

VareseNews

“A Eataly l'eccellenza varesina c'è, ed è dolcissima”

Pubblicato: Mercoledì 19 Marzo 2014



Per una volta tanto siamo felici di esserci sbagliati, almeno parzialmente.

L'articolo sulla nuova apertura di Eataly Smeraldo a Milano, che non vede nella mappa delle eccellenza varesine alcun prodotto varesino, è vero solo per quanto riguarda la mappa, che in effetti è come vedete. Ma vi annunciamo che nel nuovo tempio del gusto una eccellenza locale c'è, e di quelle che non ti aspetti: la confetteria Brusa di Varese. Una piccola ma prestigiosa azienda, che lavora però con tanta cura da essere stata segnalata anche dal Gambero Rosso per la sua bontà in un articolo sui confetti, di solito patrimonio storico dell'Abruzzo.

Ecco la lettera di Cecilia Usuelli, la giovane nuova generazione dell'azienda, che ci segnala la loro presenza e la storia del loro arrivo nel "tempio del gusto".

La domanda, dopo avere scoperto questa novità, ora è: sarà l'unica "eccellenza nascosta" del varesotto o ce ne sono anche altre?

Mi dispiace ma devo rettificare il vostro articolo di oggi perché un'eccellenza varesina, peraltro già recensita da **Gambero Rosso** e alla quale Gambero Rosso ha dedicato una puntata di un suo programma, è presente da Eataly Smeraldo Milano: la **Ernesto Brusa**, storico confettificio nato a Varese negli anni 30 e che ora si trova nella sua unica sede di via Molini Trottì.

L'articolo: Eccellenze gastronomiche? A Varese non ce ne sono. Parola di Eataly

L'articolo di Gambero Rosso che parla della Ernesto Brusa

L'azienda è nata come piccolo laboratorio per volere del Sig. Ernesto Brusa; egli si dilettava nel

produrre piccole quantità di confetti di assoluta qualità che poi, grazie al passaparola, hanno ottenuto sempre maggiori consensi conquistando il territorio di Varese e dintorni. Il Sig. Brusa non ha avuto eredi e, negli anni 80, **i miei genitori hanno acquistato l'azienda per portarne avanti la tradizione**. In questi 30 anni l'azienda, che resta sempre a conduzione familiare e di dimensioni contenute, ha avuto l'onore e il piacere di collaborare con prestigiose realtà del settore dolciario traendo sempre più spunti per evolversi e aumentare la gamma di articoli offerti mantenendo però inalterati i due requisiti imprescindibili: la primissima qualità delle materie prime utilizzate e l'amore totale per i propri prodotti.

Le nostre creazioni sono presenti in tutta Italia esclusivamente nei punti vendita al dettaglio quali drogherie, pasticcerie, gastronomie – prima tra tutte **il tempio della gastronomia milanese, Peck** – luoghi nei quali è ancora essenziale il rapporto umano, lo scambio di opinioni, esperienze ed emozioni, l'assaggio e l'acquisto di prodotti validi e genuini e che riconciliano col mondo. Nonostante i tempi duri non abbiamo ceduto alle lusinghe della GDO e alla prospettiva di guadagni facili perché tutto ciò sarebbe andato, necessariamente, a discapito della qualità. Ecco un altro motivo per cui possiamo ritenerci un'eccellenza.

La selezione dei fornitori di Eataly, ve lo posso assicurare, è davvero seria: ci ho messo più di un anno solo per ottenere un indirizzo e il nominativo di un responsabile al quale spedire dei campioni e una presentazione aziendale; poi ho perseverato e alla fine sono stata premiata. I nostri prodotti sono stati premiati. Nel punto vendita di Milano Smeraldo siamo posizionati su un espositore a noi quasi totalmente dedicato al piano terra, nel settore dolci. Allego immagini presenti anche sul [nostro profilo Facebook](#).

Leggi anche: [Sulle ceneri del teatro Smeraldo apre Eataly](#)

Ho 32 anni, due lauree messe nel cassetto e tanti sacrifici fatti per l'esclusivo ed incondizionato amore che provo per questa azienda, ma anche un entusiasmo inesauribile e la voglia di continuare a proporre prodotti sempre migliori affinché possa ricevere sempre più manifestazioni di consenso da parte di chi mangia i nostri dolci e ne rimane estasiato. Queste sono soddisfazioni! Essere fornitore di Eataly è una soddisfazione! Essere di Varese è una soddisfazione!

Resto a disposizione e in attesa di Vs gradito riscontro.

Cecilia Usuelli

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it