

VareseNews

IceOut 2019, Buosi: Quando i “gusti classici” sono liquirizia e tarte tatin

Pubblicato: Mercoledì 28 Agosto 2019



IceOut 2019 – il concorso di *VareseNews* con il supporto di **Forbar** e **Chicco d’Oro** – è arrivato all’ultimo passo, la finale. Vi presentiamo oggi **Buosi Gelato di Varese**, una delle magnifiche dieci che si giocheranno il titolo in palio come migliore gelateria della provincia.

Raccontateci la vostra storia: chi siete e quando avete aperto la gelateria?

«Abbiamo aperto nel 2008 – spiega **Juanita Lorenzon**, una dei due soci che gestiscono Buosi Gelato – Siamo due amici che hanno voluto fare un’impresa insieme, uno dei quali però si chiama Buosi e quindi raccoglie un testimone importante da una grande famiglia di pasticceri specializzati anche in gelato».

Qual è il segreto del vostro successo?

«Io in effetti questo mestiere l’ho sempre fatto: è da 35 anni che faccio gelati, fin da quando ero ragazzino – incalza **Marco Buosi** -, Io non so fare altro, quindi. Lei, la conosco da una vita.. abbiamo pensato di metterci insieme e mettere in pratica questo progetto. Che poi era destinato soprattutto a non lavorare tutti i giorni dell’anno: il mio sogno era di aprire un locale stagionale, dopo l’esperienza di gelateria all’Iper che avevo portato avanti per un po’ e che è stata un po’ pesante... ci siamo detti: “ma perché non apriamo un locale che lavora tutti i giorni, ma solo da marzo a novembre?” ci abbiamo provato, ha funzionato. Siamo aperti da undici anni. Per come l’intendo io, fare il gelato è una cosa parecchio impegnativa: l’attività apre alle 6 e mezza del mattino con la produzione e chiude a mezzanotte quando saluta gli ultimi clienti. Siamo una quindicina in tutto al lavoro e ora offriamo, oltre

al gelato preparato continuamente fresco, proposte diverse come pancakes, estratti, frullati di frutta».

Quale caratteristica vi contraddistingue?

«Secondo noi la qualità e la varietà delle cose che offriamo. Qui è tutto manuale e artigianale e il punto di partenza è la qualità: ogni mattina qui si pulisce la frutta o si scelgono le foglie di menta: perché il prodotto è un punto di partenza fondamentale – spiega Juanita -. Dal pistacchio di Bronte certificato dop alle uova di Paolo Parisi, che costano 1 euro e 25 l'una. A volte sembrano preziosità esagerate, ma son tutte cose che alla fine fanno la differenza, quando si mangia un nostro gelato»

Qual è il segreto del vostro successo?

«Il desiderio e la volontà di fare sempre le cose al meglio. Non ci siamo mai lasciati andare, e abbiamo sempre lavorato perché tutto fosse al meglio» spiega Marco.

Juanita conferma: «E' il rispetto per il nostro lavoro: noi siamo sempre qui, i sacrifici li abbiamo fatti per mantenere uno standard elevato, migliorarsi sempre di più e adeguarsi ai tempi. Perché ora più di un tempo le persone guardano quello che mangiano, sono sempre più attente. E noi abbiamo sempre seguito la ricerca, soprattutto sulla ingredientistica»

Classici o sperimentali: come nasce la vostra selezione di gusti?

«I grandi classici non possono mancare, perché è quello che i clienti chiedono. Ma a noi piace tantissimo sperimentare: e ora ancora di più, perché ci sono ingredienti da tutto il mondo che vale la pena provare, anche se poi non hanno particolare seguito – spiega Juanita – Marco prova incessantemente a introdurre frutti esotici particolari, per esempio, anche se le persone non sempre apprezzano. E' faticoso proporre cose nuove, anche se i nostri clienti sono curiosi: ma il risultato sono dei gusti che quest'anno sono di tendenza e che noi invece produciamo da oltre dieci anni: come lime e zenzero o limone e basilico»

Marco Aggiunge «Noi abbiamo 36 gusti su una scelta di circa 80-90, non è così semplice “farli girare” tenendo conto che almeno 20 sono classici e devono rimanere sempre a disposizione: solo di cioccolato noi ne abbiamo una decina di varietà».

Venendo ai gusti: «Se dobbiamo citarne qualcuno possiamo ricordare la liquirizia, che è diventato un gusto classico come anche la **tarte tatin** o la **sacher** o anche il **misto di Sicilia**: dei classici magari solo per noi, ma ormai i clienti si sono abituati così – spiegano – Un'altra nostra caratteristica è quella di avere tanti gusti di frutta: ne abbiamo sempre almeno 12. In più abbiamo sempre fatto sorbetti, ghiaccioli e altro, e così abbiamo parecchi prodotti senza latte: non solo gusti di frutta ma anche nocciola e mandorla o cioccolato, fatti senza derivati del latte. Infine abbiamo tentato quest'anno anche un gusto che abbiamo chiamato **Detox**, con cicoria e spinaci: pensavamo non avrebbe avuto un gran successo, invece ha funzionato da matti! E' il segno del cambio di esigenze da parte dei consumatori».

Qual è il gusto che i vostri clienti amano di più o che vi distingue dagli altri?

«Di sicuro la **crema**: un gusto classico che noi, da pazzi, facciamo con le uova, come Dio comanda, e per di più quelle di Paolo Parisi – spiega Juanita – Poi la nostra menta, che facciamo solo noi, pulendo foglie di menta in continuazione» .

«Purtroppo uno dei gusti che vendiamo di più è il **pistacchio** – Aggiunge Marco Buosi – Dico purtroppo perché è uno dei gusti che ci costa di più: 50 euro al chilo per fornire il pistacchio di Bronte doc, che dichiariamo in etichetta. Ma non cediamo di un millimetro lo stesso, sulla qualità. Ed è molto apprezzato».

Un aneddoto o una curiosità?

«Credo che la nostra curiosità siano i due “**ape gelato**”: due Ape Piaggio che utilizziamo per eventi privati aziendali e matrimonio, e, eccezionalmente, anche ad AgriVarese – dice Juanita – Tra gli aneddoti abbiamo una serie di curiose distorsioni dei nomi dei gelati: dalla noce di Macadamia che

diventa noce della Madonna, all'amarena croccante che diventa amarena Coccianta, dal pistacchio di Bronte diventato pistacchio del Brinzio alla sacher diventata sakè».

Qual è il vostro rapporto con i social e come gestite la comunicazione?

«La nostra età ci impedisce di affrontare l'argomento in maniera indipendente – confessa Juanita – Perciò abbiamo pensato di investire un poco in questo, anche se nostro malgrado: quindi abbiamo qualcuno che ci pensa per noi. Anche perchè non siamo particolarmente connessi in questo senso».

Che rapporto avete con il territorio e con il turismo?

«Che rapporto abbiamo? Glielo diciamo in poche parole – dicono insieme – Meno male che ci sono i turisti, in estate in particolare: siamo orgogliosi di vedere entrare nella nostra gelateria turisti da tutta Europa, magari con le guide in mano dove siamo citati come tappa obbligatoria – risponde Marco – Tra l'altro ce ne sono sempre di più, ce ne accorgiamo senza nemmeno muoverci dal negozio. Diciamo che forse è la città che non è tanto organizzata ad accoglierli: ma loro arrivano e quest'estate, da noi, hanno fatto la differenza».

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it