

VareseNews

Mille litri di “buosino” pronti per l’America

Pubblicato: Giovedì 8 Luglio 2004

✖ «Non è dipendenza quella che accomuna gli appassionati del cioccolato, è amore».

In questa frase è condensata tutta la filosofia del lavoro di Denis Buosi. Non per niente l'ha utilizzata come attacco nell'introduzione al suo libro sul cioccolato edito dalla Fabbri che uscirà a settembre. (nella foto a destra Denis e Manuela)

Buosi a Varese, ma non solo, sta diventando sinonimo di arte del cioccolato e di buosino, ovvero della bevanda a base di cioccolato e caffè. Una popolarità che ormai è suggellata da cifre iperboliche: solo a dicembre nel negozio di piazza Beccaria ne sono state vendute 18mila porzioni.

Il protagonista numero uno di questa impresa è Denis Buosi.

«Tre anni fa, in occasione dell'apertura del locale di Varese, volevo presentare qualcosa di nuovo e originale. Avevo già i cucchiaini di cioccolato, ma non bastava. Così ho iniziato a studiare e ricercare nei vecchi testi. Trovai una ricetta a base di cioccolato e caffè e dopo vari tentativi è nato il buosino».

✖ **Dopo la popolarità in patria arriva questa possibilità di esportazione negli Stati Uniti. Come è successo e che sviluppi avrà?**

«Il 15 luglio partiranno i primi mille litri di prodotto. Abbiamo fatto un accordo con un'azienda di Cuneo che ha confezionato in tetrapack la bevanda. Un nostro cliente fa l'importatore di prodotti doc per gli Stati Uniti. Siamo stati lì a fare delle prove di degustazione. La cosa è andata molto bene e quindi ora passiamo alla commercializzazione vera e propria. Il prodotto piace e se verrà organizzata bene la rete di vendita potrebbe avere davvero un buon sviluppo. Nel frattempo stiamo facendo un accordo in esclusiva anche con un importatore svizzero».

✖ **Nella sua attività il cioccolato ha un ruolo centrale. Come è nata questa passione?**

«Io ho avuto una formazione come pasticciere. I primi approcci artistici con il cioccolato sono legati alle decorazioni, ma via via ho capito che il cioccolato è una materia stupenda, duttile, morbida, ma anche molto buona. Così iniziai a provare a fare degli oggetti che permettevano di coniugare il gusto estetico con la bontà del prodotto finale».

Da quando lavora così il cioccolato?

«Da circa 15 anni. Poi dieci anni fa ho aperto un laboratorio a Venegono Superiore. Lavoravo da solo con un ragazzo. Iniziai così a fare degli oggetti, tipo attrezzi e altro. Questo genere di cose piaceva molto e dato che c'era una forte domanda mi sono deciso ad aprire un altro laboratorio solo per questa lavorazione».

Come va?

«Bene. Lavoriamo tanto, ma soprattutto cerchiamo di stabilire un rapporto corretto con il consumatore. Il cioccolato è un prodotto nobile e va rispettato. Noi non utilizziamo nessun conservante e cerchiamo di aderire a una cultura alimentare che rispetti l'ambiente. Questo ci porta a scegliere sempre prodotti di qualità e nostrani. Io mi batto per far capire al cliente cosa sta mangiando»

✖ **In quanti siete a lavorare?**

«In tutto il gruppo siamo in 36 compresa la mia famiglia. abbiamo anche una stagista di Osaka. i giapponesi stanno aprendo delle strutture e mandano delle ragazze a imparare la lavorazione del cioccolato».

Il vostro primo locale a Venegono Superiore è noto per il gelato...

«Mio papà faceva il gelataio ambulante con un carretto sulla Varesina. Poi rilevò il negozio di Venegono che allora era un alimentari. Da lì la pasticceria, la gelateria e ora questa nuova attività»

Lei ha appena finito di scrivere un libro sul cioccolato. Come mai?

«Me lo ha commissionato la Fabbri. È un libro importante, non solo di ricette, ma con tante foto e diversi aspetti che vanno dalla materia prima fino alla lavorazione e conservazione. Doveva esser scritto a più mani e poi invece sono rimasto io e una giornalista. Uscirà in autunno. Questo come tutto quello che sono riuscito a fare lo devo anche a mia moglie Manuela. Con lei ho diviso questa avventura e sono felice perché per me la famiglia, con i nostri tre bambini, resta comunque il punto più importante. Condividere un'esperienza così ricca, ma anche faticosa aiuta e non poco».

L'innovazione, il gusto, ma soprattutto l'amore per il proprio lavoro sono la ricetta vincente di un ragazzo che ha voluto andare oltre il già visto e la solita routine. Una storia di un'azienda che sta vincendo le sfide del mercato, dove al centro però resta la persona, la propria creatività e perché no? i sentimenti.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it