VareseNews

Il coraggio delle valli, riapre la storica macelleria di Caldana, “tornerà la bresaola”

Pubblicato: Martedì 21 Maggio 2024

La bottega di paese nel centro storico di Caldana che è paese nel paese, a Cocquio Trevisago, cioè un piccolo borgo che quattro anni fa perse la sua macelleria rinomata e di fiducia. Oggi quel negozio storico riapre. **I preparativi sono ormai ultimati** e sembra definitivamente sfatato il rischio che **Daniele Andreoli**, il macellaio di una vita qui a Contrada Sant’Anna, aveva paventato ai tempi della chiusura: **«Nessuno vuole portare avanti l’attività: che peccato»**.

Invece Ilario Viggiano, macellaio quarantenne di Verbania ha lanciato il cuore oltre l’ostacolo e con grande coraggio e determinazione ha fatto il percorso inverso che spesso caratterizza i suoi colleghi: invece di andare verso la grande distribuzione, dove ha lavorato per 15 anni nelle macellerie dei supermercati, ha coronato il suo sogno di aprire un negozio tutto suo.

«Proprio così. **Ho girato davvero tanti supermercati, diverse catene fra le più conosciute e rinomate. Conosco il mestiere, so quello che i consumatori cercano**, e io sono convinto che grazie a questo insegnamento riuscirò a combinare un mix che ritengo fondamentale fra qualità e prezzo».

Ilario racconta la sua avventura in un giorno di nuvole dove ancora fa freddo; il bancone è ancora vuoto «la carne all'ultimo», e con lui c'è la compagna **Giulia Valzan**, felice della nuova avventura intrapresa. **Vivono a Leggiuno**, hanno una bimba piccola e sono convinti di farcela. In realtà il plurale lascia il tempo che trova dal momento che la professione di Giulia è tutt'altro. «In negozio sarà da solo», spiega Ilario, «così potrò tenere i prezzi ad un giusto livello abbattendo i costi di gestione che con un dipendente sarebbero alti», spiega. **L'attività è in affitto**. E il vecchio proprietario della macelleria, che ha 120 anni e ha chiuso i battenti a fine anno nel 2019, segue con grande cura i passi intrapresi dalla «nuova leva».

Anche perché questi muri custodiscono un segreto: la ricetta per la bresaola. «Sto imparando, ci vorrà del tempo perché si tratta di un prodotto che segue una sua stagionatura, ma porterò avanti anche questa tradizione» spiega Ilario che annuncia prodotti di alta qualità: **bovini di alta qualità**, (anche) il **suino nero proveniente dalla Lomellina**, **conserve venete**, **birre artigianali** e **vini tipici della Valtellina** «che abbiamo cercato, assaggiato e scelto con cura», spiega. Il negozio, che aprirà i battenti giovedì 23 sarà dotato anche di rivendita di salumi, formaggi e pane: «Voglio dare un servizio al paese, anche con prodotti che non siano rigorosamente legati alla macelleria» dove, ci tiene a specificarlo, «i nostri amici cani sono i benvenuti»; fuori, manco a farlo apposta, passa una signora con ben tre cani al guinzaglio che sente la frase e sorride: «Allora ci vediamo giovedì».

Andrea Camurani
andrea.camurani@varesenews.it