



SPECIALE STORIE di **VareseNews**

# La ricetta del gusto

*Racconti dal mondo della buona cucina e non solo  
nella selezione di articoli di VareseNews*

# La pizza d'asporto più buona d'Italia è a Solbiate Olona

C'è chi si fa decine di km dai paesi vicini solo per assaggiare la sua pizza, alcuni se la portano a casa pur sapendo che non la mangeranno calda ma tanto è buona lo stesso. La pizza di **Giuseppe Rocca**, della piccola pizzeria d'asporto **Vai di Pizza** in **piazza San Gervasio a Solbiate Olona**, vale il viaggio e tutto il resto. Secondo il sito "**Storie Enogastronomiche**" è addirittura la migliore pizza d'asporto d'Italia ([leggi la recensione](#)).

Il suo locale è aperto dal 1998 e lo gestisce con la moglie **Palmira Meoli**. La cura maniacale nella scelta delle farine e degli ingredienti, l'altissima qualità di ogni componente della pizza sono gli elementi imprescindibili per la realizzazione di una pizza buonissima. morbida e croccante. Nella giungla delle pizzerie d'asporto dove molti improvvisano è una perla rara che va valorizzata.



**Ci ha pensato Domenico Liggeri**, giornalista enogastronomico profondo conoscitore di questo piatto, che non ha avuto esitazioni nel definire la sua pizza la migliore d'asporto in tutto lo Stivale: «Da qualche anno a questa parte ho iniziato a sperimentare nuovi impasti – racconta – cerco di usare farine

particolari come la **farina bònna** che viene prodotta in una zona specifica del Ticino oppure farine agli **antichi grani siciliani**, cereali poveri riscoperti come il **sorgo rosso** che veniva coltivato anticamente proprio nella zona a cavallo tra Varese e Milano».

Anche gli ingredienti sulla pizza sono ricercati e, dove possibile, a km zero: «Usiamo una **lonza di maiale del Salumificio Bustese**, uno **speck della bottega agricola** all'interno del parco Altomilanese – racconta – sono tutte scelte fatte andando in giro, curiosando e assaggiando i prodotti che vengono preparati qui e in altre zone d'Italia». Se ne innamora, li testa dal punto di vista qualitativo e li inserisce nella sua cucina arricchendo il menù con novità settimanali. Se sono buoni possono venire anche da lontano come nel caso dei broccoli fiolaro di Croazzo (Vicenza) o della mozzarella di bufala. Oggi (venerdì), ad esempio, è il giorno della pizza Pizzoccheri con impasto di grano saraceno, coste, formaggi casera e bitto. Giuseppe non si ferma mai nella sua ricerca e nell'accontentare ogni tipo di clientela. Ultimamente ha inserito anche prodotti vegani.

*di Orlando Mastrillo*

## I giovani chef che inventano i ravioli ai Brutti&Buoni



**Quattro ore per preparare tutto, dalla pasta fresca con cui mangiare i ravioli ai Brutti e Buoni, al pan di Spagna con farina di fagioli di Brebbia.** Eh sì, perché se è vero che servire e cucinare rappresenta un'arte, quando lo si fa coi prodotti della propria terra allora c'è di mezzo anche l'amore.

La pensano così Ornella Borrè, direttrice del Cfp di Luino che sta provando i piatti seduta ad

un tavolo assieme agli altri professori, nella terza prova che *licenzierà* i ragazzi che si preparano al lavoro vero. In sala, sotto lo sguardo severo e composto del professor Roberto Riva, specialista in drink d'altri tempi e mise en place, non scappa nulla. **In cucina neppure:** lì a supervisionare, ma senza dire una parola, c'è lo chef, il professor Moreno Tosi: è sotto ai suoi occhi che sono consumate la magia degli ingredienti dei produttori locali, alchimia che si trasforma in gusto.

Quest'anno la tesina dei ragazzi dell'alberghiero era incentrata proprio sulle preparazioni con ingredienti a chilometro zero da cui sbucano delle vere e proprie chicche, come le tagliatelle al prezzemolo (che sta nell'impasto) e pesto di asparagi di Cantello. E il lavoro? «**Quasi tutti lo trovano usciti di qui:** bar ristoranti, alcuni in Svizzera, altri magari aspettano un anno per imparare l'inglese e si fanno un viaggio all'estero», spiega Riva. «Qui si viene ad imparare un mestiere dopo la fine delle medie e si può uscire dopo tre o quattro anni», spiega la direttrice Borrè.

C'è anche la possibilità, ma in un altro istituto, di prendere la maturità. Sono presenti 8 corsi di specialistica per 250 studenti: si va dai florovivaisti al corso per parrucchiera, dal falegname all'elettrotecnico: presto toccherà anche a loro sostenere l'esame finale.

*di Andrea Camurani*

# La pizza buona comincia dall'impasto: tutti i segreti di Leone Coppola



Per fare una pizza buona bisogna partire dall'impasto, e avere pazienza: parola di **Leone Coppola**, titolare della Pizzeria Vecchio Ottocento di Gavirate, pluricampione del mondo nelle categorie di Pizza classica nel 2013 e Pizza Senza glutine nel 2015, Capo Gruppo del Team Acrobatico Pizza Champs, pizzaioli acrobatici

E' stato lui, insieme al suo collaboratore **Valerio Torre**, a svelare alcuni fondamentali segreti per una buona pizza fatta anche a casa, ai corsisti che hanno riempito tutti i posti disponibili al **Buongusto Tigros di Busto Arsizio**, in via Pirandello 9.

Una volta fatto l'impasto però, servo solo un po' di fantasia: per creare per esempio la "Pizza Tigros" preparata nel corso per l'occasione e realizzata con melanzane bollite e zucchine crude e con mozzarella di bufala e ricotta salata messe sulla pizza già cotta. O per realizzare i panzerotti fritti: che si possono fare con pomodoro e mozzarella ma anche, perchè no, con ricotta e nutella.

O, infine, per creare una ricetta gourmet: gamberoni marinati in buccia d'arancia e zenzero ricoperti di pasta di pizza, su un letto di insalata di finocchio e arancia. Se volete gli ingredienti nei particolari, iscrivetevi alla newsletter Tigros e li riceverete al più presto. I segreti li potete già leggere ora, [sul nostro liveblog](#).

Se non riusciste a visualizzarlo qui sotto, o lo state guardando da mobile, [cliccate qui](#).

*di Stefania Radman*

## Pane fresco, ricetta millenaria



Che sapore aveva il pane degli antichi romani? Ad Angera è possibile scoprirlo grazie a una ricetta “archeologica” che un team di esperti ha ricostruito e uno chef e un panettiere del posto hanno realizzato.

Angera è infatti la seconda località in Italia, dopo Pompei, per qualità e quantità di pane di epoca romana. Gli studi **di Cristina Miedico**, conservatore del Civico Museo Archeologico di Angera, svolti in collaborazione con la Soprintendenza Archeologia della Lombardia, hanno permesso di riscoprire i panini millenari e biodiversi, venuti alla luce durante gli scavi di Angera e giunti eccezionalmente intatti fino a noi dopo quasi 2000 anni.

Le analisi archeobotaniche svolte da **Mauro Rottoli ed Elisabetta Castiglioni**, del Laboratorio di Archeobiologia di Como, hanno rivelato che erano preparati con farine di farro e di frumento, macinate a pietra in modo grossolano e che erano lievitati, tramite pasta madre o lievito di birra.

Il Museo e il Comune di Angera, Assessorato alla Cultura, hanno deciso di far rivivere i panini millenari creando un prodotto con marchio di Denominazione Comunale di Origine, che ne tutela e disciplina la produzione e il consumo.

Lo chef **Claudio Mei Tomasi** e il panettiere **Claudio Giombelli** hanno elaborato la ricetta partendo dagli ingredienti antichi e utilizzando unicamente farine biologiche macinate a pietra e lievito naturale.

Il progetto è stato sviluppato grazie anche alla collaborazione di Slow Food che ha messo a disposizione del comune la propria consulenza per la definizione del prodotto a marchio DeCO e ha fornito ai produttori importanti indicazioni in merito alle materie prime da utilizzare.

*di Maria Carla Cebrelli*

## Nel paese delle streghe è arrivata la fata degli gnocchi



**L'osteria del Gnufo** si trova a poca distanza dal centro storico di **Masciago Primo** dove, dicono le storie di paese, **secoli fa visse una strega**, poi finita male. Nel frattempo qualcosa è cambiato perché **oggi qui è arrivata una fata, la fata degli gnocchi**, per l'appunto: si chiama **Vittoria Luraschi** e arriva da Cantello

Questa storia vale la pena di essere raccontata perché da qualche settimana questo locale risolveva un po' le sorti del paese, che altrimenti non avrebbe alcuna attività commerciale, né punti di ritrovo.

**Assieme al compagno Gimmi Pilato, Vittoria** – che tutti chiamano Susi – **ha fatto riaprire i battenti a questo locale** che tiene anche latte, affettati, e presto anche il pane; anzi il pane già c'è, ma è quello “fatto in casa” da Susi, nel forno ella cucina, per pochi intimi: l'idea è di appoggiarsi in futuro ad un fornaio.

Ma torniamo agli gnocchi: Susi parla di sé come un'amante del mondo delle fate e vuole ricreare le sensazioni di un luogo dove si viene per sentirsi a casa.

Quindi anche le ricette devono essere come quelle della nonna, di una volta: le cotolette servite appena fatte, riso e pasta espressi e gli gnocchi di patate, di quelli che si incollano al palato e prendono bene il sugo perché passati “col culo della grattugia”, che dà loro la giusta porosità.

«**Stavamo cercando da tempo un locale da gestire**, e questo paese ci ha stregati – dicono i due gestori – . Ci piace questo posto, e la nostra più che una scommessa è la voglia di fare e fare bene per i nostri clienti, che sembrano apprezzare».

**Il locale è di proprietà del comune**, che dopo la chiusura avvenuta l'estate scorsa ha messo a bando la gestione. C'è un campo da calcio e da tennis, e si trova a pochissima distanza dal centro. Si tratta di una struttura di una ventina d'anni fa, forse qualcuno di più, di quando i comuni, anche quelli piccoli riuscivano a investire in immobili di questo genere, da destinare ad attività sociali e di svago, vedi lo sport, per offrire anche un posto dove bersi un bicchiere o farsi una pizza.

Sono, qui in Valcuvia, realtà piuttosto comuni che per sopravvivere devono caratterizzarsi con gestioni capaci di fidelizzare il cliente e offrire al contempo un servizio: posti che più di altri devono lottare per la sostenibilità economica: non siamo in centro a Varese.

**Ma il “giro”, l'osteria del Gnufo, sembra esserselo fatto** anche per i veloci pranzi di lavoro in settimana.

Per la piccola comunità di Masciago Primo, che vanta poco meno di 300 residenti, è un passo avanti. Per chi ama questi posti, può rappresentare una scintilla, un **incentivo a fare un pensiero in più per valutare di cambiare vita** e vincere lo spopolamento dei micro paesi, di cui soffrono molti centri di questa zona.

*di Andrea Camurani*

## Un ristorante con un cromosoma in più



Una fila di cuscini sul pavimento, sul tavolo piatti, posate e tovaglioli di carta. Due ragazzi sorridono e scherzano, ma non stanno aspettando l'inizio di una festa. Nei saloni di via Martiri della libertà, ad Arona, si svolgono le attività di Agbd, l'**Associazione genitori bambini down**, una realtà di riferimento per decine di famiglie piemontesi e lombarde. **Tineke Everaarts**, la presidente, è una donna gentile e solare che insieme a una ventina di genitori ha dato vita circa vent'anni fa all'associazione, che oggi di mamme e papà ne conta più di settanta.

Imparare a badare a se stessi e un domani poter uscire dal “nido”. Per le persone affette dalla sindrome di Down **conquistare l'autonomia non è soltanto un modo di dire**. L'impegno richiesto loro è senza dubbio più intenso è faticoso ma questo non vuol dire impossibile. «Quando abbiamo iniziato – spiega Tineke – i nostri figli erano poco più che bambini, oggi hanno trent'anni. I genitori di figli con sindrome di down convivono per tutta la vita con una preoccupazione, quella sul futuro. L'associazione è nata proprio per aiutare queste persone a raggiungere la propria autonomia».

Al centro di Arona arrivano **bambini e ragazzi fin dal mattino**. Ai più piccoli vengono insegnate cose che potrebbero apparire banali ma nella quotidianità sono tutt'altro: imparare a mangiare e a vestirsi da soli, esprimersi, attraversare la strada. Con i più grandi invece il lavoro è più ampio e va da riuscire a prendere un mezzo pubblico da soli, a riconoscere i soldi e imparare a gestirli. «Il settore pubblico – prosegue la presidente - non ha attualmente le risorse per garantire questo supporto alle famiglie o farsi carico di questo tipo di disabilità. Il lavoro dell'associazione e dei suoi volontari va dunque a **riempire un vuoto che altrimenti porterebbe un ulteriore carico per i genitori**. A loro volta le famiglie vengono allegrite, si libera del tempo e si allenta anche l'eccessivo livello di protezione che a volte, e comprensibilmente, viene costruito attorno a questo ragazzi. Noi partiamo dal presupposto che le possibilità di crescita ci sono e che **rinunciare sarebbe un enorme peccato**».

Chi crede potrebbe vedere nella storia di questa associazione la mano della Provvidenza, altri un bel colpo di fortuna. Fatto sta che una chiacchierata casuale tra un consigliere di Agbd e un funzionario del comune di Meina ha gettato le basi per un progetto visionario. «Ci è stato chiesto se fossimo stati **interessati alla gestione dell'ex circolo nel cuore del paese** e noi abbiamo detto di sì. Da tempo infatti, anche attraverso progetti di formazione aperti anche ad altri operatori, ci stiamo concentrando sul **delicato passaggio dalla scuola al mondo del lavoro**. È facile intuire le difficoltà con cui le persone down devono fare i conti... Alcuni riescono a trovare un'occupazione altri ritornano a casa, con effetti che possono essere anche molto negativi. L'idea di avviare noi un'attività, dando vita a una cooperativa, ci è sembrata una via percorribile. Attualmente stiamo terminando la ristrutturazione dei locali. Poi **inizieremo con l'apertura del bar**, per passare a un punto ristoro aperto a mezzogiorno e se le cose funzioneranno, contiamo di aprire anche la sera. L'obiettivo è quello di dare ai ragazzi una possibilità di lavorare e imparare un mestiere e allo stesso tempo **creare una realtà economica autosufficiente**».

*di Maria Carla Cebrelli*

