

VareseNews

“Così ho fondato Fabbrica Pizza e Compagnia delle cozze. Seguo i miei sogni e sono al Settimo cielo”

Pubblicato: Mercoledì 7 Dicembre 2022



I sogni sono la linfa vitale di ogni imprenditore, a qualsiasi latitudine si trovi. Il sogno del varesino **Luigi Barban** era avere un fazzoletto di terra in Toscana per produrre un vino di rango, il famoso **Brunello di Montalcino**, un'icona del Made in Italy.

La storia di Barban nel mondo del food inizia nel **1981**. La Robe di kappa decide di chiudere la sua unità produttiva a Milano e lui, che era l'addetto alla qualità, si ritrova improvvisamente senza lavoro.

Una sera va al **Ponderosa**, locale mitico di **Torba di Gornate**. Una buona birra e gli amici sono un antidoto sicuro al momento decisamente negativo. All'ingresso del locale c'è un cartello con la scritta “Cercasi personale”. Barban si propone e viene assunto. Vi rimarrà a lavorare per tre anni, quanto basta per capire quale sia la sua strada e con chi la percorrerà.

DAL PONDEROSA AL SETTIMO CIELO

Nel locale di Gornate conosce la futura moglie, **Antonella Villa**, con cui prenderà in gestione un bar al Sacro Monte. ?Passano altri tre anni e la famiglia Barban acquista “**Il settimo cielo**” a **Biumo Inferiore**, uno dei locali più noti di Varese. Siamo nella seconda metà degli anni Ottanta, un periodo in cui spopolavano paninari, giubbotti Bomber e scarpe Timberland.

Nel percorso imprenditoriale di Barban quell'esperienza fu importante a tal punto che l'attuale società che raggruppa tutte le attività di famiglia si chiama “**Settimo cielo**”.

DAL SETTIMO CIELO AL PUB SCOZZESE

Come spesso accade nelle storie degli imprenditori di successo, Barban si affida all'intuito buttandosi a capofitto nel percorso di conoscenza di un settore fino ad allora per lui sconosciuto. L'entusiasmo della nuova avventura prevale dunque sulla paura dell'insuccesso. «In quel momento iniziai a credere in tutto quello che stavo facendo, sentivo che quella era la direzione giusta – racconta Barban – E così iniziai a fare corsi per sommelier, assaggiatore di grappe e di alta pasticceria».

La paninoteca diventa ben presto un'enoteca con cucina e i risultati non tardano a venire. «Facevamo le cose fatte bene, come andavano fatte» sottolinea l'imprenditore. Passati cinque anni il locale di Biumo Inferiore inizia a stare stretto e così la famiglia Barban decide di spostarsi alla **Trattoria della Pesa** in via Carlo Cattaneo. Restava però da decidere il destino del "Settimo cielo" che fu trasformato in un vero pub. «Siamo andati in Scozia per capire come funzionavano questi locali – racconta Barban – e lì abbiamo avuto la fortuna di conoscere l'amministratore delegato della NewCastel che ha creduto in noi e così abbiamo aperto il primo pub scozzese in Italia in società con amici che importavano birra».

Dopo due anni, decide di cedere le quote ai soci. Anche questo è un tratto tipico dell'imprenditore italiano da sempre propenso alla solitudine piuttosto che alla condivisione del rischio, con qualche eccezione nell'ambito della ristretta cerchia familiare.

DALLA TRATTORIA DELLA PESA AL FABBRICA PIZZA

La "Trattoria della pesa" è un locale che ha il suo fascino. È nel cuore della città e con una storia interessante, ma a Barban non basta. C'è una domanda che lo rende irrequieto: che cosa può far fare il salto di qualità? La risposta arriva dopo un confronto con la moglie Antonella: «Aprire delle pizzerie diverse da tutte le altre».

Negli anni '90 il mercato del food italiano era colonizzato da **McDonald** e **Burger King** la cui offerta era però monotematica. Barban decide di inventarsi il "**Fabbrica pizza**". «L'idea era quella di offrire al cliente pizza, un tagliere di salumi e formaggi e un dolce – spiega l'imprenditore – Naturalmente, dolci da ristorante, cioè di grande qualità, non quelli industriali».

Il **primo "Fabbrica pizza" viene aperto a Gallarate** e va benissimo. L'offerta piace e non c'è giorno dell'anno che il locale non sia al completo. Sulla scia di quel successo ne nascono altri tre: a **Varese, Legnano e Saronno**. Dopo una pausa, nel 2001 Barban decide di aprire sempre a Gallarate un nuovo grande locale "**La compagnia delle cozze**". A stimolare l'imprenditore questa volta è una critica che si sente ripetere da più persone: «Voi non sapete fare la pizza. È troppo leggera».

E così, senza perdere tempo, Barban prende il treno e va a **Napoli** dove si ferma un mese. Impara tutto quello che c'è da imparare sulla pizza napoletana, contatta degli artigiani partenopei per realizzare un forno in pietra lavica e apre il nuovo locale che, manco a dirlo, riscuote un grande successo: per dieci anni "**La compagnia delle cozze**" **farà una media di duemila coperti a settimana**. «In tutte queste attività – spiega l'imprenditore – abbiamo sempre cercato di proporre al cliente prodotti di qualità realizzati da noi, oltre alla pizza anche il pane e i dolci».

DALLA BIRRA ARTIGIANALE AL BRUNELLO DI MONTALCINO

Dare ai clienti dei prodotti di qualità è il marchio distintivo delle attività di Barban che a un certo punto si chiede se non sia il caso di proporre anche la birra fatta da lui. Nel 2010 in una grande villa di **Carnago** nasce il "**Birrificio settimo**" che produce birra artigianale, circa **200mila bottiglie l'anno**, abbinata a un ristorante di cucina tipica altoatesina e a un pub per ragazzi.

Oggi la società "**Settimo cielo**" **ha 6 ristoranti, un birrificio e dà lavoro a 73 persone, di cui 70 in Lombardia e 3 in Toscana**. C'era però ancora un sogno che Barban voleva realizzare: produrre un grande vino. «Sono riuscito ad acquistare una piccola azienda agricola a Montalcino e da qualche anno produco anche Brunello».

Michele Mancino

michele.mancino@varesenews.it