

L'America? si fa a Varese

Pubblicato: Domenica 4 Settembre 2011



La grande America è territorio di conquista per la qualità e la creatività italiana: a dirlo sono le piccole, grandi esperienze raccontate nell'incontro di sabato pomeriggio di Anche Io, intitolato "diario di viaggio di un'Altra America" e dedicato a due avventure varesino-americane: quella del direttore **Marco Giovannelli**, immortalata sul blog "[Cent'anni di Whirlpool](#)" che questa primavera ha visitato i luoghi storici dell'azienda americana che ora ha la sua sede europea nei locali della Ignis di Borghi e quella dello chef **Roberto Valbuzzi**, che qualche settimana fa è sbarcato a Washington come [testimonial del made in Italy](#) culinario, anzi del made in Varese, [al seguito del raviolificio Scoiattolo](#).

Due casi in cui l'italianità, il gusto dell'eccellenza semplice, l'attenzione alle emozioni profonde ha avuto la meglio anche su realtà più blasonate.

Giovannelli è stato, per esempio, l'unico giornalista italiano al seguito del tour mondiale di giornalisti per il centenario della grande multinazionale degli elettrodomestici, anche grazie a una proposta più moderna e fantasiosa: il diario "in presa diretta" di un viaggio dall'altra parte del mondo, ma che interessava parecchio varesini e italiani, Un diario talmente fresco e importante che è diventato [un instant book, pregevole, edito da Whirlpool](#) e presentato proprio durante l'incontro (il volume è, tra l'altro, in vendita in offerta libera alla libreria di Anche Io, per chi ci verrà a trovare alla Schiranna nella giornata di domenica).



Il secondo caso è quello di Roberto Valbuzzi, e del

raviolificio lo scoiattolo, che da Lonate Ceppino sta conquistando il mondo. Il suo viaggio in America l'ha portato al Fancy Food di Washington, la fiera più chic d'America per il settore food. Riportando, per l'industria alimentare varesina, un successo straordinario.

Valbuzzi ad Anche Io ha preparato la novità dello Scoiattolo presentata a Washington, il gran panzerotto con patate rosmarino e parmigiano, con una presentazione estiva e composta di verdure: con l'aiuto però di un classico della tecnologia Whirlpool in tutto il mondo: una piastra ad induzione. Risultato: una eccellenza "made in Varese" da esportare. Come, abbiamo imparato, ne esistono tante: non solo da mangiare.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it