

VareseNews

Dalla carrozzeria alla ristorazione: “La crisi non esiste, la ricetta è guardare avanti”

Pubblicato: Giovedì 16 Maggio 2019



«Quando tornavo a casa dopo una partita a pallone, percorrevo a piedi le strade del mio paese e sentivo l'odore dell'orto. Allora non ci facevo caso ma ora mi manca». **Massimo Foghinazzi** oggi ha 52 anni e i capelli bianchi ma non ha perso la capacità di dare importanza ai dettagli. È forse per questo che è riuscito a coniugare nella sua vita il mondo delle macchine con quello della cucina.

Cresciuto a Casalzuigno, **oggi è il nuovo gestore del ristorante “I Rustici” di Villa Della Porta Bozzolo insieme ai suoi tre amici di sempre** (Luca Panighini, Emilio Felli, Valentino Ronchi) Prima era il proprietario di una officina di autoriparazioni che da piccola attività di paese ha trasformato in una multinazionale: «Ho aperto la Carrozzeria Europa nel 1989 a Luino e ho iniziato a costruire una rete nazionale tra attività, dal Trentino alla Sicilia. Una volta costruito il network l'ho venduto ad una grande azienda del settore».

Massimo oggi è rimasto il direttore generale della rete ma ha capito che aveva voglia di rimboccarsi le maniche nuovamente e investire le sue energie in un progetto vicino a casa: «Negli anni ho girato tutta l'Italia e questo mi ha insegnato tanto ma ho deciso di fare qualcosa sul mio territorio, offrire un servizio alla comunità e ai turisti che lo vogliono vivere».



Dall'officina rumorosa e frenetica, oggi si trova quindi a girare tra gli eleganti ambienti del suo locale, dove ogni tavolo è abbellito con un tulipano rosa, le tovaglie sono bianche e stirate e gli chef Leonardo e Riccardo aspettano i clienti. Eppure, i due mondi non sono così lontani, almeno per lui: «**Quando ho aperto la carrozzeria ho capito che il modo di fare impresa stava cambiando.** Per anni abbiamo vissuti in una bolla speculativa che non poteva andare avanti. **Quando è scoppiata si è iniziato a parlare di crisi ma io non l'ho mai chiamata così,** ho capito che eravamo davanti ad un cambiamento e che era necessario trovare nuove strade per sopravvivere. Era necessario creare un network tra realtà per aumentare le efficienze aziendali».

E così vernici e bulloni, come i prelibati piatti che propone nel menù del ristorante, diventano ingredienti di un modello da replicare: «La cucina è sempre stata una mia passione, è portatrice di cultura e tradizioni diverse. L'idea di prendere in gestione questo ristorante è nata a tavola ovviamente, durante una cena con gli amici con cui da piccolo giravo per le strade di questo paese. Alla mia età voglio contribuire per la sua rinascita e farlo tornare la meta per milanesi in cerca di aria buona».

Pasta e fagioli, trippa, polenta, risotti e tanti altri piatti della tradizione per pranzi e cene, pane, pasta e dolci sono fatti in casa mentre frutta e verdura sono comprate dalla aziende agricole del territorio. Gli elementi base per guardare già al futuro: «**A breve apriremo un locale a Duno, un locale per aperitivi** dove i protagonisti saranno sempre i prodotti comprati nella nostra zona». E chissà se tra qualche anno, Massimo e soci torneranno a sentire il profumo di frutta e verdura tra le strade di quel paesino di mille e trecento abitanti.

Adelia Brigo

adelia.brigo@varesenews.it

