

VareseNews

Luxale Coffee, sapori siciliani e non solo

Pubblicato: Giovedì 27 Settembre 2018



Il concorso Best Bar 2018 è stato organizzato da VareseNews in collaborazione con Moka Sir's e ForBar. Per rendere uniforme a tutti i dieci finalisti l'approccio alla votazione, faremo a tutti le stesse domande, nello stesso ordine.

Protagonisti di oggi sono quelli di **Luxale Coffee Living Food**, che ha due punti vendita nel Gallaratese ma che in particolare è nella classifica finale con il locale di Samarate: Luca Catania, 31 anni, lo gestisce insieme al fratello minore Emanuele e alla sua squadra.

Quando ha aperto il bar?

Qui a Samarate abbiamo aperto nel novembre 2014, ma abbiamo anche un altro locale a Cassano Magnago.

Quale è stata l'esigenza che ha fatto nascere il locale?

Siamo sempre stati del mestiere: abbiamo iniziato nel 1999, con una attività di pizzeria e ristorazione, io e i miei fratelli. Poi abbiamo aggiunto anche il bar, per essere operativi a 360 gradi su tutta la giornata.

Presentatevi: chi siete, quanti siete, che mansioni avete?

Siamo uno staff che comprende in totale ventinove persone, tra Samarate e Cassano, più o meno metà e metà tra i due locali. Mediamente qui a Samarate ci sono tre o quattro persone per ogni turnazione.

Qual è la vostra specialità?

Siamo specializzati nella colazione siciliana – la brioche siciliana, i cannoli, i cartocci – e in quella tradizionale: facciamo prodotti molto diversi, dalle brioche ai biscotti. Poi per il resto siamo forti in particolare sull'hamburger, sia per il mezzogiorno che alla sera.

Come descrivereste il vostro locale?

Un locale versatile, che è pronto ad accogliere eventi di ogni tipo, dai battesimi alla festa di laurea, dalle compagnie numerose alle famiglie. Un locale per tutti. Con una qualità e un prodotto 100% made in Italy, non usiamo niente di congelato.

Chi è il vostro miglior cliente?

Siamo forti sia sulla colazione, sia sull'hamburger, su entrambi: quindi direi clienti diversi per orari ed esigenze.

Da dove arrivano e chi sono i vostri clienti?

Abbiamo molta clientela locale, ma anche persone che vengono fin da Milano per venire a mangiare.

Che rapporto avete con il territorio?

Abbiamo partecipato ad eventi come sponsor, sosteniamo le squadre di basket di Arnate, delle associazioni di bambini disabili.

?Come vivete il digitale e la comunicazione?

Abbiamo una pagina Facebook e Instagram, oltre a un sito Internet come ogni azienda seria. Anche su Tripadvisor ci siamo trovati una pagina aperta dai clienti nel 2014. Abbiamo il wi-fi per i clienti.

La cosa più divertente che vi è successa? E quella più sgradevole?

Non saprei come rispondere, non mi vengono in mente episodi particolari.

Perché secondo voi dovrebbero votarvi come best bar?

Io credo che ognuno dei nostri clienti sappia giudicare da solo la nostra realtà. Dalla pulizia alla location alla qualità del prodotto, noi non abbiamo mezze misure: puntiamo sempre al meglio. Qualità top, pulizia sempre attenta, proposta ampia fanno la differenza. Il giudizio positivo della clientela deriva da questo, non possiamo essere noi: nel 2018 poi offriamo un prezzo accessibile per chiunque, senza escludere nessuno dalla nostra proposta.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it