

VareseNews

Riapre il caffè Bosisio di Varese, grazie a un trentenne tornerà alla sua anima “anni trenta”

Pubblicato: Giovedì 18 Marzo 2021



Non tutte le storie di **Covid** hanno un finale triste: a 24 ore dall’annuncio dell’addio per le pasticcerie [Zamberletti](#), arriva la notizia che riapre un caffè centralissimo e storico, chiuso a fine 2019, che sembrava destinato a rimanere senza vita per tutta la pandemia.

E, a riaprirlo, è un trentenne varesino che ha già girato molti paesi e fatto esperienze stellate. Ora, nei mesi del covid, è tornato a casa e ha deciso di cogliere un’occasione: «Mi chiamo **Luca Marinaci**, ho 32 anni, lavoro nel settore da tempo e ho fatto tante esperienze – racconta a VareseNews – Ho vissuto tre anni a **Londra**, ho lavorato a **Lugano** al Parco Ciani e al Principe Leopoldo, ho lavorato al ristorante stellato “**Da Vittorio**” a **Brusaporto**, il tre stelle dei fratelli Cerea. Proprio per loro dovevo aprire un locale a **Macao**, ma siamo stati tutti fermati dal Covid. A quel punto sono tornato a casa, a **Induno Olona**. E mentre attendevo che tutto passasse mi sono guardato intorno e, un po’ per amor di patria ma un po’ perchè mi è capitata l’occasione, ho deciso di prendere con un socio mio coetaneo (anzi di due anni meno...) **il caffè Bosisio**».

Il locale non è ancora riaperto, ma il cantiere è in pieno svolgimento: «È un locale storico, del 1926, che ho in mente di riportare a quell’atmosfera iniziale “anni trenta”. Per fare bene il lavoro però, dobbiamo lavorarci su: il locale, pur apparentemente “antico” aveva parecchi rifacimenti più recenti, vorremmo riportarlo il più possibile allo stile originario».

«La nostra idea – continua Luca – È quella di **aprire un bistrot, nel vero senso del termine**: un mix tra bar e ristorante. Non perderà l’aura di caffè storico, quindi, ma non voglio mancare l’esperienza di ristorazione che ho acquisito negli anni. Provando ad alzare un po’ l’asticella, però: un bistrot un po’ parigino, romantico come io vedo sempre Varese quando ci torno».

Ma come è venuta in mente quest’idea, in una città difficile come è oggettivamente Varese, e in pieno Covid? «Perchè penso che a Varese ce lo meritiamo, qualche posto speciale. E io vorrei aprirne uno di questi. Come dicevo, per me Varese ha un lato romantico – continua – So che è una piazza difficile, ma quando lavoravo dai Cerea mi dicevano spesso che avevano molti clienti varesini, che arrivavano fino a lì per mangiare bene. Nel mio piccolo, proverò a farli stare a casa una volta di più».

«Intendiamoci – prosegue – Non è che mi creda poi chissà chi: di varesini bravissimi che hanno fatto fortuna in giro per il mondo ce ne sono tanti e meglio di me. Penso solo a un mio amico di **Tradate**, Maurizio Palermo, che ora vive a Londra ed è bartender di uno dei 15 bar migliori del mondo secondo una classifica internazionale».

Ma, aggiunge chi scrive, tra i varesini notissimi all’estero abbiamo sommelier di fama mondiale, o anche lo chef che ha aperto il primo ristorante italiano stellato del mondo a Londra, **Giorgio Locatelli**, ora star televisiva. Varesini di primo livello ce ne sono, le nuove generazioni sembrano piuttosto coraggiose e disposte a tornare: come nel caso che abbiamo appena raccontato di **Davide Aviano, che dalle Langhe è tornato in città in un hotel “di charme”**. possiamo solo fare un grande in bocca al lupo per questa nuova, attesa apertura in centro città.

Stefania Radman

stefania.radman@varesenews.it