

Apri "la Fabbrica dei Dolci": il goloso è servito

Pubblicato: Sabato 31 Ottobre 2009

Squisita occasione stamane a Busto Arsizio per l'inaugurazione, con tanto di autorità, della **Fabbrica dei Dolci**, il laboratorio della storica pasticceria del centro città **Campi** (dal 1887 ambita meta di golosi, con altri sei punti di vendita fuori Busto), aperto al civico 20 di via Machiavelli, in zona Ospedale-Cinque Ponti. Il laboratorio è **aperto al pubblico**, e per celebrarne la "prima" erano presenti fra gli altri il primo goloso della città, ossia il sindaco Gigi Farioli,... e colui cui spetterà confessare ed assolvere quanti quivi si daranno ai peccati di gola, ossia il prevosto don Franco Agnesi.



Il gruppo ha visitato la struttura, ricavata in capannoni industriali recuperati, seguendo il percorso di lavorazione dei dolci: dall'arrivo delle materie prime nel magazzino posto all'ingresso, all'area impasti di brioche e biscotti, fino ad arrivare al forno per la cottura. Quindi gli ospiti si sono diretti verso la cosiddetta "credenza", in cui si uniscono le basi alle creme e si lavora alle finiture, mentre nella vicina cioccolateria i maestri pasticceri forgiavano specialità al cacao che poi si conservano in una stanza appositamente climatizzata. Tutte le suddivisioni interne sono state ricavate grazie a pannelli coibentati che, diversamente dal cemento, non trattengono umidità e risultano più igienici. Il percorso di visita è terminato nella zona dedicata al contatto con il pubblico e alla rivendita: volutamente "spoglia", vi dominano, sulla parte alta delle pareti, gigantografie di alcune delizie *made in "Campi"*, mentre dietro al bancone ampie vetrate svelano al pubblico gli spazi riservati alla produzione e il lavoro che vi si svolge.

Il laboratorio di via Machiavelli è aperto **dal martedì al sabato**, dalle 8.30 alle 12.30 e dalle 16 alle 19, mentre la **domenica mattina** la "Fabbrica dei dolci" accoglierà i clienti dalle 8.00 alle 13.00. Il giorno di riposo è il lunedì.

L'idea di aprire un laboratorio "Campi" è di **Enzo Memelli**, da diciotto anni titolare della storica pasticceria insieme alla sorella Eleonora e al cognato Vittorio Fusato: "Inaugurando la 'Fabbrica dei dolci' abbiamo voluto offrire le delizie 'Campi' in una zona meno intasata del centro, più comoda da raggiungere" e dotata di un comodo parcheggio.

Ora si progetta di aprire la "Fabbrica dei dolci" ai bambini (genitori, pediatri e soprattutto dentisti sono avvisati!) con dei **laboratori didattici** per imparare a produrre i biscotti.

La pasticceria "Campi" deve la sua fortuna all'intuito imprenditoriale di uno storico proprietario, il signor Di Vita, che negli anni Cinquanta inventò il tipico "**Pulenta e Brüsciti**", il dolce bustocco più rinomato che fa di Busto Arsizio, caso forse unico al mondo, **la città in cui piatto tipico e dolce tipico coincidono per nome ed aspetto esteriore, l'uno una dolcissima e "sacrilega" parodia dell'altro**. Il sapore, ovviamente, è tutta un'altra storia: anzi due. Provare per credere. Altra invenzione che ha reso

ben nota la pasticceria di via Milano, non va dimenticato, è il famoso aperitivo “Campino”.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it