

Il fruttivendolo di Valle Olona, famoso come Bulgari

Pubblicato: Martedì 29 Marzo 2016



Di Valle Olona fin troppi pensano che sia quasi un luogo di passaggio, un non quartiere o – nel migliore dei casi – un quartiere dormitorio di Varese.

Non è così: la frazione che ha una chiesa, un oratorio, la banca, la posta e un centro storico, fa di tutto per non diventarlo, grazie all'orgoglio degli abitanti e ad alcuni locali che resistono e fanno aggregazione. Tra di loro, il più famoso (ben oltre le conoscenze di quartiere) è lo storico fruttivendolo che sta in via Dalmazia, in quei 100 metri subito dopo il semaforo che conoscono in tanti e di cui spesso si parla.

Claudio Rossi – detto “Bulgari” da alcuni dei clienti perchè nel suo negozio non mancano primizie o rarità, dal prezzo adeguato – è un fruttivendolo che non solo serve il quartiere portando la frutta (ma anche il pane e il latte dei vicini negozi, se necessario...) a tutto il circondario, ma “rifornisce” di frutta di qualità varesini di tutta la città (che si “spingono” verso un quartiere popolare attirati dalla sua frutta e verdura speciale) o addirittura dalla Svizzera. «Il più lontano cliente svizzero vive sopra Lugano, spesso i ticinesi passano dopo il golf – spiega Claudio – il più lontano tra gli italiani è di Brusimpiano».

«Siamo aperti dal 1973, io non ero ancora nato» spiega il figlio Simone, oggi proprietario del negozio fondato dal papà – Viviamo a Masnago, ma mio padre viene qui tutti i giorni da oltre 40 anni».



Claudio è qui perchè «Avevo un amico, che aveva il negozio di fruttivendolo qua davanti. Deve sapere che prima di avere un negozio tutto mio ho lavorato per anni dall'Enrichetta, uno dei fruttivendoli più conosciuti di Varese, che stava in via Volta. Me lo ricordo come se fosse ieri: ho cominciato il 21 agosto 1962, era un venerdì. Mi davo da fare, e mi piaceva il mestiere. Quando sono venuto a trovare l'amico, mi ha proposto di comprare il negozio. Con diciotto mila lire in tasca e otto milioni di debito gliel'ho comprato. Ed eccomi qui».

Del suo negozio sono famosi i datteri freschi, le ciliegie buonissime anche in inverno, le cipolle di Tropea e il minestrone già pulito: ma anche la sua fede calcistica, milanista senza se e senza ma. Il suo segreto è uno solo: «Avere prodotti buonissimi, che non compri da altre parti. Se non fosse così, i miei clienti andrebbero al supermercato: ce ne sono tanti qui intorno».

Stefania Radman

stefania.radman@varesenews.it