

Anny Rose, che ha fatto la storia del gelato in città

Pubblicato: Giovedì 17 Aprile 2014



E' un locale storico per i gelati, l'**Anny Rose**: è stato il primo nel centro di Varese a tenere aperto tutto l'anno ed è un punto di riferimento sicuro per chi ama il gelato da 16 anni. Il laboratorio dietro al locale comincia a lavorare alla mattina presto, e riprende poi ogni volta che nel negozio finisce un gusto: «Io non faccio scorta» spiega Anna, che prepara da una vita 40 gusti di gelato, senza contare le granite in estate.

Leggi anche: Varese, da deserto a regno del gelato

La passione di Anna, nata con l'apertura del locale nel 1998, è nata quasi per caso: «Ho imparato lavorando gratis due mesi da una amica che aveva delle gelaterie intorno a Milano. Io e mio marito volevamo fare qualcosa di nostro e, frequentando l'amica ed essendo golosa di gelato, ho cominciato a pensare di aprire un negozio. Siamo venuti a Varese a vedere se c'erano altre realtà. Ci siamo accorti che non ce n'erano e allora abbiamo deciso di venire qui». Da Cardano al Campo, dove vivevano e ancora vivono, si spostano in città in cerca di un posto centrale ma non troppo caro da affittare: «Abbiamo preso tutto da zero e l'abbiamo risistemato... Quando siamo entrati, con mio marito, qui non c'era niente e la vietta era brutta. Eravamo ventenni e entusiasti: ci sentiamo di aver fatto qualcosa di bello per questo posto. All'epoca i negozi qui intorno erano contenti del nostro arrivo, perchè avevamo portato un po' di persone qui».



Ancora ora **Rosa** va e viene al lavoro dalle 7 alle 21 tutti i giorni da **Cardano al Campo**, dove i due coniugi abitano. Il loro cavallo di battaglia, da sempre, è il **Nutellone**: «C'è dall'apertura e guai se proviamo a toglierlo. Avevamo anche il gusto Anny Rose, un misto caramello e mou con biscotti al cioccolato. Non lo prepariamo più, ma ho clienti che me lo chiedono ancora adesso. Proveremo a rifarlo». Nel frattempo, i clienti sono diventati quasi amici e molti frequentano ancora il negozio, dopo tanti anni: «La nostra prima cliente, cioè il nostro primo scontrino, abitava da queste parti: aveva comprato una vaschetta. Lo sappiamo perché aveva conservato lo scontrino: dopo cinque anni ce l'ha riportato, e ora lo conserviamo come ricordo. La signora è ancora nostra cliente, dopo 16 anni – Spiega Anna – Tra i clienti, c'è ancora la mamma che porta il bambino a fare merenda, l'impiegato o la commessa che pranzano in maniera alternativa, gli amici che portano il gelato a chi è ricoverato in ospedale».

Negli ultimi tempi ci sono state aperture di gelaterie “eccellenti”, di quelle che fanno rumore. Ma all'Anny Rose non si scompongono: «Siamo abituati alle gelaterie che aprono. Da sedici anni in qua ne hanno aperte tantissime: dopo di noi hanno aperto in undici. In realtà, ad aprire una gelateria si fa in fretta, è portarla avanti negli anni che è difficile» Il segreto? «Nonostante l'aumento dei costi delle materie prime e i conseguenti incassi inferiori, manteniamo il prezzo al gelato, cercando sempre di migliorare il prodotto. Troppo spesso si parte bene e poi si peggiora il prodotto. Sentirsi dire invece, dopo sedici anni, che il gelato è come il primo giorno, fa piacere...»

Adesso la gelateria è in vendita: «Ma non chiudiamo. Solo comincia a diventare difficoltoso lavorare per noi, e se potessimo realizzare cambieremmo un po' vita. Ma non lo vogliamo fare a tutti i costi: vorremmo a trovare una giusta sistemazione a una gelateria molto amata. E se non la troviamo, rimaniamo qui».

di [Stefania Radman](#)