

# OLDE BISCOTTI di Valeria Dalla Bona

## Un laboratorio artigianale di biscotti a Longare Vicenza

Dopo vari corsi di **pasticceria**, ho fatto tre anni di esperienza come addetta alla pasticceria conservata, specializzandomi in biscotti, panettoni e focacce venete. Lasciato il precedente lavoro da dipendente, mi sono subito informata per aprire un mio laboratorio spinto dalla passione, capacità ed esperienza acquisita.

L'idea era di aprire un **laboratorio artigianale** nel quale produrre biscotti, pasticceria secca, panettoni e focacce dolci (realizzati con prodotti a km 0) da proporre a bar, ristoranti e aziende su ordinazione, unendo la mia passione per i dolci ai miei studi tecnico-commerciali e all'esperienza in azienda del padre.

Essere giovane, donna e madre e trovarsi a raccontare la propria esperienza imprenditoriale a due anni dal suo inizio, significa parlare soprattutto di duro lavoro, impegno e sacrificio continuo.

Ma significa anche parlare di determinazione, di piccoli traguardi raggiunti e nuovi obiettivi all'orizzonte, significa crescere assieme alla propria azienda consapevole del fatto che sempre si può migliorare. Significa impegnarsi per far diventare il proprio nome un marchio di garanzia sinonimo di prodotto di alta qualità per chi sceglie Olde biscotti.

Sono soddisfatta, lo sono anche i miei "angeli custodi" del Rotary club Vicenza che sempre sono stati presenti al mio fianco in forma discreta e defilata. Grazie a **PerMicro e al Rotary**, ho potuto acquistare **attrezzature e utensili nuovi** per il laboratorio: forno, bilancia, impastatrice, addolcitore, cappa, tavoli e lavelli e ho creato la "OLDE BISCOTTI" che è una biscotteria familiare che produce e fornisce biscotti, dolci e leccornie secche a bar, ristoranti e negozi di Vicenza e del territorio vicentino, dando lavoro a 2 persone.

Venite a trovarmi, vi aspetto ad assaggiare la mia produzione. Non vi deluderò.

