

VareseNews

Prodotti e cibi varesini, storie di nicchia ed eccellenze

Pubblicato: Giovedì 20 Marzo 2014



Ma è giusto o non è giusto che i prodotti varesini non ci siano nella mappa di Eataly Smeraldo?

Leggi anche: Eccellenze gastronomiche? A Varese non ce ne sono. Parola di Eataly

E' un caso isolato di successo quello della caparbia attività che ha portato in quegli ambiti banchi, anche se non tra le eccellenze provinciali, la Ernesto Brusa confetterie di Varese?

Leggi anche: "A Eataly l'eccellenza varesina c'è, ed è dolcissima"

Siamo sfortunati o poco attenti a ciò che avviene al di fuori di Varese? E poi: davvero di varesino ci sono solo i confetti nel circuito Eataly? Abbiamo provato a proseguire nella ricerca informandoci presso altri "diretti interessati", che hanno fatto emergere nuovi particolari.

«Innanzitutto, Eataly non è Slowfood, anche se anche se c'è un rapporto di collaborazione e consulenza. Meglio chiarirlo, perchè spesso c'è confusione tra le due realtà – **Claudio Moroni**, presidente della condotta Slow Food di Varese, mette le prime cose in chiaro -. Per quanto riguarda la vendita di prodotti chiunque può proporsi a Eataly ed esserne ospitato, dopo le valutazioni fatte dall'azienda. Ne è un esempio la Ernesto Brusa, di cui avete parlato. Per quanto riguarda la materia fresca invece, bisogna ammettere innanzitutto che la produzione varesina è piccola, molto di nicchia. Ma, soprattutto, molto più orientata a vendere direttamente, dal produttore al consumatore. Quindi non è scontato che chi fa e chi distribuisce il prodotto finisca per mettersi d'accordo nel proporlo lì. Io mi riprometto comunque di lavorare per Varese, in modo che ci sia una presenza anche per i nostri prodotti. E intanto sto lavorando per portare, almeno per una volta, il "Mercato della Terra" che Slow Food fa a Milano, a Varese».



Qualcuno, a dire il vero, zitto zitto **c'è già**, e da alcuni anni, **nel circuito Eataly**: «Abbiamo fatto un contratto nel 2011 con Eataly, quindi siamo nel loro circuito da tre anni – spiega **Arturo Rossi**, quinta generazione dell'azienda -. A Milano, però, non ci trovate ancora, e dobbiamo capire perché. In compenso abbiamo fatto due degustazioni a Roma e due a Torino, che hanno avuto un buon successo». La domanda sulla loro presenza nel corner lombardo, dove potrebbero peraltro figurare a buon titolo tra le eccellenze regionali per fama e contributo storico, non sottende però alcun tipo di lamentela: «Noi comunque siamo a catalogo, con i nostri prodotti luxury – aggiunge **Francesco Aletti Montano**, (nella foto) socio di Rossi d'Angera – ci siamo e siamo orgogliosi di esserci».



E nello store milanese c'è anche un altro prodotto varesino "di tendenza": la birra **Extraomnes**. Come ci segnalano dalla El Mundo di Marnate, produttrice della birra che ha vinto il premio Birraio dell'anno 2013 (nella foto, **Schigi D'Amelio**, il birraio dell'anno 2013), "Pur non essendo propriamente un'eccellenza gastronomica, la nostra birra è presente a Eataly Milano". Ecco un altro prodotto di cui vantarsi, anche se non fa parte della "lista dei prodotti locali" più noti: e forse, a questo punto, quella lista va un po' aggiornata.

Ma se molti di quei "nomi in lista" Dop o aspiranti tali provenienti dalla provincia hanno produzioni fin troppo di nicchia persino per Eataly, qualcosa che già potrebbe diventare a buon diritto un altro prodotto varesino a catalogo della prestigiosa vetrina internazionale è quello dei **Brutti e Buoni**, gli ultracentenari (compiono 140 anni nel 2015) dolcetti della pasticceria Veniani di Gavirate: «Certo che mi farebbe piacere esserci, sia per il prestigio che per la visibilità» spiega **Alessandro Clerici**, quinta generazione della pasticceria Veniani: «So che vanno un grande lavoro di selezione, e sarebbe un onore poterli convincere, anche in memoria del lavoro fatto dal mio bisnonno». E per spezzare una lancia a favore dei Brutti e Buoni, vera finezza di nicchia già apprezzata in tutto il mondo, possiamo ricordare che quegli eterei e impalpabili biscottini alla nocciola accompagnano il caffè e le varie pause nei design Hotel Mama Shelter, firmati da Philippe Stark, sono stati protagonisti del Fiat Cafè di Tokio, si trovano in alcuni dei migliori hotel di Hong Kong e tra i clienti più curiosi hanno avuto la catena degli hotel Four Season delle Maldive. Nella speranza di vedere anche loro, insieme alle grappe e ai confetti e, nel tempo, a molto altro, nel "tempio del gusto" milanese.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it

