

VareseNews

“Grazie a tutti dal bar Cuba dove abbiamo stupito con la semplicità”

Pubblicato: Mercoledì 24 Febbraio 2016



La piccola porta del **bar Cuba**, affacciata su via del Cairo, era rimasta una piccola isola di semplicità familiare incastonata tra le vetrine luccicanti del lusso che ormai stanno conquistando ogni spicchio del centro.

Leggi anche

- [Varese – Addio bar Cuba](#)
- [Varese – Il Cuba diventerà “bar Galpa”](#)

Quel luogo, dal sapore così rustico e apparentemente fuori luogo rispetto alle grandi multinazionali che lo circondavano, era in realtà molto apprezzato e **ben radicato nell’affetto delle tante generazioni** che hanno frequentato e frequentano Varese.

Prova ne sono il dispiacere e la pioggia di attestati di stima raccolti in questi giorni dopo **l’annuncio della sua chiusura**. Un’ondata di emozioni che ha investito **Renato Pedrini e la moglie Patrizia**, in questi giorni ancora impegnati con il trasloco.

«Quello che è successo mi ha fatto un piacere enorme – **racconta il signor Renato** -, io volevo molto bene ai miei clienti e l'affetto di questi giorni mi ha fatto capire che loro lo avevano capito».

L'avventura della famiglia Pedrini al bar Cuba è cominciata negli anni '50 quando la famiglia arrivò nel centro di Varese da Laveno Mombello. A guidare l'attività allora era il capostipite **Tullio Pedrini**, aiutato dalla figlia e dal figlio. «Sono passati quasi quarant'anni da quando mio padre non c'è più ma i miei clienti più anziani se lo ricordano ancora – racconta Renato -, non era un barman ma era un uomo molto deciso e si era fatto volere molto bene».

Il signor Renato è finito dietro al bancone del Cuba molto presto, a sedici anni, ma ha raccolto l'eredità di quell'attività nel 1982 con la moglie Patrizia e poi con il figlio Lorenzo. Tra le cose che lo hanno reso celebre in tutta Varese c'era la sua imitazione dell'Apollò di Pirola, con una ricetta che ha spopolato. «Quel prodotto ha avuto un successo incredibile ed è stato fondamentale per la storia del mio bar – racconta Renato -. L'ultima evoluzione è stata una sua versione di colore blu inventata da mio figlio, si chiamava Iris».



la facciata esterna del bar Cuba

Capire la ricetta del successo del bar Cuba non è semplice. Il luogo non ha mai avuto uno stile moderno, ne tanto meno ha valorizzato il suo aspetto un po' vintage. In poche parole è sempre rimasto il locale di sempre: semplice e di gestione familiare.

Una politica che di sicuro ha giovato alla sua notorietà è stata quella dei **prezzi**. Al Cuba fino a settimana scorsa il caffè costava ancora 80 centesimi, solo per fare un esempio: «lo ammetto a volte è stato un problema – **spiega il signor Renato** -. Solo che per come sono fatto io non mi è mai piaciuto aumentare i prezzi. Mi sembrava uno sgarbo verso i miei clienti, anche se effettivamente visti i costi a volte sarebbe stato meglio farlo. Mi ricordo che tutte le volte che c'era da aumentare di dieci centesimi il prezzo di un prodotto litigavamo per mesi io, mia moglie e mio figlio. È il mio carattere».

Su questo deve aver contato molto anche l'affitto del locale: «la famiglia proprietaria delle mura è stata molto corretta e li ringrazio per questo. Ci hanno permesso davvero di continuare a fare con serenità il nostro lavoro».

Sul perché **la famiglia Pedrini abbia abbassato la serranda** non c'è nessun mistero: «io e mia moglie vogliamo goderci la nostra pensione. Adesso non saremo più dietro il bancone ma ce ne andremo a spasso». Ma si sente già un velo di nostalgia quando **il signor Pedrini dice grazie**: «grazie a mia moglie che in questi anni mi ha accompagnato nel lavoro, ai miei figli e grazie ai miei clienti davvero di cuore».

La gestione del bar adesso è passata di mano e presto riaprirà sotto un altro nome e un'altra forma: «io ho passato comunque tutte le mie ricette», chiosa Pedrini.

[Tomaso Bassani](#)

tomaso.bassani@varesenews.it