

VareseNews

Dal cioccolato per Armani alla solidarietà: la dolce storia di Denis Buosi

Pubblicato: Giovedì 11 Dicembre 2025



Una storia imprenditoriale che attraversa tre generazioni e si evolve continuamente, mantenendo al centro la qualità artigianale e l'innovazione. È quella di **Denis Buosi**, protagonista della puntata dell'11 dicembre di Materia d'Impresa, la rubrica di Varese News dedicata alle imprese del territorio.

Le origini: dal Veneto a Venegono Superiore

Tutto inizia nel 1958, quando **Ermes Buosi**, originario del Veneto e determinato a lasciare la vita da contadino, si trasferisce nel Varesotto. «Mio papà viveva da contadino e a lui non piaceva assolutamente», racconta **Denis Buosi**, suo figlio e seconda generazione dell'azienda. Insieme alla moglie apre un negozio di alimentari innovativo per l'epoca: «Io tante volte lo paragono un po' all'Amazon di adesso, nel senso che praticamente tu telefonavi e dopo mezz'ora neanche avevi la tua spesa a casa, o avevi il pane e il latte fresco alla mattina».

Le consegne partivano prestissimo: «Lui tutte le mattine alle cinque e mezza, con qualunque tempo, partiva con il motocarro». L'Ape era modificata per l'efficienza: «La prima cosa che si faceva era togliere le portiere, perché così eravamo più veloci a fare il servizio». Denis ricorda con affetto quei momenti: «Eravamo uno sulla parte sinistra, uno sulla parte destra: i clienti a sinistra li facevo io, i clienti a destra li faceva lui. Quasi quasi non si scendeva neanche dal motocarro».

La visione imprenditoriale di Ermes emerge quando il mercato cambia. «Mio papà è sempre stato un visionario», spiega Denis. «Come ha visto che nascevano i primi negozi di alimentari ha detto: qui bisogna inserire qualcosa di nuovo, qualcosa di diverso». Prima arriva una rivendita di pasticceria, poi la decisione cruciale, quando ha visto che i pasticcini funzionavano «dovremmo farci un laboratorio nostro». Negli anni Ottanta arriva la trasformazione definitiva: con «una vera e propria pasticceria, gelateria e forse uno anche dei primi bar della zona di Venegono Superiore».



Denis Buosi intervistato da Stefania Radman

La passione per il cioccolato

Il laboratorio funziona benissimo, inizialmente retto da un pasticciere esterno. Ma anche Denis ama lavorarci: «Io mi sono appassionato al mondo del cioccolato», racconta Denis. Nel 1999 apre a Varese «la prima cioccolateria artigianale, penso di tutta la provincia».

La sua passione è diversa da quella di molti altri: «Il cioccolato è un prodotto molto difficile da lavorare, spesso lo si considera un sottogruppo della pasticceria. Invece noi proprio l'abbiamo valorizzato al cento per cento». L'expertise raggiunta porta l'azienda a collaborazioni prestigiose: «Ho avuto il piacere di servire e di fare i cioccolatini per dieci anni per il signor **Armani**, che ho avuto anche la fortuna di conoscere personalmente. È stata per noi una gratificazione molto importante».

La scelta della qualità sulla quantità

L'esperienza come “terzista di lusso” si conclude con una scelta consapevole. «A me non è mai piaciuto fare la quantità, ma mi è sempre piaciuto fare la qualità», afferma Dennis. «Qualità e quantità vanno difficilmente insieme: un prodotto artigianale come il nostro ha bisogno di moltissima mano d'opera e difficilmente si può industrializzare per avere un risultato come lo vorrei io». Quando i numeri diventano troppo importanti, la decisione è netta: smettere di produrre per altri, e concentrarsi sulla

produzione propria e artigianale.

Innovazione: i gadget in cioccolato

Una delle innovazioni più interessanti nasce da una intuizione di Denis: «Essendo il cioccolato un prodotto molto duttile, molto malleabile, mi sono detto: ma perché non utilizzarlo per costruire dei gadget o dei loghi che possano essere un veicolo di promozione?». L'obiettivo è chiaro: «Realizzare un veicolo di promozione goloso e diverso dal solito: non la penna o la felpa o la maglietta ma un prodotto che si può regalare, facendo non solo sorridere la persona che lo riceve, ma anche permetterle di consumarlo e mangiarlo». Per realizzarlo si utilizzano software di rendering 3D (Rhinoceros) dove vengono creati stampi su misura per riprodurre i loghi aziendali.

L'impegno sociale: la collaborazione con la Cooperativa San Carlo

Da un obbligo di legge in Buosi è nato un progetto virtuoso: «Avendo superato già da un pezzo i quindici dipendenti, mi si richiedeva di avere la persona disabile in azienda», spiega Dennis. «In una pasticceria, in un posto dove si lavora le materie prime, dove lavoriamo prodotti alimentari, trovare sempre la persona disabile che va bene da inserire non è facile».

La soluzione diventa opportunità: dalla collaborazione con la Cooperativa San Carlo di Tradate nasce prima una gelateria sociale, poi qualcosa di più strutturato. «Ci siamo accorti che la gelateria era una azienda troppo stagionale per le esigenze della cooperativa», racconta Dennis. «Allora ci siamo detti: ma perché non utilizzare il cioccolato?».

Il progetto si è evoluto: «Da gelateria è diventata ciocco-gelateria, quindi siamo aperti tutto l'anno». E ora: «Stiamo apprendo a breve un laboratorio per la lavorazione del cioccolato che appunto realizzeranno i ragazzi». Il sostegno dell'azienda ciccolatiera IRCA di Gallarate è stato fondamentale: «Ci ha aiutato anche da un punto di vista economico con i macchinari e in più aiuta i ragazzi nel percorso di formazione».

Dennis sottolinea l'importanza sociale del progetto: «All'interno della cooperativa lavorano prevalentemente donne vittime di violenza e ragazzi con disabilità psichica e fisica. per questo stiamo facendo, a mio giudizio, una cosa molto importante».

L'azienda oggi offre corsi che aprono le porte del laboratorio: «Si tratta principalmente di una scuola a livello amatoriale. Noi facciamo entrare i nostri clienti a casa nostra, sono dei corsi monodidattici che durano circa tre ore». Il più richiesto? «Mission Pasticcere, che praticamente in una sera insegna tutte le basi della pasticceria: il pan di spagna, la frolla, il beignet, la meringa».

La terza generazione e le sfide dell'artigianato oggi

Andrea Buosi rappresenta il futuro dell'azienda. Campione italiano junior nel 2019 – esattamente vent'anni dopo che il padre aveva vinto il Sigep d'Oro nel 1999 – segue le orme paterne, come conferma orgoglioso Denis, che però non nasconde le difficoltà del presente rispetto al passato: «Sicuramente i miei tempi erano molto più semplici, sotto tutti i punti di vista. Oggi purtroppo, come tutti ben sanno, fare impresa soprattutto in Italia non è semplice, anzi è diventato molto complesso e molto complicato».

Le criticità sono evidenti: «Non c'è stata un'evoluzione in quello che è proprio il piccolo artigiano, la piccola e media azienda, dove le tassazioni sono assurde». E ancora: «Una volta la materia prima era quasi inesistente, nel senso che i costi erano veramente bassi. Adesso qualsiasi prodotto, soprattutto i

nostri che utilizziamo noi, il burro, lo zucchero, il cacao sono arrivati a prezzi allucinanti».

Il prossimo appuntamento di Materia d'Impresa è lunedì 15 dicembre alle 14:30 con Jacopo Orsini della Orsini SRL: parleremo di pizzi, ricami e di come portare il nome della provincia di Varese nel mondo.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it