

MOTIVAZIONE:

I primi scoppiettii del forno Ravasi risalgono al lontano 1840. Proprio in quell'anno il **Sig. Giulio** avvia la prima bottega di pane in una Merate inserita nel Regno Lombardo Veneto e ben lontana dalle fattezze della cittadina che conosciamo oggi

Riusciamo ad immaginare un forno nel lontano 1840? Chissà come ci si poteva regolare, eppure il **Sig. Giulio** getta così le basi per una storia che attraversa due secoli facendosi affiancare, già in tenera età, dal figlio **Giovanni**. E proprio quest'ultimo si troverà di fronte a un evento che nessuno avrebbe potuto immaginare all'epoca: l'inizio del Primo Conflitto Mondiale.

Giovanni, ormai adulto e accasato, insieme ai quattro figli, viene chiamato al fronte lasciando la bottega nelle mani della moglie **Celestina**, che senza perdersi d'animo si rimbecca le maniche portando avanti il lavoro con non poche difficoltà e sacrifici sia per la mancanza di manodopera che per i tempi difficili che portavano chi era in difficoltà ad approfittarsi un po' troppo del suo buon cuore

Fortunatamente tutti rientrano sani e salvi. E di lì a poco, uno dei figli, **Enrico**, presa in moglie **Antonietta**, si fa carico della gestione dell'attività, ridandole ossigeno, permettendo così ai genitori di ritirarsi dopo lunghi anni di sforzi ed impegno continui.

Mentre Merate 'rinasce' dopo il conflitto mondiale, sviluppando le prime attività tessili, anche il forno Ravasi aumenta i suoi ritmi di lavoro, apportando le prime migliorie con l'arrivo dell'energia elettrica e ampliando gli spazi del prestino.

Si allarga anche la famiglia con l'arrivo di tre figli: **Angelo, Celestina e Vittoria**, tutti e tre si danno da fare in negozio come possono, cercando di sfruttare le loro abilità chi con il pane, chi con la pasta, chi coi grissini

Ma è a metà del Novecento che l'attività si avvia d una importante svolta. **Angelo** (proprio quell' Angelo che tanti di voi sicuramente ricorderanno seduto al tavolino del proprio negozio) sposa **Cesarina**, un'altra donna speciale per questa famiglia, che con mente imprenditoriale, intuisce che affiancare la pasticceria potrebbe essere un salto di qualità per la già avviata panetteria. E i tempi gli daranno ragione.

Angelo grazie ad un Maestro Pasticciere dell'epoca impara sul campo l'arte dolciaria, ricette segrete appuntate sul taccuino dalla copertina in pelle. Nascono così la crema pasticciara, la sfoglia (ancora oggi tirata a mano), i cannoncini arrotolati a due a due su uno stecco di legno con velocità e maestria, la crema al burro spugnosa e soffice, i pan meini (con la raccolta estiva del sambuco da marinare) e ... i primi panettoni gioia e dolore di chi, ancora oggi, sa cosa significhi aspettare le volontà di un lievito birichino.

Con sapienza e grande manualità, Angelo muove i primi passi su questo terreno che capisce di amare come la sua vita essendo per altro un grande goloso. La pasticceria si fa un nome portando i suoi dolci sulle tavole delle nobili famiglie della zona. Orgoglio e soddisfazione per il cuore di Angelo, rimasto sempre un uomo semplice

Appresa l'arte del mestiere passa le sue abilità e conoscenze ai figli ancora adolescenti. Così **Alberto e Chicco**, dopo la scuola e nel week end, affiancano il papà nel laboratorio, rubandone i segreti, che li porterà a raccogliere il testimone dell'attività a metà degli anni Ottanta

Ancora oggi per i due fratelli Ravasi la sveglia suona alle 5 del mattino per dare vita a delizie dolci e salate tramandando i sapori della tradizione che hanno imparato, a volte anche sbirciando quel taccuino sgualcito, forziere di tanti segreti. E così quando i vassoi varcano la soglia del laboratorio approdando in negozio ecco Raffaella, per tutti **'La Lella'** pronta ad incartare le scelte di ognuno con quel tocco di verde che da sempre li contraddistingue.

MOTTO:

"Nata quando l'Italia era solo un sogno, sopravvissuta a due Guerre Mondiali e a mille sfide, ha sempre affrontato tutto con impegno e passione, dedicando tempo e cuore per offrire qualcosa di unico, ripagata dalla gioia di un cliente che dice: 'Ogni volta che lo assaggio, torno bambino'."