

VareseNews

Al parco di Masnago arriva un chiosco. “Cibo semplice e a chilometro zero”

Pubblicato: Venerdì 18 Giugno 2021



Al **Parco Mantegazza di Masnago** si servirà anche la kombucha, il tè fermentato dalla storia antichissima. Lo porteranno i due fratelli **Federico e Mattia Baggiani**, due giovani imprenditori varesini, che **apriranno un chiosco a Masnago, accanto all'area giochi sotto il Castello**. *(nella foto Federico e Mattia)*


Sono loro ad aver vinto il bando del comune di Varese e saranno loro a gestire il piccolo bar che verrà realizzato dopo l'ok della Sovrintendenza.

Federico e Mattia sono tornati a Varese dopo una lunga esperienza all'estero, in Australia, con le idee molto chiare: portare il loro spirito di iniziativa e metterlo a frutto. E così Mattia [ha aperto a Induno Olona](#) una piccola azienda per la produzione di una bevanda davvero particolare: ribattezzata “Mia kombucha” è fatta con ingredienti 100% naturali e selezionati; acqua filtrata, due tipologie di tè biologico (tè verde Gunpowder e tè nero Rukeri), zucchero di canna biologico (quasi tutto consumato durante il processo) e colture vive di kombucha per la fermentazione. Un vero elisir.

Mentre Mattia si dedica alla produzione del tè, Federico, con lo zio, gestirà il chiosco del parco Mantegazza: «Sarà una struttura a base ottagonale con tavolini all'interno e all'esterno. E **con servizi igienici** che ora non ci sono ed è un grosso problema per le famiglie che frequentano il parco.

La nostra idea è di proporre cibo semplice, a chilometro zero, niente di elaborato. Poi la sera aperitivi e piccoli eventi. Siamo carichissimi – dice Federico – Abbiamo davvero tanta voglia di cominciare».

L'attesa, però, sarà un po' lunga: tra permessi, inizio dei lavori e l'estate di mezzo si slitterà a novembre: «Nessun problema, abbiamo moltissime idee. Avremo modo di prepararale al meglio»



Un viaggio in Australia, tè e batteri amici: nasce così Mia Kombucha, la bibita sana made in Valceresio

di R.B.