

VareseNews

Nasce a Belforte lo storico “sfilatino” di Golden Egg

Pubblicato: Giovedì 7 Aprile 2016



E' una domanda che, tra il serio e il faceto, ci è stata rivolta più volte.

E siccome il nostro mestiere è andare a verificare, anche le cose più quotidiane, non potevamo esimerci dal farlo. La domanda in questione era: «Ma dove diavolo fanno i panini del Golden Egg, così lunghi e così “perfetti da panino”? E si possono comprare?».

Una questione di lana caprina magari, ma per chi è cliente abituale non indifferente. Seguendo le indicazioni – e scoprendo che servono anche altre realtà che abbiamo incontrato recentemente – siamo arrivati alla fonte della curiosità.

A realizzare quei panini speciali da molti anni è **Luca Famlonga**, che ha una piccola panetteria a metà di viale Belforte, nel pieno del quartiere. E' aperto dal 1972, e ad aprire il negozio è stato suo padre Delio, i cui genitori arrivavano dalla Valtellina.

La panetteria è piccola, anche se intensamente frequentata. Ma il laboratorio – proprio dietro il negozio, e a vista – è tutto loro: e non sono molti ormai a poter vantare questa caratteristica.

Per realizzare il panino che Golden Egg da anni e anni imbottisce, hanno una precisa direttiva: «Devono essere lunghi 80 centimetri precisi, e il taglio in mezzo non deve essere troppo profondo, se no si crea una crosta dura e rovina il panino. Quelli che ci vengono diversi da così, non arriveranno mai al locale. Ce li teniamo noi» spiega Laura, sorella di Luca e addetta alle vendite in panetteria, con un gran carico

quotidiano di simpatia.

Ma quindi se vogliamo uno “sfilatino alla Golden Egg” possiamo presentarci in viale Belforte? «Per nulla. Quelli sono realizzati in esclusiva per loro! – spiega categorica Laura – Al massimo, ci teniamo quelli che non sono venuti “a regola d’arte” per il panino, ma che sono ugualmente buoni. Però, a questo punto, ovviamente non sono la stessa cosa...»

Leggi anche

- **Varese** – Golden Egg :«I nostri panini hanno 30 anni eppure sono freschi»
- **Varese** – Golden Egg si “mangia” Mc Donald’s
- **Varese** – Ultimo weekend di apertura per il “vecchio” Golden Egg

Laura ci racconta, ma il “Re del laboratorio” è Luca che confessa che oltre a quelli descritti, quel panino non ha altri segreti: «E’ pane comune, senza alcuna altra aggiunta o stranezza». E ci spiega che non è solo il Golden Egg a essere rifornito da quella che era nata come una “semplice panetteria”: anche l’altrettanto storico Scotsman Pub di Biumo, il nuovo bar di villa Mirabello o, come negozi, la Bottega dei sapori di Buguggiate e la panetteria di Bizzozero sono “Made in Luca”.

Stefania Radman

stefania.radman@varesenews.it