

Il confetto? Ha un cuore varesino

Pubblicato: Venerdì 26 Maggio 2006

Il confetto vero? Ha un cuore di mandorla e una “scorza” di zucchero, la forma piatta ed elegante. E arriva da Varese.

Sulmona, patria abruzzese del celebre dolcetto simbolo dell’amore, con questa storia non c’entra niente. O quasi. Le mitiche mandorle d’Avola provenienti da Siracusa sono le stesse di quelle usate a Pelino di Sulmona, ma qui arrivano in una piccola fabbrica di Varese, la **Rosma**, e diventano “**confetti di Varese**”.

 L’azienda è storica e porta ancora il marchio originale “**Ernesto Brusa**”: è stata fondata a Varese intorno agli anni ’20, ma nel 1988 è stata acquistata da un intraprendente imprenditore di Vimercate **Mario Usuelli**, neo iscritto all’Associazione Artigiani della Provincia di Varese (**nella foto**). Oggi ha sette dipendenti, di cui cinque fissi e due stagionali.

A lui si deve la sopravvivenza dell’azienda e il fatto che continui ad esistere e ad essere attiva nel Varesotto.

“Mia moglie ed io – spiega Usuelli – facciamo da quasi vent’anni 160 chilometri al giorno per andare e tornare a Varese. **Non abbiamo però mai pensato di spostare l’azienda: qui è nata e qui deve restare.** Certo, è un grosso sacrificio ma l’identità dell’azienda per noi ha un valore assoluto e crediamo vada preservato”.

Certo, conta, e non poco, che a pochi passi dal confettificio, che ha sede **in via Molini Trotti**, ci sia la **Lindt**: il confetto classico, è vero, ha la mandorla ma da quando qualcuno ha scoperto che una goccia di cioccolato dentro non guastava, c’è stata un’evoluzione del gusto e un’impennata di richieste.

“Abbiamo cominciato con una piccola collaborazione – spiega il titolare di Rosma – e oggi con la Lindt lavoriamo molto. Il nostro *core business* è lo stesso, ci muoviamo in ambiti diversi per alcuni mesi all’anno ma in altri momenti, ad esempio Pasqua, le nostre strade si incrociano”.

Ed è così che sono nati gli ovetti con la glassa di zucchero e l’interno di cioccolato fondente. Un esperimento che i bambini hanno gradito non poco.

Ma Mario Usuelli non fa mistero del fatto che la vita del confetto non sia facile, sono troppe le variabili a cui la vendita deve sottostare: calano i matrimoni e aumentano le convivenze? Si vendono meno confetti. Scende la curva demografica e i battesimi diminuiscono? Meno confetti.

“Per fortuna negli ultimi anni lo stile degli italiani è un po’ cambiato e oggi sarà anche vero che ci si sposa di meno, ma si è tornati a fare figli, quindi sono aumentati i battesimi e il numero delle comunioni”.

E poi via, alla scoperta di mondi mai battuti per cercare di far diventare il confetto se non una caramella da gustare in ogni momento dell’anno, almeno una prelibatezza da concedersi non solo per il matrimonio proprio, o dell’amica.

“Non è per niente facile scalzare le abitudini dei varesini – racconta con un filo di rammarico Usuelli – Noi ci siamo inventati diverse soluzioni ma senza grande

successo: per valorizzare il prodotto abbiamo fatto una **bella scatoletta** da mezzo chilo di confetti di prima qualità con lo **stemma del Comune**, bianco-rosso, e la dicitura **"I confetti di Varese"**. Ebbene sono pochissime le pasticcerie che lo hanno apprezzato; ora stiamo provando con la grande distribuzione ma non piazzando i confetti sugli scaffali bensì presentandoli ai clienti con uno stand "dedicato". Funziona meglio, ma si fa ancora molta fatica".

Altra spina nel fianco è la concorrenza sleale. I cinesi? No questa volta il Sol Levante non pare interessato al nostro confetto. Almeno per ora. **Sono i napoletani i veri concorrenti** da battere e neppure la qualità del prodotto è garanzia di successo: "Un esempio banale? Da qualche anno esistono dei "confetti", chiamiamoli così, fatti con la nocciola invece che con la mandorla, sono tondi, ricoperti di cioccolato e di zucchero. Sono stati studiati un po' per soddisfare il gusto di chi chiedeva qualcosa di nuovo e un po' perché i Testimoni di Geova non amano il confetto classico (dicono che ricordi l'organo sessuale femminile....). Ebbene i napoletani hanno sostituito la nocciola con un ceci tostato, lo hanno aromatizzato e lo ricoprono con un cioccolato di bassa qualità. Risultato: il nostro prodotto costa e costa parecchio perché la nocciola, anche più della mandorla, cambia prezzo a seconda della bontà della raccolta; il loro costa molto meno e a chi lo acquista poco importa che sia decisamente meno buono. Lo stesso accade, purtroppo anche con i confetti".

Per fortuna gli intenditori ci sono ancora e, guarda casa, molti vivono all'estero: "La Francia, che come l'Italia ha una lunga tradizione ama molto il confetto buono, quello che non possiamo vendere a meno di 18, 19 euro al chilo. Ma anche Lituania, Romani, Spagna e soprattutto i Paesi Arabi acquistano da noi".

E così si scopre che **un ricco signore di Kuala Lumpur** ha comprato per anni, pagandosi il trasporto aereo, quelle piccole palline di zucchero ricoperte d'argento (argento purissimo! ndr) e i confetti argentati.

"Per i musulmani è l'argento il metallo più prezioso. Questo signore comprava grosse quantità di zuccherini non per offrirli agli ospiti ma per addobbare casa e cibo, così da dimostrare quanto fosse ricco".

E allora, se gli stranieri sono più sensibili rispetto agli italiani al fascino dei confetti, Uselli sta già pensando di prendere i suoi clienti per la gola senza muovere un dito, o quasi: **"Il terminal di Malpensa potrebbe essere una buona vetrina per i prodotti varesini...non solo per i miei confetti anche per tutti gli altri prodotti a denominazione tipica"**.

Chi sa che un domani non troppo lontano qualche arabo non torni al suo paese con i "confetti di Varese" in una mano e una proposta di matrimonio dall'altra.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it