

## E' un Convivio l'ultima delle mille vite di Rosanna

**Pubblicato:** Venerdì 12 Agosto 2016



E' un Convivio l'ultima delle mille vite di **Rosanna Pagliarini**, eclettica “varesina del mondo” che dopo avere girato Europa e Italia è tornata nella sua Varese con una nuova idea che l'ha portata direttamente in cima al sacro Monte.

Per chi ha buona memoria, il nome e la verve di Rosanna non risultano nuove: prima del terzo millennio ha insegnato il punto croce a mezza Varese dal suo negozio di via Cattaneo, diventato presto un atelier dove si confezionavano originali vestiti su misura, destrutturati e senza taglie. Intanto, ha insegnato il punto croce anche a mezza Italia, con il suo manuale “**Il punto croce**” ormai introvabile, ma ancora ricercato disperatamente da decine di fan in internet: basta digitare il suo nome e si trovano disperse nella rete le disperate richieste di recupero del suo volume.

Poco dopo però, ritroviamo Rosanna nella boutique alternativa da lei aperta a Santiago di Compostela, [che non è passata inosservata ai media spagnoli](#). Dopodichè ha aperto un atelier di cucito a Genova, [le cui idee originali hanno colpito i media liguri](#). E poi ha avuto l'idea di un “vestito ikea” in scatole di montaggio, che manco a dirlo ha fatto parlare di sè.

Ora la vulcanica Rosanna ha trovato un “buen retiro” nel borgo di Santa Maria del Monte, dove ha aperto un locale che promette di non passare inosservato. Si chiama “**Il Convivio**”, è aperto da aprile scorso proprio in cima alla salita delle cappelle, incastonato tra i più famosi e storici “Montorfano” e “Bar Milano”. E, come dice lei, “non chiude mai”. «Da quando ha aperto io non ho mai chiuso un solo giorno – spiega – Dalle 11 del mattino a sera, finchè non c'è qualcuno qui, io resto»

Il locale non è un bar e non è un ristorante: «**Io sono una artigiana alimentare**» si definisce, e ha dato al locale il sapore del «Ristoro – spiega – Io preparo panini, fette di torta e nella stagione più fredda sono pronta a preparare le zuppe. Chi vuole le prende e le può mangiare sulle panche di pietra, camminando, guardando la natura o chiacchierando davanti al locale».

Tanto è convinta della bontà dell'idea del “ristoro” e di quell'aria di “pranzo al sacco” che si può godere al sacro Monte, che ha preparato dei sacchetti personalizzati proprio per l'occasione. «In realtà li ho creati in occasione di “**Tra Sacro e Sacro Monte**”. Le persone arrivavano un po' prima dello spettacolo, decidevano quali panini e quali bibite mettere nel sacchetto, e se ne andavano a prendere posto. E' stato un grande successo».

Le sue preparazioni si fanno notare: come il **panino all'hummus**, o quello alla **formaggina, cipolla di tropea e anguria** (sì, anguria), ma per chi la conosce non c'è niente di strano. Ogni sua attività si è distinta, e anche al sacro Monte porta senza dubbio una ventata di novità. «Qui non ci sono gelati o coca cola: non è quel genere di locale. Se vuoi però posso darti un **sorbetto all'ananas fatto da me**. O puoi prendere un chinotto Lurisia. Oppure ti posso dare Qello, il mio aperitivo: l'ho chiamato così perchè, dopo le prime prove mi chiedevano tutti “dammi quello”: mi è sembrato il suo nome più adatto».

A dire il vero, al Convivio **si può comprare anche un grembiule a punto croce**: retaggio delle sue vite passate, che evidentemente resiste.

Insieme ad un “modo internazionale” di affrontare i pellegrini e i turisti: tant'è vero che sono parecchi gli stranieri attirati da quel posto un po' diverso dagli altri. Che prima di andarsene, si approfondono in “merci” e “danke schoen” per quella italiana venuta a “presidiare” con gusto la salita al santuario.

[Stefania Radman](#)

[stefania.radman@varesenews.it](mailto:stefania.radman@varesenews.it)