

VareseNews

Bulgheroni: “Chiudere Zamberletti di via Como è triste, ma giusto”

Pubblicato: Lunedì 21 Marzo 2016



Dopo l'appello di un lettore, Edoardo Bulgheroni, amministratore unico di pasticceria Zamberletti, spiega le ragioni della chiusura della pasticceria e dello storico laboratorio di via Como

Caro Direttore,

ho letto con emozione tutta la lettera del tuo lettore la scorsa settimana e desidero chiederti gentilmente ospitalità per poter rispondere.

LEGGI LA LETTERA QUI

Innanzitutto la ringrazio per aver dedicato del tempo e attenzione alla chiusura della storica pasticceria Zamberletti di via Como, 24 e al trasferimento a Cassano Magnago del laboratorio di Produzione, attività che coordino da più di tre anni e alla quale sono legato affettivamente da quando sono nato.

Si immagini che i locali degli uffici erano la camera da letto di mia mamma e dei miei zii Angela e Giorgio, il salone delle Confezioni era la sala da pranzo e l'archivio occupa il locale cucina dei miei nonni materni Lucia e Antonio (detto Carlo)... una vita dedicata alla dolcezza!

Domenica 3 aprile, quando chiuderemo prima di pranzo le porte del negozio per l'ultima volta sarò il più dispiaciuto dei cittadini varesini, mi creda. ... e quanto mancheranno anche a me e ai mie figli le

brioche zuccherate che sporcano sempre il maglione!

La preziosità di un esercizio commerciale storico come la nostra Pasticceria è innegabile, come il fascino che esercita sui clienti il profumo che proviene dai forni e la freschezza dei prodotti, garantita ogni giorno dal lavoro appassionato delle persone gentili di Zamberletti.

Vi è un però in questa storia che sembra una favola e spero possa rendere il finale un po' più lieto anche per lei, i genitori, gli insegnanti e studenti della scuola elementare Mazzini e i commercianti della via Como, nella lieve tristezza che ci accomuna.

Infatti, da oggi, 21 marzo primo giorno di primavera, la nostra Azienda si è trasferita a Cassano Magnago dove ricollocherà anche nei prossimi mesi l'Attività Produttiva di Pasticceria e Gelateria, in un contesto più idoneo e con maggiori garanzie per il futuro di chi ci lavora oggi e ci lavorerà in futuro.

Tutti i Prodotti saranno migliorati, nel rispetto delle Originali Ricette e trasportati a Varese tutti i giorni perché non manchino mai nei nostri locali di Corso Matteotti, via Manzoni e Groppello di Gavirate.

Il cambiamento spaventa tutti noi ma non deve intimorire chi fa Impresa con l'obiettivo di fare le cose sempre meglio e guarda al futuro con speranza e ottimismo.

Mi sento di aver fatto la cosa più giusta, anche se inizialmente provocherà qualche dispiacere ai romantici come Lei e me.

Un caro saluto,
Edoardo Bulgheroni

[Redazione VareseNews](#)
redazione@varesenews.it