

Un nuovo marchio per i tipici amaretti di Gallarate

Pubblicato: Venerdì 5 Aprile 2024



Un nuovo marchio, garanzia di qualità e fedeltà alla ricetta originale, per gli amaretti di Gallarate, uno dei due dolci “certificati” della provincia di Varese. **Frutto di un lavoro fatto in Regione Lombardia con gli artigiani cittadini**, è stato presentato oggi con un momento, presso la pasticceria Pagani, che ha coinvolto tutte le sei realtà che vendono gli amaretti “certificati”.

«**Tutto è nato dall’idea di Francesca Caruso** di fare degli amaretti un prodotto Igp» ha spiegato **Massimo Gnocchi**, uno degli artigiani coinvolti. «Un percorso complesso che – ci è stato spiegato dagli uffici regionali – valeva la pena fare per contrastare eventuali contraffazioni. Tutti poi, nel corso della procedura, abbiamo riconosciuto che non c’era questo rischio, ma ci è stato prospettato di creare un marchio di tipicità, con un marchio grafico riconoscibile».

Ed ecco dunque il nuovo marchio della “tipicità” degli amaretti, che caratterizzerà le produzioni delle realtà aderenti: la pasticceria **Bianchi in centro**, la **Bianchi Giovanni** e la **Andrea Bianchi**, la **pasticceria Pagani**, la **pasticceria Gnocchi** e anche lo storico forno **Salmini**, panetteria che ha due punti vendita, di cui quello storico si trova tra l’altro in via Mazzini, a pochi passi dal punto in cui si trovava (un secolo fa) il **Furlandoni**, l’artigiano che ideò gli amaretti con la tipica forma creata – secondo il racconto – da un gatto dispettoso.



«L'amaretto è sempre stato il simbolo della città, il prodotto che si regala a chi è in visita a Gallarate» ricorda Rocco Longobardi, assessore alle attività produttive.

«Da assessore al marketing, pur senza capitolo di spesa, io ho dato uno spunto, ma **le diverse realtà hanno lavorato insieme per portare a casa un riconoscimento**» ha riconosciuto **Francesca Caruso**, oggi assessora alla cultura in Regione, dopo l'incarico a Gallarate.



Il nuovo marchio (disegnato da Riccardo Crespi) è accompagnato da una **parziale revisione del disciplinare definito una quindicina di anni fa**: nello specifico sono state rese meno rigide le norme per l'uso dell'armellina, il prodotto naturale che dà l'amaro... all'amaretto.

Roberto Morandi
roberto.morandi@varesenews.it