



PANE QUOTIDIANO

Un piatto caldo, un caffè,
la cura per la terra
la generosità che fa miracoli
nelle storie di questa settimana

LE STORIE DELLA SETTIMANA di

VareseNews



90.000 PANINI ALL'ANNO PER I POVERI, IL "MIRACOLO" DELLA MENSA DEI FRATI

Una manciata di metri quadri, una stretta cucina e una saletta grande solamente per accogliere un tavolo accerchiato da sedie. E' la Mensa dei Frati, il luogo grazie al quale ogni giorno centinaia di persone riescono a trovare qualcosa da mangiare.

«Ogni sera prepariamo la cena per 11 persone -spiega Vito Russo, uno dei volontari della mensa- ma nel corso della giornata sono tantissime quelle che vengono a prendere i panini che prepariamo». E sono davvero tante, ogni giorno di più. I volontari hanno calcolato che entro la fine dell'anno supereranno quota 90.000 panini distribuiti, «un numero che non avevamo mai raggiunto». Tutti i giorni, anche d'estate: «Quest'anno a ferragosto abbiamo distribuito 224 panini, una cosa davvero mai vista e ormai gli italiani hanno raggiunto il 70% delle persone che aiutiamo».

Centinaia di pasti garantiti tutti i giorni che arrivano grazie al buon cuore di tanti esercizi commerciali bustocchi dal momento che «il pane da sempre ce lo regalano panetterie e negozi» mentre il resto arriva grazie alle donazioni di privati, con Citycibo o grazie al sostegno dei Frati. Un sistema che funziona dal 2006,

secoli prima che venisse approvata la Legge Gadda che agevola le donazioni di cibo perchè «abbiamo sempre avuto a che fare con persone che avevano capito l'esigenza della nostra realtà».

Ma oggi questa manciata di metri quadri non basta più. «Noi continuiamo a lavorare grazie ad una trentina di volontari che tutti i giorni, pranzo e cene, vengono qui a garantire il servizio -racconta Matteo Vago, un altro volontario- ma ora speriamo che tutta la città riesca a fare un passo in avanti». L'idea del centro è quella di «lanciare una cabina di regia comune per tutta la città in modo da mettere in rete tutte le realtà che si occupano di assistere le persone in difficoltà della città». Un qualcosa che ancora non esiste ma che forse, oggi e in una città da 80.000 abitanti, è un'esigenza non più rinviabile.

di Marco Corso



BAR CHIUSO, GLI OPERAI "TENUTI SU" DAL CAFFÈ DELLE NONNE

Tic tic, tic tac. Nella prima, vera, giornata d'inverno, fra le strade strette di Castello Cabiaglio il rumore è sempre questo, da giorni: tic tic, tic tac: un picchietto continuo.

Galleria fotografica

Scalpellini al lavoro in centro 4 di 9

Dalla strada che porta alla piazza del municipio arriva un uomo con una carriola, si chiama Giorgio, ha un cappello in testa e una camicia: «Vieni, vieni a fare le foto, guarda che roba».

/5426123/Sng-Inside-Post 23/02/2016 DISATTIVIAMO MR7 DI NEODATA E ATTIVIAMO ADSENSE

Poco più avanti ci sono i colleghi, Gjoke e Ilir, che stanno semi seduti a terra con lo scalpello: sono loro i tre musicisti del "tic, tic, tic tac", tre formidabili operai di origine albanese che lavorano per Varese Porfidi: un vero e proprio "team" che ha rimesso a posto fior di centri storici nei paesini fra Valcuvia e Luinese: «Abbiamo rifatto anche Colmegna. La gente ci vuole bene» dice Giorgio.

In che senso? «Beh, qui non si vedono tante persone. Ma quelle che ci sono fanno amicizia con facilità, ci trattano bene». «Vedi?», dice. «Il bar è chiuso, altrimenti ti offrirei il caffè. In questi giorni sono le donne del paese che ce lo preparano. Lo fanno in casa. E ce lo portano giù».

I tre lavorano a ciclo continuo, non si fermano mai se non qualche volta per tirarsi in piedi e riattivare la circolazione delle gambe.

Poi giù di nuovo, guanti e scalpello. Hanno rifatto la piazza della Chiesa di San Carlo e ora stanno proseguendo verso il Comune: tra pochi giorni avranno finito.

La posa delle boccette di fiume funziona così: dopo aver fatto un fondo viene posta una sabbia non troppo fine, e sopra viene posata la pietra con qualche colpetto di scalpello. Alla fine del procedimento si aggiunge una resina che indurisce e assicura stabilità alla strada, che qui deve durare nonostante le intemperie, la neve e il ghiaccio che si fa sentire.

Fatica? «Ma no, dai, ce la facciamo» dicono in coro gli operai Giorgio, Gjoke e Ilir, pronti per un altro caffè delle nonne di Cabiaglio.

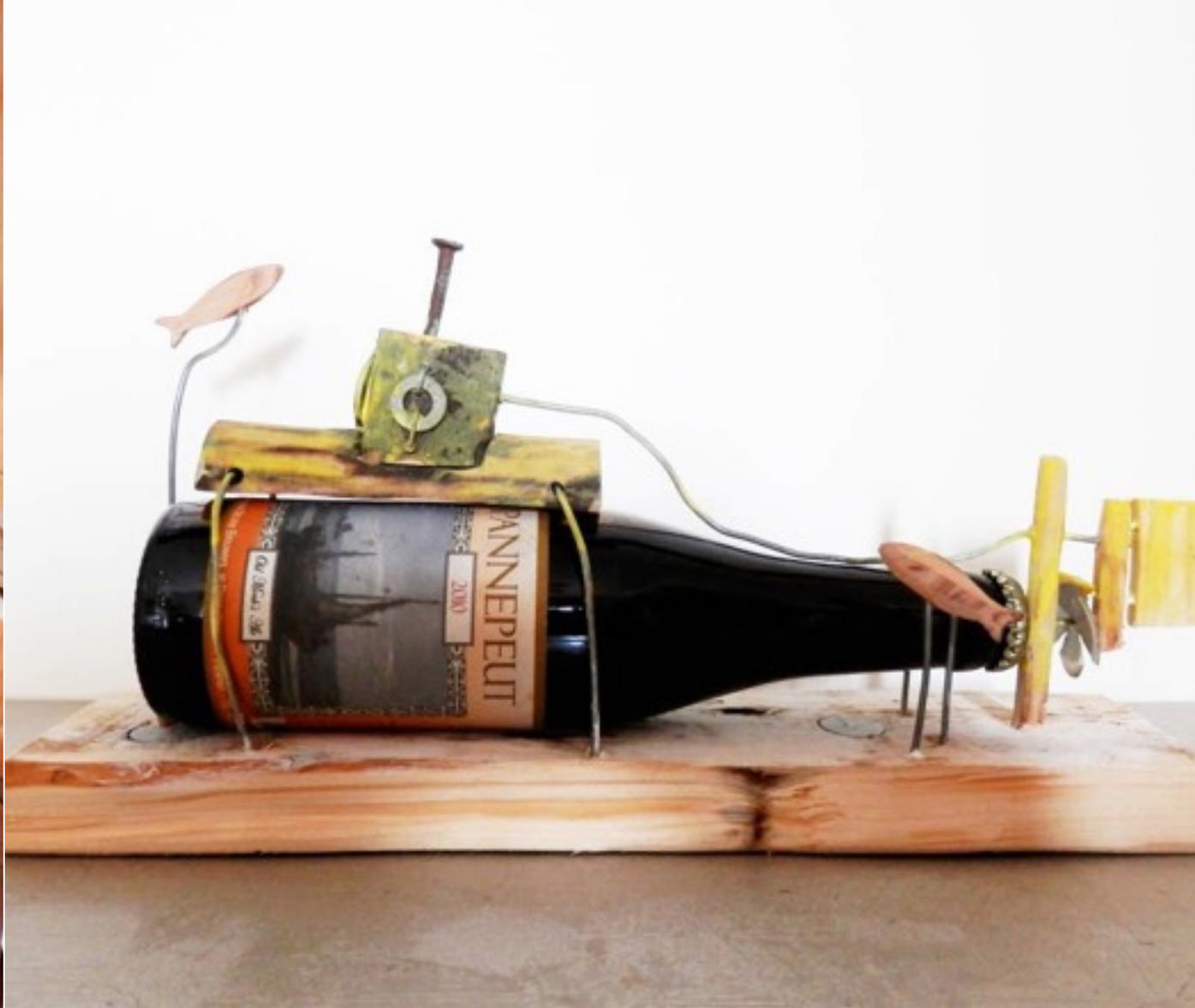
di Andrea Camurani



CON AMEDEO IL LEGNO È "FANTASY"

Nel suo laboratorio campeggia un trono di legno. Ma tutto attorno ci sono spade e maschere fantasy che convivono con giocattoli che si muovono. Lui, Amedeo Capelli, 24 anni, azzatese da sempre e con il papà fotografo, per ora con il legno si diverte ma vorrebbe trasformarlo in un lavoro.

Nella sua casa ricca di oggetti realizzati a mano una volta accoglieva gli appassionati di birra: chi amava assaggiare qualcosa di raro andava in via Puccini al 4. Oggi invece sul tavolo dove prima veniva servita la birra, ci sono oggetti in legno un po' strani che stanno prendendo vita.



“Quando ho deciso di aprire in casa uno spazio per appassionati della birra ho cominciato anche a costruire confezioni in legno per chi desiderava portare via qualche bottiglia. Poco alla volta mi sono reso conto che piacevano molto e ho deciso di provare a sfruttare meglio questa mia passione per il legno”.

Amedeo ha fatto il liceo artistico e in effetti non poteva essere diversamente: la sua “passione” emerge da ogni disegno, da ogni piccolo oggetto in legno, da ogni quadretto.

“Se qualcuno mi chiede qualcosa mi cimento: per ora piacciono molto le mie confezioni in legno, ma anche le armi fantasy sono molto apprezzate dai cosplayer. Ci vogliono molto tempo e molta precisione per realizzarle ma i risultati mi danno molta soddisfazione”.

Ma Amedeo costruisce anche giochi in legno: “Collaboro con il Bazaar delle Fate di Azzate. Lì si trovano i giocattoli per bambini che si usavano una volta. Avevo visto nel negozio un bellissimo trono in legno, ho deciso di rifarlo a modo mio e da allora ogni tanto costruisco qualcosa di particolare per il Bazaar”. Il legno lo

sceglie con cura: “Vado nei boschi qua attorno, cerco i pezzi che mi sembrano più adatti, che hanno una vita. E li trasformo”.

L'amore per la birra però non è finita “in cantina”: ” Sono le mie due passioni, spero diventino il mio lavoro”. E ad Azzate tutti fanno il tifo per lui.

Chi volesse contattare Amedeo può trovarlo allo 3407912138, oppure all'email amedeocapelli@virgilio.it.

Alcuni dei suoi lavori si possono vedere anche sulla sua pagina Facebook .

di Roberta Bertolini



DIEGO, L'UNICO ITALIANO NEL "SANCTA SANCTORUM" DELLA MITICA HB DI MONACO

Viaggiare verso la Baviera per partecipare all'Oktoberfest è una cosa comune a tanti italiani (vale anche per chi scrive su Malto Gradimento...). Per tutti, o quasi, la partecipazione alla grande festa monacense è fine a se stessa: birra, divertimento e quindi ritorno alla vita quotidiana. Ma c'è anche chi, all'Oktoberfest, ha trovato la vocazione: non parliamo di sacerdozio ma di scelta professionale, ciò che è accaduto qualche anno fa al protagonista di questa intervista.

L'ingresso di una storica birreria nel centro di Monaco, la seconda patria di Diego Bernori

Diego Bernori, veronese di classe 1968, un passato da pallavolista capace di arrivare fino in Serie A, trovò la folgorazione proprio in occasione di un'Oktoberfest di tanti anni fa: si innamorò di Monaco e della birra bavarese a tal punto che divenne il suo lavoro, prima in Italia e poi in Germania. Ciò gli ha permesso di arrivare a sedersi a pieno titolo in un particolare "olimpo" dove sono ammessi pochissimi stranieri, come vedremo. Abbiamo incontrato Diego a Varese nei giorni scorsi, durante una degustazione



L'ingresso di una storica birreria nel centro di Monaco, la seconda patria di Diego Bernori

guidata di birre franconi (Krug) organizzata da “Luppoli e Uva” al “Romagnam” di via Dazio Vecchio.

Diego, per lei la birra è una passione diventata lavoro. Qual è stato il suo percorso?

«Nel 1988 andai per la prima volta all’Oktoberfest, con mio fratello e i suoi amici, e restai subito colpito da Monaco di Baviera. Sono tornato più volte in città e oltre alla festa ho iniziato a girare per i paesi, a scoprire i birrifici della zona, piccoli o grandi che fossero. Naturalmente, quando decisi di aprire un locale a Verona, volli una birra bavarese di quelle che nessuno aveva: così mi rivolsi ad Auer con cui nacque un legame che dura ancora oggi. Cominciai con il comprare la birra e portarmela in Italia con il furgone, poi l’importazione divenne ufficiale e infine, quando lasciai il bar, iniziai a lavorare per il birrificio stesso. Un rapporto professionale che dura ancora oggi».

In Baviera, oltre a trovare lavoro, ha anche accresciuto la sua preparazione birraria nel modo più “raffinato”.

«È vero: nel 2009 il prestigioso istituto Doemens aprì per la prima volta i corsi di beersommelier in italiano grazie a un docente, Stefan Grau-

vogl, la cui madre ha origini nel nostro Paese. Fui uno dei primissimi a partecipare e mi si aprì un mondo: gli insegnanti del Doemens sono quasi tutti “ingegneri birrari” con una preparazione mostruosa e sono onorato di aver iniziato a collaborare con loro, dapprima come assistente e poi come docente, proprio nel corso per italiani di cui sono stato pioniere».

Spariamo il pezzo da novanta: lei è l'unico italiano ad avere un posto assegnato a uno dei tavoli della mitica HB, in centro a Monaco. La domanda è ovvia: come ha fatto?

Diego, a destra, impegnato al suo “stammtisch” (con un bicchiere insolitamente piccolo)

«Faccio parte di uno stammtisch dal 2011 ma l'inizio della storia risale al 2006, quando mi trovavo all'HB con alcuni conoscenti e strinsi amicizia con Ludwig, il più anziano del gruppo e quindi il “capo” del tavolo. Portai loro del vino della Valpolicella e mi invitarono alle riunioni del venerdì, poi mi regalarono un classico boccale di ceramica dandomi la



possibilità di riporlo in un armadietto. Infine, appunto nel 2011, a mia insaputa venne votata all'unanimità la possibilità di ammettermi tra i membri dello stammtisch, che si chiama Wuide Rund'n, "Giro Selvaggio": da allora ho anche la chiave di una delle tradizionali cellette dell'HB dove i clienti abituali possono depositare il loro boccale. Ogni venerdì, salvo impegni pressanti, sono chiamato a partecipare – vestito con il costume tradizionale – alla riunione settimanale: si comincia nel pomeriggio a mangiare, bere, discutere e divertirsi insieme».

Dalla sua postazione privilegiata, ci spifferi qualche nome di birrificio interessante a Monaco.

«Tra i grandi birrifici, solo HB e Augustiner sono oggi autenticamente monacensi e proprio Augustiner propone diverse alternative interessanti. Dalla nuova birreria di fronte al duomo, luogo in cui sorgeva il monastero dove prese il via la storia del marchio, a un altro locale sempre nei pressi del duomo dove la birra è spinata direttamente dalla botti di legno, fino alla birreria interna alla fabbrica, in LanzbergerStrasse. Però, se devo indicare una bella novità, cito Giesinger, l'ultimo nato in città, fondato in uno scantinato e oggi, nei nuovi spazi, divenuto locale di culto con tanto di impianto a vista. E poi, ci sarebbe da parlare di Franconia e dintorni».

Parliamone.

«Beh, chi ama la birra deve prevedere qualche tappa anche in quella regione. Bamberga, innanzitutto, è città vocata alla birra, in particolare quella affumicata, ed è comunque un borgo turistico molto bello. Da lì, spostandosi a Est, si può raggiungere la zona dell'Oberfaltz dove la tradizione dei locali che producono e servono la propria birra è antica e fortissima e dove sono attive ancora le common brauerei, birrifici di uso pubblico. Lì si può scoprire un "vero artigianato", nel senso che le operazioni sono fatte ancora a mano e per l'ammestamento il fuoco è alimentato a legna o a carbone».

A proposito di artigianato, come giudica il movimento craft italiano?

«Innanzitutto è un bene il fatto che il movimento abbia creato grande curiosità e aumentato la conoscenza del mondo brassicolo a ogni livello. Ci sono diversi birrai molto bravi, soprattutto quelli che hanno avuto l'occasione di migliorare con il tempo e magari di perfezionarsi all'estero, nei luoghi giusti, compresa Monaco. Purtroppo vedo anche molta improvvisazione che porta a commercializzare prodotti non all'altezza, magari poco costanti nel tempo. Ritengo positivo il fatto che si sia arrivati a una legge che metta alcuni punti fermi sulla birra artigianale: ora però credo sia il momento di crescere ancora, lavorando sulla formazione e la professionalità di chi vuole fare il birraio».

Ci lasci con qualche nome italiano che le piace.

«Ripeto, ce ne sono diversi bravi, e non a caso i risultati di molti si vedono anche all'estero. Visto il mio percorso personale e la vicinanza geografica, cito Batzen di Bolzano che anche di recente ha ottenuto una medaglia all'European Beer Star che si è svolto proprio in Baviera».

di Damiano Franzetti



MR DAILOM, IL SUO VIDEO MUSICALE GIRATO TRA MILANO E BESOZZO

Si chiama Mr Dailom, alias Davide Di Bartolomeo, il rapper besozese che sta attirando l'attenzione degli amanti del rap. Ha 28 anni, una grande passione per l'hip hop e la tenacia di chi vuole trovare il suo spazio tra i grandi nomi del genere. I suoi video macinano clic su YouTube e il suo stile ha attirato l'attenzione dell'etichetta discografica Atlantide con la quale ha firmato il suo ultimo lavoro discografico.

«E' un risultato di cui sono molto orgoglioso. Siamo partiti dal niente e siamo arrivati ad un buon risultato» racconta Mr Dailom, citando la crew varesina di cui è parte, la Stainz Music, in una giornata particolarmente importante.

Il rapper infatti, ha appena concluso le riprese del suo ultimo videoclip musicale, «Sono state giornate intense». Il video è stato girato in tre giorni e le riprese si sono concluse nell'area industriale di Besozzo, dove è stato montato un vero e proprio set cinematografico. «Una zona perfetta per ricreare l'atmosfera all'americana che volevamo. Abbiamo girato a Parabiago, in Bovisa mentre le riprese si sono concluse a Besozzo. Per il video abbiamo utilizzato grandi macchine americane».

Il video è stato girato dal regista Paolo Meroni sulle rime di “Rap Capo”, la canzone contenuta nell’album nell’ultimo album di Mr Dailom dal titolo “Sulle mie gambe”: «E’ una canzone a cui tengo molto. Racconta la voglia di farcela con le proprie forze, grazie al proprio impegno e al proprio talento. E’ un testo autocelebrativo, una cosa che si usa molto in questo genere e cui vado molto orgoglioso».

Alle spalle un primo album, pubblicato nel 2013 dal titolo “La pace dei sensi” e tanta gavetta nei piccoli locali di provincia, contatti e studi. «Ho sempre ammirato la scena varesina dell’hip hop, mi sento il figlioccio di alcuni esponenti come Dj Vigor e Fabio Caso». Tra i suoi riferimenti musicali anche Guè Pequeno, Marraches, Snoop Dogg, Tayga: «il mio obiettivo, un giorno, è quello di poter vivere di musica».

di Adelia Brigo



TROTE SPREMUTE, “LATTE” E CHIODI DI GAROFANO: COSÌ SI RIPOPOLANO LAGHI E FIUMI

Alla Piscicoltura di Brusimpiano sono giorni di grande attività. Nelle settimane che segnano il passaggio tra autunno e inverno va in scena la riproduzione delle trote.

Siamo andati a vedere come avviene la “magia” che tra qualche settimana permetterà di immettere nei laghi e nei fiumi del Varesotto quasi un milione di nuovi pesci.

Tutto si svolge nella sede della piscicoltura fondata nel 1925 e gestita dall’Unione Pescatori del Ceresio, dove una delle attività più importanti oggi è proprio la riproduzione di trote da immettere nei corsi d’acqua del nord della provincia.

I riproduttori, allevati nelle vasche alimentate dalle acque del Torrente Trallo, verso la fine dell’autunno sono pronti: le femmine piene di uova, e i maschi con gli ormoni a palla e una bella riserva di “latte”, come viene chiamato dai pescatori lo sperma dei pesci.

In questi giorni nella Piscicoltura non c’è traccia di “puzza” di pesce, e nell’aria aleggia un persistente profumo di spezie. Per addormentare le trote prima di manipolarle per estrarre uova e sper-



ma, si usa infatti olio essenziale di chiodi di garofano: “Ce l’ha consigliato un veterinario – spiega Rosalba, che affianca i pescatori in questi giorni di intensa attività – Prima usavamo un anestetico di sintesi, molto costoso, ora utilizziamo questo olio, che ha lo stesso effetto sulle trote ed è del tutto naturale”.

Le trote che devono essere “spremute” vengono divise da quelle che non hanno ancora le uova mature, passano nella vasca con l’essenza di chiodi di garofano e dopo qualche minuto dormono. L’operazione di spremitura delle uova è rapida, pochi secondi per estrarre con uno speciale massaggio le uova delle femmine e il “latte” dei maschi, e subito le trote tornano in acqua.

Prima vengono disinfettate “perchè – spiega ancora Rosalba – la manipolazione può danneggiare lo strato di muco che funge da protezione della pelle, e potrebbero sviluppare qualche malattia”. Fuori dal catino con il trattamento disinfettante le trote vanno per così dire in rianimazione: una vasca d’acqua fresca con un’aggiunta di ossigeno che in pochi minuti rimette in pista i pesci. La manipolazione e la spremitura avvengono con grande rispetto

per l'animale e l'attenzione dovuta a questi preziosi riproduttori, alcuni dei quali hanno persino un nome.

Anche le uova ricevono un trattamento veloce e delicato: nella marmitta piena di perle color giallo-arancio, viene versato il seme dei maschi, che in trenta secondi feconda le uova. Per invogliare qualche spermatozoo più pigro, le uova vengono lasciate riposare una mezz'ora al buio. Trascorso questo tempo si sciacqua via il "latte" e si tolgono le uova bianche, quelle che non sono state fecondate.

Il miracolo della vita si è compiuto: in ogni brocca da un litro e mezzo di uova sono già al lavoro le cellule da cui si formeranno circa 6.500 avannotti, che nasceranno esattamente tra 400 gradi giorno.

“La nascita non è determinata dal tempo ma dalla temperatura dell'acqua – spiega Luigi Corti – Significa che se l'acqua è a 10 gradi ci vorranno 40 giorni per la maturazione e la schiusa delle uova. La durata del periodo di incubazione dell'uovo di una trota è tanto minore quanto più alta è la temperatura dell'acqua”.

In quattro, cinque fine settimana i volontari della Piscicoltura completano il lavoro. Domenica mattina hanno “spremuti” oltre 100 trote Fario, nel week end precedente 280 trote lacustri. Poi ci sarà un secondo giro per entrambe le specie, perché nel frattempo saranno pronte le trote oggi immature.

Tra qualche settimana dalle uova, ora a riposo nei lunghi tubi di incubazione, inizieranno a nascere i primi avannotti che non appena assorbito il sacco vitellino potranno essere immessi in natura: “Prima si fa meglio è – spiegano i pescatori del Ceresio – perché imparano subito a nascondersi sotto ai sassi e restano meno vulnerabili”.

L'attività della storica cooperativa dei pescatori del Ceresio è seguita e monitorata sia dai veterinari del servizio pubblico sia dai tecnici della Provincia, così come è monitorata l'attività di distribuzione dei pesciolini da ripopolamento a pescatori e associazioni che ne fanno richiesta.

La produzione potrebbe ingrandirsi: “Per ora riproduciamo solo Fario e trote lacustri, ma vorremmo provare anche con il salmerino, che nel Ceresio c'è ancora e potrebbe essere incrementato”.

di Mariangela Gerletti



INTOWAY: COME DIVENTARE COMMERCianti DIGITALI SENZA DOVER STUDIARE

Chi è entrato nei negozi e nei locali di Varese può avere già fatto la conoscenza con il bottone arancione di Intoway: chi per lasciare il proprio indirizzo email per la newsletter, chi perché ha lasciato, dopo una cena, il suo grado di soddisfazione, chi si è fatto un selfie in compagnia (che finisce diretto nella pagina facebook del locale) mentre mangia un gelato o prende l'aperitivo.

Questa invenzione è stata realizzata da cinque ragazzi poco più che ventenni: Andrea, Matteo, Marco, i soci della Solver Digital di Varese insieme Riccardo e Simone. Che alla sala Protasoni della Cna di Varese hanno spiegato l'utilità del loro servizio dalla parte dell'imprenditore: perché fare un selfie può essere divertente, compilare un questionario può essere simpatico, lasciare l'indirizzo email per ricevere la newsletter può essere comodo, ma i dati che l'imprenditore raccoglie e può elaborare sono molto di più importanti.

I dati raccolti infatti sono gestibili direttamente dall'imprenditore in un database online che gli fornisce la società: ma i dati sono di sua proprietà, non possono essere utilizzati da nessun altro (nemmeno loro) e possono essere scaricati in formato csv. Quel-

lo che resta nel cloud è un programma semplicissimo da usare, con grafici direttamente comprensibili e report mensili via email per dare un'idea di massima dei dati raccolti senza avere difficoltà.

Con risultati notevoli, per i primi clienti: che il negozio che l'ha usato per raccogliere email nelle newsletter è passato da 40 email ricevute al mese a 120 e il ristorante che l'ha usato per ricevere dei feedback sulla cena ne ha ricevuti oltre 4400 in 7 mesi, contro i 1500 circa su Tripadvisor ricevuti in diversi anni: con la differenza che i primi sono clienti veri, che si sono appena alzati dal tavolo e gli altri sono "commenti da tastiera" molto visibili ma poco verificabili. O infine, nella versione Selfie, ha permesso al primo negozio che li ha utilizzati di quintuplicare i like o quadruplicare le interazioni della sua pagina.

Anche la versione apparentemente minimale, quella che raccoglie "solo" numeri di telefono e email, permette di utilizzare direttamente quei dati per messaggi sms (promozioni o avvisi) e email anche personalizzate: un modo per rendere più semplice la comunicazione moderna, senza dover diventare degli inguaribili nerd.

di Stefania Radman