

Pasticceria Buosi, il regno del Buosino

Pubblicato: Venerdì 28 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.

Conosciamo meglio la **Pasticceria Buosi** di Varese.

Quando ha aperto il bar?

Qui a Varese siamo partiti nel 1999. Questo però non è il primo bar Buosi: il bar-pasticceria-gelateria di famiglia è nato nel 1958 ed è a Venegono Superiore, dove c'è anche il laboratorio di produzione e la scuola di cucina.

Qual è stata l'esigenza che ha fatto nascere questo locale?

Volevo coronare quello che era stato il successo del negozio di Venegono poiché ero giovane e rampante mi sono detto "devo andare anche in città" e abbiamo deciso di fare questo passo.

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

Io sono Denis Buosi, A Varese c'è Lorenzo, uno dei miei figli, come responsabile del punto vendita. Anzi, due su tre dei mie figlio sono al lavoro con me: Lorenzo in negozio a Varese, Andrea in produzione a Venegono. In tutto, tra Varese e Venegono, siamo in 20.

Qual è la vostra specialità?

Sicuramente il Buosino, a Varese è così. Anche perché è diventato una sorta di simbolo varesino, lo conoscono praticamente tutti, anche se non è considerato ufficialmente un “prodotto del territorio”. Copiato in tutte le salse anche dai più grandi: e questo fa piacere, perché quando ti copiano significa che un’idea ha successo, e l’originale è sempre migliore delle imitazioni.

Come descrivereste il vostro locale?

E’ un locale che è stato costruito per tutti: non è nato per una clientela serale, o solo per le colazioni. E’ nato con l’intenzione di accontentare tutta la clientela, ed è realizzato con un gusto classico ma che non stufi, per mettere tutti a proprio agio.

Chi è il vostro miglior cliente?

Il nostro miglior cliente è la famiglia: la mamma col bambino, il papà con il figlio: il nucleo familiare, quello che va in pasticceria per la merenda, che compra la torta per il compleanno o per gratificarsi per un’occasione. Non “il ragazzo”, “l’imprenditore” o “l’avvocato” anche se per la vicinanza con il tribunale e le scuole abbiamo tanti rappresentanti anche di queste categorie.

Da dove arrivano e chi sono i vostri clienti?

Su Varese sicuramente abbiamo una clientela giornaliera fatta di scuole e un indotto dovuto dagli uffici intorno al tribunale. Il locale, in piazza Beccaria, è in una posizione strategica e quello aiuta. Nel periodo estivo poi ci sono molti turisti: siamo menzionati sulle guide, quindi abbiamo anche un cliente non abituale di tipo turistico, che viene a cercarci. Il sabato e la domenica ci sono poi quelli che arrivano da fuori Varese.

Qual è il vostro rapporto con il territorio

Io sono sempre stato uno che ha cercato di sposare tutte le filosofie del territorio, anche se per la verità non ho poi avuto grandi riscontri, o li ho avuti un po’ “a singhiozzo”. Con la Whirlpool, per esempio, ho contribuito a creare il primo microonde in Europa per la lavorazione del cioccolato: facendo da consulente, lavorando con loro per metterlo a punto. Sono in pochi a saperlo, anche se tre settimane fa ho visto quei modelli a Fico. E’ stata una soddisfazione personale pensare che sono stati studiati insieme a me, e ora girano il mondo.

Come vivete il digitale e la comunicazione?

Ci stiamo investendo: abbiamo una persona assunta che si occupa solo di quello, che in questo momento mi rende forse più di una commessa. Puntiamo sul discorso dei social, Instagram e altro: ma per stare bene sulla piazza ci vuole persona che fa solo quello.

La cosa più divertente che vi è successa?

Un cliente che si è accorto che il Buosino aveva il cucchiaino di cioccolato solo dopo sei mesi che lo beveva! Il fatto è che lui normalmente beveva il caffè senza zucchero, e così si comportava anche con il Buosino: lo prendeva, lo beveva giornalmente, senza badare nemmeno al cucchiaino. Un giorno entra con un amico, e vede che l’amico si mette a mangiare il cucchiaino. Lui gli chiede “Ma che cavolo fai?” e scopre in quel momento di non aver mai mangiato il cucchiaino di cioccolato che gli era stato servito ogni giorno per sei mesi. Ci abbiamo riso su, anche se lui voleva indietro 120 cucchiaini di cioccolato.

E invece quella più sgradevole?

La cosa sgradevole è quando i clienti non ti salutano, oppure entrano col telefono in mano e ordinano le cose senza mollare il cellulare. A me sembra irrispettoso: non solo per me, ma anche per le persone che lavorano dietro il banco.

Perché secondo voi dovrebbero votarvi come best bar?

Perché sono più di vent’anni che ci mettiamo cuore, passione e anima per fare quello che facciamo.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it

