

Rotary



**Siate dono
nel mondo**

ROTARY INTERNATIONAL
Presidente Ravi Ravindran

DISTRETTO 2060
Governatore Giuliano Cecovini

ROTARY CLUB TREVISO NORD
Presidente Piero Tenderini

Anno rotariano
2015/2016

Bollettino N°21

Riunione N° 22

Martedì 22 Febbraio 2016

Conviviale a Cà del Galletto, ore 20.00

“Biscotteria Bettina, una bella storia d’imprenditoria femminile e trevisana di successo”, relatore Bettina De Vettor.

Soci presenti 13: Francesco Albrizio, Marco Caliandro, Luigi Gazzotti, Carlo Mosca, Paolo Pat, Alessandro Perolo, Alberto Petrocelli, Elia Sbrissa, Renzo Secco, Alessandro Sericola, Gianluigi Spinazzè, Nicola Stradiotto, Piero Tenderini

Ospiti dei Soci 2: Silvia Michelato (*Albrizio*) e Orietta (*Sericola*)

Ospiti del Club 1: Flavia Cupiraggi (*Rotaract*).



Meritava di più, la conviviale di lunedì scorso meritava una partecipazione più numerosa, ecco, sì, dalla foto sopra si vede che stavamo sul largo, che eravamo comodi, molto agevole spazio attorno, molta scioltezza e agilità... ma anche stringersi un po' per una presenza più partecipata, ecco, sì, sarebbe stato sicuramente molto meglio.

E tutti i partecipanti si sarebbero divertiti, avrebbero apprezzato la simpatia di Bettina Vettor, il suo saper sorridere in modo contagioso il suo allegro gesticolare, la sua calda e disarmante spontaneità, la seducente proiezione delle sue charts così elegantemente minimaliste e precise, l'appassionata esposizione della sua storia.

Molti di noi sicuramente ricordano il bel negozietto con due finestre al posto delle vetrine, a Treviso, di fronte a Casa dei Carraresi, all'angolo col negozio Morandin: l'emporio di Biscotteria Bettina che con un rapido passaparola dei trevisani si è presto fatto conoscere per la bontà dei suoi prodotti e per l'accattivante modo di essere presentati.

Il negozio è rimasto aperto per quattro anni, poi Bettina ha dovuto scegliere: non c'era il tempo per fare tutto, per produrre nel laboratorio e per vendere nel negozio, si doveva fare una scelta e Bettina da brava imprenditrice ha scelto di dedicarsi alla cura del prodotto e del processo di

produzione, ed ha fatto terminare l'avventura del negozio in centro (*ma c'è adesso la rivendita annessa al laboratorio, in Via Terraglio 247/2 a Preganziol, andateci*).

Anche senza l'impegno del negozio – *ci dice Bettina* - c'era e c'è sempre da alzarsi alle quattro del mattino, ma come ha molto efficacemente chiosato Gianluigi (*Spinazzè*), "*se c'è la passione non c'è la fatica*", ed è cosa questa che tutti abbiamo almeno una volta provato e sicuramente apprezziamo e condividiamo, gran bella cosa poter fare quello che realmente ci piace fare, è bello.



Si è trattato – *ha continuato Bettina* - di un sogno cullato con amore nell'adolescenza, alimentato nei soggiorni di lavoro a Londra, accarezzato nelle ore di lavoro in ufficio in Italia.

E realizzato finalmente con Biscotteria Bettina, una piccola impresa familiare che sforna piccoli biscotti dolci e salati il cui segreto sono le materie prime scelte, le ricette gelosamente esclusive e – *naturalmente* – un'infinita passione.

Bettina, dopo quindici anni di marketing e di brand management in gruppi internazionali del settore moda ed entusiasticamente sostenuta dal marito, ha così deciso di riprendere la vocazione culinaria dei nonni materni (*ristoratori veneziani: pulir gamberi e infornar buranei*) e di seguire corsi professionali specifici per imparare la tecnica della produzione della biscotteria e pasticceria da forno.

Accanto a lei il marito Antonio e la sorella Giovanna, il primo a dare un valido contributo col suo bagaglio di uomo d'azienda, la seconda a contribuire con la sua profonda conoscenza degli alimenti grazie alla sua esperienza in multinazionali del settore food: un team ben assortito tra passione, competenze, esperienze: un team vincente per l'appunto.

E poi la creatività e l'intuizione che sempre caratterizzano le imprese e microimprese del nostro paese, nasce così il Tronchetto Tiramisù ispirato al dolce trevigiano per eccellenza noto in tutto il mondo, o il biscotto al Prosecco, o i biscotti salati, o speziati.

I cantucci POP ispirati al Mediterraneo, i biscottini con Asiago, mais e cipolla ispirati alla montagna, i biscottini alle erbe ispirati agli orti e ai profumi della campagna, i biscottini al curry e semi di papavero ispirati alla cucina orientale, e altro ancora seguendo con intelligenza estro e fantasia.

Ma tutto sempre con alla base prodotti scelti e naturali: farine rigorosamente selezionate e inappuntabili, olio d'oliva extravergine, frutti e spezie rigorosamente e attentamente scelti, il segreto del successo.

E presentazioni del prodotto a fiere nazionali e internazionali, presenza al titolato EatItaly, e presenza nel web che è stato – *assieme alle fiere ed esposizioni* – il veicolo che ha diffuso la conoscenza della Biscotteria Bettina in vari paesi, a Venezia all'Hotel Excelsior (*biscottini di benvenuto nelle camere degli ospiti*), a Londra nei prestigiosi grandi magazzini Harrod's, perfino in Australia in rivendite di eccellenze da tutto il mondo.

Applausi alla fine, perché è stata una bella storia, raccontata con disincantata allegria, senza compiacimenti ma con una sincera e disarmante umiltà, l'umiltà che è virtù di chi è consapevole dei propri limiti, ma che è anche consapevole del proprio talento, delle proprie capacità, della propria fiducia nel futuro e della gran passione che anima il tutto.

E siamo stati tutti premiati dalla generosità di Bettina, una bella confezione di biscotti a testa, io l'ho in ufficio: uno al giorno, ne mangio uno al giorno, per farli durare di più.





Febbraio

Lunedì 29: Conviviale con relatore il nostro socio Beppo Ramanzini che ci parlerà sul tema: **I Consorzi, una via per salvare lo sport**

Venite numerosi, l'argomento è interessante, ci tocca da vicino per via delle vicissitudini del basket della nostra città, e poi sarà il modo per dare un bel segnale di amicizia all'amico Beppo.

