

## L'Amaretto di Gallarate conquista l'America

**Pubblicato:** Mercoledì 24 Marzo 2010

"Quando ci si trova di fronte ai biscotti di mandorla chiamati Amaretti, si suppone siano piccoli, rotondi e che provengano da Saronno, Italia, in una scatola rossa di metallo. Ma ce ne sono degli altri, quelli profondamente fragranti e fatti a mano di Gallarate, una cittadina a nord di Milano, in Lombardia. Sono biscotti tipici pasquali di quella regione, ricchi all'interno di pasta di mandorle ed una delicata preparazione stile-meringa. Inoltre, sono confezionati in un box rosa, soddisfacente e leggiadro".



Questa la **recensione** degli **Amaretti di Gallarate**, prodotti dalla Pasticceria Fratelli Gnocchi (componente del GEA, Gruppo Eccellenza Alimentare di Confartigianato Imprese Varese), che troverete sul **sito del New York Times** nella **sezione "Dining & Wine"**. Si sottolinea, inoltre, che il prodotto può essere acquistato nei negozi Dean & DeLuca, a Soho e sulla Madison Avenue.

Dopo Londra, Mosca e Parigi, Massimo Gnocchi – giovane consigliere provinciale dell'Associazione Artigiani della Provincia di Varese ed eletto, poco tempo fa, referente per il settore Alimentare di Confartigianato Imprese Varese – **porta la tradizione e la qualità del "Made in Italy" anche negli Stati Uniti**. La patria dell'hamburger scopre, questa volta, lo slow-food della provincia di Varese. E lo fa con una Pasticceria che è riconosciuta, dal lontano 1958, proprio per la scelta eccellente delle materia prime.

Da allora, attraverso una graduale maturazione professionale nella lavorazione artigianale dei vari prodotti, il successo è andato crescendo sino a divenire nome noto anche al di fuori dei confini nazionali grazie all'esportazione degli "squisiti Amaretti di Gallarate". Da poco, inoltre, al fianco di particolari specialità o di certe tipologie di dolce, la Pasticceria F.lli Gnocchi propone vini da dessert capaci, grazie all'accostamento studiato da esperti sommelier, di esaltarne le caratteristiche e di renderne ancor più piacevole la consumazione.

Ne è un tipico esempio proprio l'Amaretto di Gallarate, proposto da Massimo Gnocchi con virgole di mascarpone e poche gocce di Vin Santo. "Un successo meritato – dichiara Giorgio Merletti, Presidente di Confartigianato Imprese Varese – che testimonia ancora una volta quanto la cura, l'impegno e la passione di chi crede in ciò che fa siano sempre vincenti. Massimo Gnocchi ci rende orgogliosi di essere micro e piccoli imprenditori, legati alle tradizioni di questo territorio ma, nello stesso tempo, capaci di rinnovarle con creatività e professionalità. E fare di un semplice "biscotto" una piccola opera d'arte".

Redazione VareseNews  
redazione@varesenews.it

