito dopo l'elezione del presidente di colore degli Stati Uniti, la possibilità di un importante business commerciale.

Un'Obama-mania che in breve ha fatto schizzare la produzione del piccolo laboratorio a registrare subito, nel primo mese di sperimentazione, un'impennata da appena 50 a 5.000 pezzi al giorno, finendo persino sui tavoli dei più importanti eventi di New York, con l'attuale produzione a superare oggi i 25 mila pezzi a settimana. Il "pasticciotto Obama" è così diventato meta di curiosi e golosi che arrivano in Salento anche da altre regioni del Sud, per poter gustare il dolce di pasta frolla di colore nero, tanto da costringere il suo inventore a progettare un laboratorio-punto vendita più spazioso, che sarà inaugurato domani pomeriggio con tanto di bandiera e statua dedicata al presidente americano, a portare nuova speranza in una terra dove l'emergenza lavoro segna dati drammatici.

"Sono orgoglioso di quanto fatto in questi anni – racconta Angelo Bisconti -. Ho sempre creduto in questo progetto, investendo nella pubblicità, nel marketing ma soprattutto sulla qualità, fattore indispensabile per sponsorizzare il territorio. Il mio sogno era quello di farlo assaggiare ai membri della Casa Bianca e nel 2009 li ho portati persino con me a Washington nella speranza cotessero arrivare al presidente. Mi sono dovuto, invece, accontentare di lasciarli all'allora ambasciatore d'Italia in America Giovanni Castellaneta, al quale ho donato anche una statuette del santo protettore di Campi Salentina, San Pompilio.

Dopo cinque anni di lavoro e successo – dice ancora Bisconti – ho pensato che fosse arrivato il momento di investire in un punto vendita più grande con nuovi posti di lavoro, dieci, che saranno occupati tutti da giovani del posto. Spero che il mio esempio possa essere seguito anche da altri imprenditori, ai qvere coraggio anche in tempi difficili come questi, con un appello alle istituzioni – conclude il pasticcere – a stare vicino agli ime restiamo soli ogni sacrificio sarà inutile".

A Campi Salentina fervono i preparativi pile americano, con la scopertura di una statua dedicata dal pasticcere salentino al presidente Obama. Si tratta di un busto marmoreo in polvere di travertino realizzato dal maestro Albino Sirsi. La statua, posizionata su una colonna in marmo di Apricena, pesa un quintale e per realizzarla ci sono voluti cinque mesi. La scopertura della statua, con tanto di bandiera a stelle e strisce a sventolare accanto, sulle note di " The Star-Spangled Banner " avverrà nella zona industriale di Campi, in un piazzale che, manco a dirlo, verrà intitolato a Barack Obama così come la strada prospiciente che sarà denominata "Via degli Stati Uniti".



Il miracolo del pasticcotto Obama, 10 nuovi posti di lavoro

Domani, nell'anniversario della Dichiarazione di Indipendenza degli Stati Uniti d'America, Angelo Bisconti inaugurerà il nuovo punto vendita con nuove assunzioni. Sarà un 4 luglio memorabile anche nel Salento non solo negli Stati Uniti. Una data non scelta a caso da Angelo Bisconti, il pasticciere di Campi salentina che proprio domani inaugurerà un nuovo punto vendita con accanto una grande statua del Presidente Barack Obama.

La buona notizia per il Salento è nell'assunzione di 10 nuovi operai che andranno a formare le maestranze all'interno della struttura. Il pasticciere è famoso per aver creato nel 2009 il dolce dedicato al presidente perché alla pasta frolla viene aggiunto il cioccolato. Il pasticcotto in tre anni ha incrementato la vendita passando da 500 a 5.000 'pezzi' giornalieri. La serata di domani sarà in stile americano con un grande party di inaugurazione a cui è stato invitato l'ambasciatore americano in Italia Davi Thorne.

03/07/2013

Aprirà un nuovo punto vendita e realizzerà una statua dedicata a Obama



Domani l'anniversario della dichiarazione di Indipendenza degli Stati Uniti d'America si festeggerà anche nel Salento, a Campi Salentina, dove un maestro pasticcere del posto, Angelo Bisconti, che inaugurerà un nuovo punto vendita con accanto una mega statua dedicata al presidente Usa, ha deciso di assumere, in tempo di crisi, 10 nuovi operai: tutto questo grazie al "pasticciotto Obama", un dolce di cui in tre anni ha incrementato la vendita passando da 500 a 5.000 "pezzi" giornalieri.

Il pasticcere, che è diventato famoso per aver creato nel 2009 il pasticcio Obama, dolce di pasta frolla salentino rivisitato tutto al cioccolato in onore del presidente statunitense, renderà omaggio al "suo presidente", di cui è un accanito sostenitore, con una statua a lui dedicata che sarà scoperta domani pomeriggio in una grande festa in pieno stile americano.

03/07/2013



A Campi Salentina il miracolo del Pasticciotto Obama porta 10 nuovi posti di lavoro

In occasione della ricorrenza del 4 Luglio, anniversario della dichiarazione di indipendenza degli Stati Uniti d'America, la comunità di Campi Salentina rende omaggio al presidente statunitense Barack Obama con una statua a lui dedicata. Si tratta di un busto marmoreo in polvere di travertino sapientemente modellato dalle mani dal maestro Albino Sirsi. La statua, posizionata su una colonna in marmo di Apricena, pesa un quintale. Per realizzarla ci sono voluti 5 mesi di lavoro.

Il busto sarà scoperto sulle note di "The Star-Spangled Banner" giovedì 4 luglio alle ore 19.30 nel piazzale antistante la pasticceria "Chéri", nella zona industriale di Campi Salentina (LE). Per l'occasione lo stesso piazzale sarà intitolato a Barack Obama e la strada prospiciente sarà denominata "Via Stati Uniti d'America". Si tratta di un evento fortemente voluto da Angelo Bisconti, il maestro pasticcere di Campi Salentina divenuto famoso nel 2009 per aver inventato il "Pasticciotto Obama", variante al cacao del tipico pasticcetto leccese dedicata al primo presidente di colore degli Stati Uniti d'America. Il programma della serata, presentata dallo showman Gianni Ippoliti, prevede la partecipazione di quattro coppie di danzatrici vestite con abiti stile "Via col Vento". Tutt'altra musica in "Via Stati Uniti d'America" dove si raduneranno 100 motociclette "Harley-Davidson". All'evento sono stati invitati a partecipare i rappresentanti diplomatici in Italia degli Stati Uniti d'America.

IL "MIRACOLO" DEL PASTICCIOTTO OBAMA: 10 NUOVI POSTI DI LAVORO

Il primo presidente di colore degli Stati Uniti non aveva ancora giurato fedeltà alla Costituzione Americana, quando il maestro pasticcere Angelo Bisconti, nel suo laboratorio di Campi Salentina, era costretto a interrompere la normale produzione dolciaria per dedicarsi esclusivamente alla preparazione del "Pasticciotto Obama". Fragrante pasta frolla con all'interno morbida crema, la variante al cacao del classico pasticcetto leccese ha conquistato sin da subito i palati più golosi.

L'interesse sull'invenzione dolciaria suscitato da servizi televisivi e articoli di stampa fu tale, che in breve tempo il punto vendita divenne meta di centinaia di curiosi provenienti da tutto il Mezzogiorno. In appena un mese, da Gennaio a Febbraio 2009, la produzione del "Pasticciotto Obama" passò da 50 pezzi al giorno ad oltre 5000. Cavalcando l'onda dell'Obama-mania che in quei mesi impazzava in tutto il globo, Angelo Bisconti decise di esportare il pasticcetto nero in America. E anche Oltreoceano il primo dolce dedicato al presidente degli Stati Uniti fu un successo: oltre 200 persone parteciparono alla degustazione "Pasticciotto Obama" organizzata nel "Brio Restaurant" di New York.

L'evento non sfuggì all'attenzione dei media americani che dedicarono ampio spazio a quella strana delizia di cui non avevano mai sentito parlare. Tornato in Italia, Mister Obama- Angelo Bisconti- fu insignito della cittadinanza onoraria di Campi Salentina. A Giugno il sogno del pasticcere di far degustare "l'Obama" al presidente statunitense fu interrotto dal rigido sistema di sorveglianza della Casa Bianca che bloccò Bisconti a Washington con un carico, manco a dirlo, di pasticcetti preparati in America con materie prime made in Italy. Nel 2010 Bisconti ricevette dal consolato americano a Napoli una lettera di ringraziamento per l'attenzione dimostrata nei confronti del presidente. Il resto è storia recente. Per far fronte alle sempre più numerose richieste della clientela Angelo Bisconti ha deciso di aprire un nuovo laboratorio dolciario con annesso punto vendita nella zona industriale di Campi Salentina: darà lavoro a 10 persone.

24/06/2013

"Independence day" ... una statua per Obama, il 4 luglio a Campi Salentinana

Campi S.na (Le) - In occasione della ricorrenza del 4 Luglio, anniversario della dichiarazione di indipendenza degli Stati Uniti d'America, la comunità di Campi Salentina rende omaggio al presidente statunitense Barack Obama con una statua a lui dedicata. Si tratta di un busto marmoreo in polvere di travertino sapientemente modellato dalle mani del maestro Albino Sirsi. La statua, posizionata su una colonna in marmo di Apricena, pesa un quintale. Per realizzarla ci sono voluti 5 mesi di lavoro.

Il busto sarà scoperto sulle note di "The Star-Spangled Banner" giovedì 4 luglio alle ore 19.30 nel piazzale antistante la pasticceria "Chéri", nella zona industriale di Campi Salentina (LE). Per l'occasione lo stesso piazzale sarà intitolato a Barack Obama e la strada prospiciente sarà denominata "Via Stati Uniti d'America". Si tratta di un evento fortemente voluto da Angelo Bisconti, il maestro pasticcere di Campi Salentina divenuto famoso nel 2009 per aver inventato il "Pasticciotto Obama", variante al cacao del tipico pasticcetto leccese dedicata al primo presidente di colore degli Stati Uniti d'America. Il programma della serata, presentata dallo showman Gianni Ippoliti, prevede la partecipazione di quattro coppie di danzatrici vestite con abiti stile "Via col Vento". Tutt'altra musica in "Via Stati Uniti d'America" dove si raduneranno 100 motociclette "Harley-Davidson". All'evento sono stati invitati a partecipare i rappresentanti diplomatici in Italia degli Stati Uniti d'America.

IL "MIRACOLO" DEL PASTICCIOTTO OBAMA: 10 NUOVI POSTI DI LAVORO

Il primo presidente di colore degli Stati Uniti non aveva ancora giurato fedeltà alla Costituzione Americana, quando il maestro pasticcere Angelo Bisconti, nel suo laboratorio di Campi Salentina, era costretto a interrompere la normale produzione dolciaria per dedicarsi esclusivamente alla preparazione del "Pasticciotto Obama". Fragrante pasta frolla con all'interno morbida crema, la variante al cacao del classico pasticcetto leccese ha conquistato sin da subito i palati più golosi.

L'interesse sull'invenzione dolciaria suscitato da servizi televisivi e articoli di stampa fu tale, che in breve tempo il punto vendita divenne meta di curiosi provenienti da tutto il Mezzogiorno. In appena un mese, da Gennaio a Febbraio 2009, la produzione del "Pasticciotto Obama" passò da 50 pezzi al giorno ad oltre 5000. Cavalcando l'onda dell'Obama-mania che in quei mesi impazzava in tutto il globo, Angelo Bisconti decise di esportare il pasticcetto nero in America. E anche Oltreoceano il primo dolce dedicato al presidente degli Stati Uniti fu un successo: oltre 200 persone parteciparono alla degustazione "Pasticciotto Obama" organizzata nel "Brio Restaurant" di New York.

L'evento non sfuggì all'attenzione dei media americani che dedicarono ampio spazio a quella strana delizia di cui non avevano mai sentito parlare. Tornato in Italia, Mister Obama- Angelo Bisconti- fu insignito della cittadinanza onoraria di Campi Salentina. A Giugno il sogno del pasticcere di far degustare "l'Obama" al presidente statunitense fu interrotto dal rigido sistema di sorveglianza della Casa Bianca che bloccò Bisconti a Washington con un carico, manco a dirlo, di pasticcetti preparati in America con materie prime made in Italy. Nel 2010 Bisconti ricevette dal consolato americano a Napoli una lettera di ringraziamento per l'attenzione dimostrata nei confronti del presidente. Il resto è storia recente. Per far fronte alle sempre più numerose richieste della clientela Angelo Bisconti ha deciso di aprire un nuovo laboratorio dolciario con annesso punto vendita nella zona industriale di Campi Salentina: darà lavoro a 10 persone.

LADYBLITZ

03/07/2013



Angelo Bisconti, il pasticciere salentino che dedica il “pasticciotto” ad Obama

LECCE – Qualcuno lo ha definito il miracolo del “pasticciotto Obama”. Dieci nuovi posti di lavoro per altrettanti giovani salentini in cerca di occupazione, arrivati grazie all’exploit dell’ormai famosa variante al cacao del tradizionale pasticciotto leccese, creato dal pasticciere di Campi Salentina Angelo Bisconti.

E’ stato lui ad intuire il 4 novembre 2008, subito dopo l’elezione del presidente di colore degli Stati Uniti, la possibilità di un importante business commerciale. Un’Obama-mania che in breve ha fatto schizzare la produzione del piccolo laboratorio a registrare subito, nel primo mese di sperimentazione, un’impennata da appena 50 a 5.000 pezzi al giorno, finendo persino sui tavoli dei più importanti eventi di New York, con l’attuale produzione a superare oggi i 25 mila pezzi a settimana.

Il “pasticciotto Obama” è così diventato meta di curiosi e golosi che arrivano in Salento anche da altre regioni del Sud, per poter gustare il dolce di pasta frolla di colore nero, tanto da costringere il suo inventore a progettare un laboratorio-punto vendita più spazioso, che sarà inaugurato domani pomeriggio con tanto di bandiera e statua dedicata al presidente americano, a portare nuova speranza in una terra dove l’emergenza lavoro segna dati drammatici.

”Sono orgoglioso di quanto fatto in questi anni – racconta Angelo Bisconti -. Ho sempre creduto in questo progetto, investendo nella pubblicità, nel marketing ma soprattutto sulla qualità, fattore indispensabile per sponsorizzare il territorio. Il mio sogno era quello di farlo assaggiare ai membri della Casa Bianca e nel 2009 li ho portati persino con me a Washington nella speranza che potessero arrivare al presidente. Mi sono dovuto, invece, accontentare di lasciarli all’allora ambasciatore d’Italia in America Giovanni Castellaneta, al quale ho donato anche una statuetta del santo protettore di Campi Salentina, San Pompilio. Dopo cinque anni di lavoro e successo – dice ancora Bisconti – ho pensato che fosse arrivato il momento di investire in un punto vendita più grande con nuovi posti di lavoro, dieci, che saranno occupati tutti da giovani del posto. Spero che il mio esempio possa essere seguito anche da altri imprenditori, ai quali dico di avere coraggio anche in tempi difficili come questi, con un appello alle istituzioni – conclude il pasticciere – a stare vicino agli imprenditori e ai lavoratori, perché se restiamo soli ogni sacrificio sarà inutile”.

A Campi Salentina fervono i preparativi per l’inaugurazione, in quella che si annuncia come una grande kermesse in pieno stile americano, con la scopertura di una statua dedicata dal pasticciere salentino al presidente Obama. Si tratta di un busto marmoreo in polvere di travertino realizzato dal maestro Albino Sirsi. La statua, posizionata su una colonna in marmo di Apricena, pesa un quintale e per realizzarla ci sono voluti cinque mesi. La scopertura della statua, con tanto di bandiera a stelle e strisce a sventolare accanto, sulle note di “The Star-Spangled Banner” avverrà nella zona industriale di Campi, in un piazzale che, manco a dirlo, verrà intitolato a Barack Obama così come la strada prospiciente che sarà denominata “Via degli Stati Uniti”.



04/07/2013

Tutti in Puglia per il Psticciotto Obama

GOLA - Una pasticceria salentina è salita agli onori delle cronache per un pasticcino ispirato al presidente degli Stati Uniti. L'ambasciatore italiano a Washington l'ha assaggiato, e pare aver apprezzato. Lo hanno imitato centinaia di curiosi.

Un pellegrinaggio per provare il dolce di cui tutti parlano. La pasticceria Chèri, in via San Francesco 3 a Campi Salentina, provincia di Lecce, è diventata meta di golosi incuriositi dal "pasticciotto Obama", una creazione al cacao abilmente promossa accanto all'immagine del primo presidente nero degli Stati Uniti. La trovata ha avuto talmente successo che la produzione è dovuta passare da cinquanta a cinquemila pezzi al giorno, creando posti di lavoro per giovani pugliesi. Una buona notizia in tempo di crisi, riportata da televisioni e giornali nazionali.

LA PIAZZA DEL PAESE SARA' INTITOLATA AL PRESIDENTE

Nel 2009 Angelo Bisconti, creatore della fortunata leccornia, ha portato il pasticcio fino a Washington. Non è riuscito a farlo provare all'inquilino della Casa Bianca, ma lo ha fatto l'ambasciatore italiano negli Stati Uniti, e pare aver apprezzato. Nel suo blog, il pasticciere ha sostenuto di recente che "con Obama, la gente di colore, in particolare quella alla cui testa c'era Martin Luther King prima che questi fosse assassinato, ha avuto voce". Nel suo piccolo, Bisconti ha fatto campagna elettorale per la rielezione del presidente, il personaggio che è stato una vera benedizione per i suoi affari. Il dolce del presidente non ha solo migliorato la situazione lavorativa del piccolo centro del Salento, ma ne cambierà la geografia: il piazzale della zona industriale di Campi verrà intitolato proprio a Barack Obama, mentre una strada vicina diventerà presto "via degli Stati Uniti".



Miracolo americano a Lecce: il pasticciotto Obama crea posti di lavoro

“Il pasticciotto Obama” ha fatto il miracolo e ha creato dieci nuovi posti di lavoro nel Salento.

La variante al cacao del pasticciotto tradizionale di Lecce, creato da Angelo Bisconti, ha riscosso così tanto successo da diventare un vero business.

Il 4 novembre 2008, subito dopo l'elezione del Presidente, l'uomo aveva inventato il “pasticciotto Obama”, il dolcetto dal cuore al cioccolato che aveva fatto schizzare le vendite.

Da 50, si era passati ai 5.000 pezzi venduti al giorno.

Il “pasticciotto Obama”, poi, era arrivato anche a New York e aveva riscosso successo sulle tavole degli eventi più importanti della Grande mela. Anche se ancora Bisconti non è riuscito a farlo assaggiare al Presidente.

E nel Salento?

Per gustare il dolcetto, continuano ad arrivare dalle altre regioni del Sud Italia tantissimi turisti. Il business è stato tale da permettere all'inventore del “pasticciotto Obama” di poter aprire un laboratorio più spazioso, che sarà inaugurato in occasione della festa del 4 luglio con tanto di bandiera e statua dedicata al presidente americano.

“Sono orgoglioso di quanto fatto in questi anni” – ha raccontato Bisconti. “Ho sempre creduto in questo progetto, investendo nella pubblicità, nel marketing ma soprattutto sulla qualità, fattore indispensabile per promuovere il territorio. Il mio sogno era quello di farlo assaggiare ai membri della Casa Bianca e nel 2009 li ho portati persino con me a Washington, ma alla fine sono riusciti a farli assaggiare solo all'allora ambasciatore italiano”.

La ricetta del pasticciotto Obama:

Per scoprire quali siano gli ingredienti del dolce dedicato al Presidente degli Stati Uniti, ecco un video-tutorial in cui Bisconti racconta come si prepara il pasticciotto Obama.

04/07/2013



E il pasticcio leccese dedicato ad Obama spopola e permette l'assunzione di dieci persone

Qualcuno lo ha definito il miracolo del "pasticciotto Obama".

Dieci nuovi posti di lavoro per altrettanti giovani salentini in cerca di occupazione, arrivati grazie all'exploit dell'ormai famosa variante al cacao del tradizionale pasticcio leccese, creato dal pasticciere di Campi Salentina Angelo Bisconti.

È stato lui ad intuire il 4 novembre 2008, subito dopo l'elezione del presidente di colore degli Stati Uniti, la possibilità di un importante business commerciale. Un'Obama-mania che in breve ha fatto schizzare la produzione del piccolo laboratorio a registrare subito, nel primo mese di sperimentazione, un'impennata da appena 50 a 5.000 pezzi al giorno, finendo persino sui tavoli dei più importanti eventi di New York, con l'attuale produzione a superare oggi i 25 mila pezzi a settimana.

Il "pasticciotto Obama" è così diventato meta di curiosi e golosi che arrivano in Salento anche da altre regioni del Sud, per poter gustare il dolce di pasta frolla di colore nero, tanto da costringere il suo inventore a progettare un laboratorio-punto vendita più spazioso, che sarà inaugurato domani pomeriggio con tanto di bandiera e statua dedicata al presidente americano, a portare nuova speranza in una terra dove l'emergenza lavoro segna dati drammatici.

"Sono orgoglioso di quanto fatto in questi anni – racconta Angelo Bisconti -. Ho sempre creduto in questo progetto, investendo nella pubblicità, nel marketing ma soprattutto sulla qualità, fattore indispensabile per sponsorizzare il territorio. Il mio sogno era quello di farlo assaggiare ai membri della Casa Bianca e nel 2009 li ho portati persino con me a Washington nella speranza che potessero arrivare al presidente. Mi sono dovuto, invece, accontentare di lasciarli all'allora ambasciatore d'Italia in America Giovanni Castellaneta, al quale ho donato anche una statuetta del santo protettore di Campi Salentina, San Pompilio. Dopo cinque anni di lavoro e successo – dice ancora Bisconti – ho pensato che fosse arrivato il momento di investire in un punto vendita più grande con nuovi posti di lavoro, dieci, che saranno occupati tutti da giovani del posto. Spero che il mio esempio possa essere seguito anche da altri imprenditori, ai quali dico di avere coraggio anche in tempi difficili come questi, con un appello alle istituzioni – conclude il pasticciere – a stare vicino agli imprenditori e ai lavoratori, perché se restiamo soli ogni sacrificio sarà inutile".

A Campi Salentina fervono i preparativi per l'inaugurazione, in quella che si annuncia come una grande kermesse in pieno stile americano, con la scoperta di una statua dedicata dal pasticciere salentino al presidente Obama. Si tratta di un busto marmoreo in polvere di travertino realizzato dal maestro Albino Sirsi. La statua, posizionata su una colonna in marmo di Apricena, pesa un quintale e per realizzarla ci sono voluti cinque mesi.

La scoperta della statua, con tanto di bandiera a stelle e strisce a sventolare accanto, sulle note di "The Star-Spangled Banner" avverrà nella zona industriale di Campi, in un piazzale che, manco a dirlo, verrà intitolato a Barack Obama così come la strada prospiciente che sarà denominata "Via degli Stati Uniti".

ArticoloTre

04/07/2013



Il successo del “pasticciotto” leccese dedicato ad Obama crea nuovi posti di lavoro

Si chiama “Pasticciotto Obama” ed è la variante al cacao del tradizionale dolcetto leccese dedicato proprio al presidente americano che sta suscitando un successo incredibile, anche internazionale, tanto da far crescere la sua produzione e quindi creare nuovi posti di lavoro per i giovani salentini.

La mania per questo piccolo dolcime, creato dal pasticciere di Campi Salentina Angelo Bisconti, ha fatto schizzare la produzione del piccolo laboratorio solo nel primo mese da 50 a 50.000 pezzi, mentre ad oggi conta la produzione in media di 25 mila pezzi a settimana.

Ma il successo del “Pasticciotto Obama” non è riscontrabile solo nei numeri di pezzi prodotti ma anche nel fatto che il Salento è diventato meta di curiosi e golosi che arrivano anche da altre regioni del Sud proprio per poter gustare il dolcetto di pasta frolla al cioccolato tanto da costringere il suo inventore a progettare un laboratorio-punto vendita più spazioso con tanto di bandiera e statua dedicata all’inquilino della Casa Bianca.

Ma non solo. Il piccolo dolcime è finito persino sui tavoli dei più importanti eventi di New York che segnano anche un exploit a successo a livello internazionale. “Sono orgoglioso da quanto fatto – ha raccontato Bisconti – ho sempre creduto in questo progetto investendo nella pubblicità, nel marketing ma soprattutto sulla qualità, fattore indispensabile per promuovere il territorio”.

“Il mio sogno – aggiunge l’inventore del Pasticciotto Obama – era quello di farlo assaggiare alle istituzioni americane e nel 2009 li ho portati con me a Washington ma sono riuscito a farlo assaporare solo all’ambasciatore italiano”. Nella zona industriale di Campi, dove viene prodotto il dolce, verrà intitolato a “Barack Obama” così come la strada diventerà “Via degli Stati Uniti”.

04/07/2013



Independence day. Il pasticcotto salentino Obama è un successo

Inaugura oggi, in onore dell'Independence Day, il nuovo e più grande laboratorio-punto vendita del pasticciere di Campi Salentina Angelo Bisconti che deve la sua fortuna al "Pasticciotto-Obama", versione cioccolatosa del più tradizionale dolce leccese.

Un fiuto da vero imprenditore quello di Bisconti che il 4 Novembre 2008, in occasione della chiassosissima elezione di Barack Obama, ha deciso di dedicargli un dolce, sfruttando in maniera magistrale l'onda di consensi e successo del Mr. President. La curva di vendite impenna da 50 a 5000 pezzi al giorno, dieci nuove assunzioni, scacco matto alla crisi. In più, la soddisfazione di vedere il suo pasticcotto anche sulle più importanti tavole di New York.

Moltissimi i curiosi che accorrono in Salento per assaggiare il pasticcotto Obama. Così il laboratorio diventa troppo piccolo per sostenere una produzione di circa 25000 dolci a settimana. Nessun giorno sarebbe stato più adatto del 4 Luglio per l'apertura e il nuovo punto vendita sarà adornato da una bandiera americana, nonché da una statua del presidente americano. Come se la gratitudine non bastasse, il piazzale di Campi Salentina sarà intitolato a Barack Obama e la strada di fronte diventerà "via degli Stati Uniti".

Il sogno di Angelo Bisconti? Godersi la vista del Presidente Obama che addenta la sua pasta frolla ripiena al cioccolato.



Obama cakes: recipe for Italian baker's success

Naming a chocolate cake after US President Barack Obama has helped a small bakery in Salento, a region in southern Italy with acute unemployment, defy the economic crisis. The move has been described as "cunning marketing".

The marketing mix has been so successful that baker Angelo Bisconti is marking US Independence Day, July 4th, with the opening of a new factory on Thursday evening in his town of Campi Salentina, where ten new staff will produce more 'pasticciotto Obama', a type of pudding.

"Over the last five years, this cake has really helped business grow so much," Bisconti told The Local by phone on Thursday, as he geared up for the evening's festivities, which include the unveiling of a marble statue of President Obama in the square opposite his Pasticceria Chèri shop. To top the occasion, the square will also be temporarily named after the sitting US president.

Business has gone so well with the help of the president's name that the Chèri kitchens now produce 5,000 Obama cakes a day, Bisconti said. The cakes are even sold to the Brio in New York, an Italian restaurant owned by Carlo Scoditti. Scoditti will be among the privileged guests this evening, Bisconti added.

Bisconti said that the special cake was his way of honouring America's first black president.

The unlikely presidential marketing ploy dates back to November 5th, 2008, when Bisconti and his team were scouting for a different recipe for their normally white pasticciotto, he explained. After tweaking some of the ingredient measures and adding cocoa to the mix, he and the rest of his baking team were delighted with the results.

As they wracked their brains for a name, news that the United States had elected its first black president broke on the radio.

"That was when the name came to us, it was our tribute to the new president," Bisconti said.

"We just changed the system we used to make the pasticciotto."

According to the Obama cake baker, his tasty treat even has the blessing of the US ambassador to Italy, David Thorne, although The Local was unable to confirm the claim with US embassy officials in Rome on Thursday.

To help promote the cake, Bisconti launched a website featuring a caricature of a smiling President Obama, holding a pasticciotto.

Ferruccio Pastore, director of the International and European Forum for Migration Research in Turin, said that although the caricature is somewhat questionable, the move is an example of cunning marketing.

"From a purely psychological point of view, there's an association between something sweet and a person...it's supposed to be flattering, if slightly tainted with a suspicion of irony," he told The Local.

Pastore said that even though there seems to be an indirect allusion to colour, he deemed the move to be innocent.

Italy has been hit by several racism storms in recent months, mainly in politics and football.

"Italy is not colourblind. We're still on a learning curve," said Pastore.

"But this story is fundamentally a kind story. In his way, a small businessman in southern Italy is making dialogue with a powerful man."

Pastore pointed to other products that traded off President Obama after his election. An ad for a chocolate-vanilla ice-cream bearing his name sparked an outcry in Russia, while other Russian ads featuring the US president included tanning salons and tooth-whitening services.

In Sweden, meanwhile, the owner of Obamas, a sausage and kebab stand which opened in the south of the country shortly after President Obama's first presidential election win, also found naming her business after the US president to be a winning marketing strategy.

Italian bakery celebrates success of Obama cakes with statue

CAMPI SALENTINA, Italy, July 5 (UPI) -- An Italian chef who credits the success of his bakery to a cake named for U.S. President Barack Obama said he opened a new factory and put up a statue of Obama.

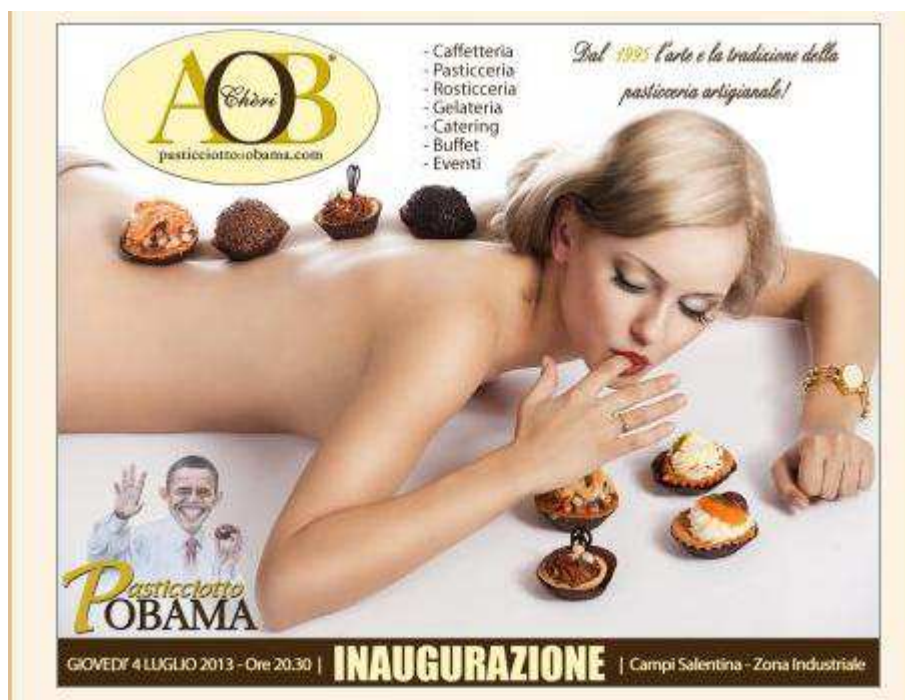
Angelo Bisconti said he and his team at the Pasticceria Cheri shop in Campi Salentina were searching for a name for their new chocolate-infused version of pasticciotto, a typically white pudding cake, just as news came in that the United States had elected its first black president, The Local.it reported Friday.

Bisconti said the "pasticciotto Obama" became so successful that his kitchens now produce 5,000 of the cakes each day and they are sold as far away as the famed Brio restaurant in New York.

"Over the last five years, this cake has really helped business grow so much," Bisconti said Thursday.

Bisconti opened a new factory Thursday where 10 workers will be making the Obama cakes full-time, the baker said. He also marked the occasion by unveiling a marble statue of Obama outside in the square opposite Pasticceria Cheri.

Bisconti said the cakes had the blessing of David Thorne, the U.S. ambassador to Italy, but The Local said it was unable to confirm the statement with the U.S. embassy Thursday.



Ciastko dedykowane Barackowi Obamie rynkowym hitem

Ciastko dedykowane przez cukiernika z Apulii we Włoszech prezydentowi USA Barackowi Obamie zrobiło taką furorę, że musiał on otworzyć nową cukiernię. Sprzedaż przysmaku wzrosła 10 razy.

Nowy lokal w miejscowości Campi Salentina postanowiono uroczystie otworzyć w obchodzony w czwartek w Stanach Zjednoczonych Dzień Niepodległości. Podczas obchodów tego święta w miasteczku w krainie Salento na południu Włoch przed nową cukiernią mistrza Angelo Biscontiego odsłonięta zostanie statua Baracka Obamy.

Prawdziwe szaleństwo związane z ciastkiem rozpoczęło się przed trzema laty. Tradycyjny przysmak z Apulii - pasticcetto, z kruchego ciasta nadziewany kremem budyniowym - maestro cukiernictwa nazwał "Obama" w uznaniu dla prezydenta, którego jest gorącym zwolennikiem.

Bisconti zmienił nieco klasyczną recepturę dodając czekoladę.

Z całej okolicy do jego piekarni zaczęli przyjeżdżać ludzie, by skosztować nowego smakołyku. Jego sprzedaż dzienna wzrosła z 500 do... 5 tys. sztuk.

Pasticciotto Obama okazało się takim sukcesem, że cukiernik zatrudnił 10 dodatkowych pracowników. Twórca ciastka zdobył dzięki temu uznanie i to nie tylko wśród miłośników słodczy.