

PASTICCERIA: A OSTIA LA STORIA DI MAIANI, SESSANTâ??ANNI DI TRADIZIONE TRA CORNETTI E GRANDI LIEVITATI

Descrizione

default watermark

COMUNICATO STAMPA â?? CONTENUTO PROMOZIONALE

Nata nel 1966 come piccolo laboratorio di quartiere, lâ??attivitÃ della famiglia Maiani celebra sessantâ??anni di storia. Il titolare Riccardo racconta il ritorno alla guida dello storico locale ex Scala Paradiso e la scommessa sullâ??artigianalitÃ .

Roma, 20 novembre 2026 â?? Sessantâ??anni di storia, migliaia di cornetti sfornati ogni giorno e una tradizione familiare che continua a rinnovarsi nel segno dellâ??artigianalitÃ . Ã? il percorso della Pasticceria Maiani, storica realtÃ del litorale romano, nata nel 1966 a Ostia e oggi guidata da Riccardo Maiani, che ha scelto di tornare alla guida dellâ??attivitÃ di famiglia dopo averla ceduta, per preservarne lâ??identitÃ e il patrimonio di esperienza costruito nel corso di decenni.

La storia comincia nel 1966, quando Nino Maiani, padre dellâ??attuale titolare, apre la Pasticceria Luisa in Viale Vega, a Ostia. Da piccolo laboratorio di quartiere, lâ??attivitÃ si trasforma progressivamente in un punto di riferimento per il territorio, arrivando a produrre fino a 5mila cornetti al giorno e a rifornire per molti anni anche la Guardia di Finanza.

Â«Dal piccolo laboratorietto siamo arrivati a sfornare 4.000-5.000 cornetti al giornoÂ», ricorda Riccardo Maiani. Una crescita che, nel tempo, rende necessario ampliare gli spazi produttivi e diversificare le sedi, portando la famiglia ad aprire nuovi locali sul litorale romano.

Una tappa decisiva arriva circa venticinque anni fa, con lâ??acquisizione della Scala Paradiso, uno dei bar storici di Ostia. La famiglia decide di conservarne inizialmente lâ??insegna, legata alla memoria del quartiere, affiancandola progressivamente al marchio Maiani, creato per dare una nuova identitÃ allâ??attivitÃ .

Â«Ho voluto ringiovanire il marchio di famiglia e ho inventato il logo Maiani, usando il nostro cognomeÂ», spiega il titolare.

Dopo decenni di attivitÃ , circa due anni fa arriva perÃ² una svolta inattesa. Riccardo decide di cedere il locale, salvo poi tornare sui propri passi quando la nuova gestione manifesta difficoltÃ e valuta una possibile vendita. Una decisione maturata soprattutto per il legame con la storia familiare e con il lavoro portato avanti dal padre.

Â«Ho visto che i ragazzi erano in difficoltÃ e pensavano di venderlo, cosÃ¬ me lo sono ricompratoÂ», racconta Maiani. Â«Ã? stata una scelta soprattutto di cuore: non potevo vedere un locale costruito con tanta fatica svenduto o snaturato. Lâ??ho rilevato subito e oggi sono ripartitoÂ».

Oggi la Pasticceria Maiani punta sulla produzione artigianale interna, che comprende cornetti, pasticceria, tramezzini e grandi lievitati. Â«Facciamo assolutamente tutto in casa, tranne le caramelleÂ», sottolinea il titolare, ribadendo la volontÃ di mantenere il controllo diretto sulle lavorazioni e sulla qualitÃ dei prodotti.

Tra le specialitÃ della pasticceria spicca il panettone artigianale, preparato con lievito madre e una lavorazione che prevede 24 ore di lievitazione, fino alla glassatura finale. La ricetta affonda le radici nella tradizione di famiglia, ma Ã¨ stata rivisitata tre anni fa con il supporto di un maestro pasticciere, per aggiornare le tecniche di produzione mantenendo il legame con la formula originale.

default watermark

Accanto alla versione classica, la pasticceria propone diverse varianti, dal pistacchio alla Nutella, dalla mela e cannella al Ferrero Rocher, fino alla novitÃ del caramello salato. Per Riccardo Maiani, tuttavia, Ã¨ proprio il panettone tradizionale a rappresentare la prova piÃ¹ significativa della qualitÃ del prodotto.

Â«Per me il tradizionale resta sempre il piÃ¹ buono. Le creme mascherano molto; se un panettone Ã¨ davvero buono lo vedi solo dal classico, quello senza nienteÂ», afferma.

La nuova fase dellâ??attivitÃ guarda anche al ricambio generazionale. Accanto al titolare lavora oggi Carlotta Forlone, giovane pasticciera con una formazione accademica ed esperienze maturate al fianco di maestri del settore, chiamata a contribuire allâ??evoluzione della proposta gastronomica attraverso nuove competenze tecniche e sensibilitÃ contemporanee.

Tra il recupero delle ricette storiche e la sperimentazione di nuovi prodotti, la Pasticceria Maiani si prepara cosÃ¬ a celebrare i sessantâ??anni dalla fondazione, confermando il proprio legame con Ostia e con una tradizione artigianale tramandata di generazione in generazione. Una storia imprenditoriale che, dopo il ritorno della famiglia alla guida del locale, punta a coniugare continuitÃ e innovazione, mantenendo al centro la produzione interna e la qualitÃ delle lavorazioni.

Contatti:
KTP.Agency
emiliano.stampa@gmail.com

COMUNICATO STAMPA â?? CONTENUTO PROMOZIONALE

ResponsabilitÃ editoriale di KTP.Agency

â??

immediapress

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. ImmediaPress

Data di creazione
Novembre 23, 2026
Autore
redazione

default watermark