

VareseNews

Amaretti di Gallarate, assaggi di “Dolce vita”

Pubblicato: Giovedì 16 Marzo 2006

Perle dolci **al centro della mitica Olimpia Hall di Londra: gli amaretti di Gallarate** si confermano un prodotto di grande classe capace di accendere attorno a sé le luci della ribalta e di solleticare i palati internazionali.

Da oggi, giovedì 16 marzo, i dolcetti **confezionati con cura dalla Pasticceria Gnocchi** saranno infatti gustati da addetti ai lavori e curiosi che parteciperanno a **"La dolce vita event"**, grande fiera che mette in primo piano la classe, l'eleganza e i sapori d'Italia e che viene organizzata nella capitale inglese. Questa sera il ricevimento di gala alla presenza dell'ambasciatore italiano, un "sigillo" alla serietà e al prestigio di questo evento giunto alla seconda edizione ma già ben radicato e **organizzato con grande spiegamento di forze** dall'agenzia londinese Brand Event.

«Il nostro stand – racconta **Massimo Gnocchi**, a capo della "delegazione" gallaratese – si trova vicino alla piazza centrale, **all'interno di quella che è stata chiamata "area mercato"**, a due passi dal teatro dove ci saranno gli eventi collaterali. Insomma, siamo al centro della fiera, supportati da un'organizzazione eccellente, in una *location* come la Olimpia Hall, davvero fantastica e tirata a lucido».

I londinesi potranno assaggiare gli amaretti di Gnocchi lungo tutto il week-end. **«Per gustarli meglio li accompagneremo con la classica crema al mascarpone** di nostra produzione. Una soluzione molto semplice: mascarpone, un goccio di grappa bianca secca e un pizzico di zucchero. Un modo rapido ma adeguato per degustare gli amaretti».

Londra è una delle località più prestigiose nella quale i dolci prodotti da Gnocchi si possono acquistare regolarmente. **«Nella City riforniamo due rivenditori**, "Gastronomica" e "Enoteca Wine Seller", **oltre a "Locanda Locatelli"**, il numero uno dei ristoranti londinesi che è gestito da Giorgio Locatelli, chef di Corgeno ma anche grande amico e nostro cugino. Giorgio li utilizza per accompagnare il caffè e grazie a lui gli amaretti hanno trovato nuovi, importanti clienti. **Non è facile seguire una clientela estera:** la prerogativa degli amaretti è quella di essere consumati freschi, nel giro di pochi giorni dalla produzione. Per questo le consegne devono essere puntuali, accurate e precise. Questo lo abbiamo imparato quando abbiamo iniziato a **fornire il mitico Dan & De Luca di New York**, tempio della gastronomia mondiale: ogni volta che penso a quel risultato mi vengono i brividi».

L'esibizione londinese è un altro passo avanti che viene fatto per promuovere una delle "bandiere alimentari" del Varesotto, che qualche mese fa ha **ottenuto la denominazione di origine comunale** (De.Co.). «Alla De.Co. crediamo seriamente – spiega Massimo Gnocchi – L'istituzione era necessaria: d'ora in poi bisognerà pensare a come sviluppare questa idea. **Credo che anzitutto bisognerà sostenere un marketing comune** e in seguito fornire agli associati quelle possibilità che ai piccoli artigiani mancano, come ad esempio la struttura per affrontare fiere come quella di La Dolce Vita».

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it

