

VareseNews

Mera e Longhi, ricordi varesini sotto il palato

Pubblicato: Lunedì 1 Novembre 2004



Chi ricorda i **ginevroni**? Sono delle pasticche colorate di puro zucchero: se avete un'età tra i 30 e i 50 anni, probabilmente sono state le prime caramelle che vi hanno permesso di mangiare. Si tratta di bottoncini colorati che avrete sicuramente trovato nelle vostre calze della befana, insieme – magari – a delle strane pietruzze, del tutto simili al ghiaietto di granito e in realtà caramelle finissime. Magari, Diventando grandi, vi siete poi appassionati alle **caramelle al rabarbaro**, cercando dappertutto quelle quadrate, una volta le uniche in circolazione e poi rimaste decisamente le migliori per il loro gusto così puramente amaro.

Tutti questi ricordi sono rigorosamente “made in Varese”: queste caramelle sono infatti prodotte dalla **Mera e Longhi**, una azienda ormai più che centenaria, nata alla fine dell'ottocento in via san Martino a Varese e che ora ha sede a Casale Litta.

«L'attività l'ha cominciata il mio bisnonno, aprendo nel 1896 in via San Martino una pasticceria, con dietro un laboratorio dove in cortile facevano le caramelle a mano – spiega **Emilio Mera**, rappresentante della quarta generazione della famiglia al timone dell'azienda – Nel 1920, poichè la dimensione del laboratorio non era più proporzionata alla produzione, è stato realizzato dal nipote di Longhi (l'altra famiglia socia, di cui resta ancora il nome nel marchio malgrado si sia estinta, ndr) e dalla nostra famiglia lo stabilimento in via Maspero, sempre a Varese ma in una posizione un poco più decentrata. In quella sede c'erano ben 100 dipendenti: molte caramelle si “impastavano” soprattutto a mano che le donne incartavano a mano. Lì hanno cominciato a produrre anche confetti di cioccolato e liquirizie con la gomma arabica, prima con metodi manuali: le prime incartatrici a macchina sono del

1950. E la guerra non ha fermato la produzione, anche se si lavorava con prodotti autarchici e uno dei nostri camion è stato pure bombardato a Mortara».



Emilio Mera

La Mera e Longhi, prima produttrice di caramelle e cioccolatini, ha avuto due svolte nella sua vita industriale: «Il primo grande cambiamento nella produzione è stato l'abbandono del cioccolato. – spiega Mera – noi realizzavamo da alcuni anni i cioccolatini, e non ci venivano neanche male: ma con l'arrivo della Lindt noi abbiamo venduto i macchinari per il cioccolato e loro hanno abbandonato la produzione di caramelle. La seconda grande svolta è stata tra gli anni 60 e gli anni 70, quando scoppiò il problema dei coloranti tossici, che aveva reso assolutamente diffidenti le persone nei confronti dei dolcini colorati: malgrado la crisi che colpiva le caramelle mio nonno non si diede per vinto e gli venne in mente di convertirsi alle caramelle benefiche: fece così degli studi sulle erbe aromatiche e medicinali»

Grazie a questi studi il nonno inventò alcune ricette famose ancora ora: si tratta principalmente di caramelle digestive o adatte per l'alito come quella alla “**salvia e limone**” o al **ginepro**. Ma il loro pezzo forte, da ormai più di 40anni, è la caramella al rabarbaro, il “**rabarbarone**” dalla tipica forma quadrata che ha avuto e ancora ha un seguito di veri e propri appassionati. «L'idea della caramella digestiva al Rabarbaro è venuta a Montecatini, mentre mio padre, il suo socio e il nostro rappresentante per la Toscana bevevano l'acqua termale. Cercavano una caramella davvero digestiva, che da quelle parti è molto richiesta: lì hanno pensato alla caramella al rabarbaro». La Toscana continua ad essere ancora ora la regione che più fa uso delle caramelle Mera e Longhi, che oltre ad essere vendute nei locali si trovano anche in erboristerie e farmacie: «E' curioso, là il nostro nome è più famoso che qui». In quella regione infatti ancora ora le caramelle della Mera e Longhi sono il più dolce antidoto ai lauti pasti che si consumano lì.



Luigi Mera

Da noi invece le caramelle Mera e Longhi rappresentano i ricordi e ora fanno la felicità degli adulti prima ancora che quella dei bambini: le loro caramelle infatti non sono solo quelle al rabarbaro, ma anche una quantità di “sfuse” che rappresentano la giovinezza di chi ha dai 30 agli 80 anni. Oltre ai ginevrini – i bottoni colorati di zucchero puro che hanno il loro corrispettivo mini nei ginevrini – e alla stranissima “ghiaia”, sono un loro marchio anche le “**London menta**”, pasticche bianche e tonde di menta zuccherata e tra la loro produzione si annovera anche una grande quantità di **gelées**, vendute spesso nelle pasticcerie non con il loro marchio. «A Roma vendiamo moltissima di roba “nuda”» ci spiega il padre **Lino**, in azienda dal 1954, da quando cioè aveva 18 anni. «Lì ci sono molte drogherie e Caffè che vendono caramelle».

Il totale delle “referenze”, cioè i loro prodotti a catalogo, è di ben 200 pezzi: Mera e Longhi è una azienda che tiene saldamente la sua posizione nel mercato dolciario. Ma che però ora non è più in città: dal 1984 si sono trasferiti a Casale Litta, e ora gran parte della produzione è trasferita in provincia di Cremona. Ma qui resta testa, base logistica e commerciale, e i brevetti. La caramella al rabarbaro è infatti brevettata, essendo in realtà realizzata con un misto di erbe amare, come pure altre ricette. Da qui è nata anche l’idea del liquore “Rabarbarone”, derivato alcolico della caramella.

«Tutte ricette “varesine”, come ci piacerebbe che i varesini continuassero a ricordare – ama precisare Emilio Mera, che tra l’altro è uno dei primi laureati in economia all’università dell’Insubria – Per noi la Toscana la nostra seconda patria: lì ci conoscono tutti. Vendiamo a Roma, ci scrivono da Genova. Ma ci teniamo a ricordare, e speriamo che lo facciano anche i varesini, quanto varesine siano queste ricette»

Stefania Radman

stefania.radman@varesenews.it

