VareseNews

Da leccarsi i baffi

Pubblicato: Sabato 29 Giugno 2013

Nelle prime trenta tappe del **141tour**, abbiamo incontrato diversi luoghi dove vengono si producono prodotti di qualità. Dolci, birre, caffè, cioccolato, gelati e anche vino

Morazzone

Pasticceria Sara e Mariano

"Molti che arrivano anche dai paesi vicini si fermano qui a fare colazione", ci racconta Mariano, l'anima del laboratorio che sforna brioches a ciclo continuo. Insieme con il suo grande amore Sara lavorano una decina di persone. La loro è una di quelle storie da film che raramente vengono raccontate. La loro relazione sentimentale si intreccia anche con la vita professionale. Hanno aperto la loro pasticceria dieci anni fa nel cuore di Morazzone spostandosi poi nella sede attuale in via Caronno Varesino.

Morazzone

Cascina Ronchetto

"Ventimila bottiglie all'anno con quasi due ettari di vigneto. Il vino è interamente prodotto nei vitigni di Morazzone. Nel 2005 abbiamo ottenuto riconoscimento Igt come Ronchi varesini. Davanti alla cantina c'è un vigneto Merlot Pascale. Due le qualità di Merlot: Pascale e Materno. Una novità è poi Gibilée, primo spumante varesino. Un nome che viene da una tradizione, significa manifestazione gaia o festosa. All'epoca quando c'era un bambino vivace lo si definiva Gibilée".

Caronno Varesino

Pasticceria Dolcezze

Antonio e Marco Vuolo della pasticceria Dolcezze dove si realizza il tipico Dolce Caronno

Lonate Ceppino

Lo Scoiattolo

Lo Scoiattolo ha un centinaio di collaboratori con una produzione di 60 tonnellate di pasta al giorno. Il mercato più sviluppato, oltre all'Italia con il 40%, è quello del nord Europa. Da due anni è anche negli Stati Uniti dove il leader è Buitoni. Punta molto sulla qualità e sull'innovazione proponendo prodotti sempre nuovi che sono unici. Un esempio sono le pappardelle ripiene, per ora al tonno, ai funghi porcini e tra poco lancerà quelle al cioccolato.

Gorla Maggiore

Azienda Agricola F.lli Bortoli

Gelati di produzione propria con otto persone in tutto con 400 capi di bestiame di cui 140 mucche da latte che " producono" circa 3.200 litri di latte al giorno. La Bortoli lavora su un'area di 130 ettari e oltre al latte, che può esser acquistato fresco nel loro distributore self-SERVICE o nel negozio, producono formaggi e gelati.

Marnate

Caffè El Mundo

El Mundo produce "caffè per bar e ristoranti", racconta ancora Annalisa Contadori. "Abbiamo acquisito tanti marchi diversi, ad esempio Coffea di Brescia e Aba di Parma. Come gruppo impieghiamo 40 persone, contando anche agenti e aziende collegate". Un'altra produzione aggiuntiva è quella per i distributori automatici.

Marnate

Birrificio Extraomnes

Al birrificio Extraomnes lavorano in tre, in produzione: ecco il mastro birraio Luigi D'Amelio insieme a Stefano Zandalini e Stefano Celora. "Facciamo 3-4 cotte a settimana, ogni cotta dura otto ore, dalle 8 del mattino alle 16 circa". Poi ci sono tutte le fasi di fermentazione, imbottigliatura e stoccaggio e quelle di continua sanificazione dell'impianto

Venegono Superiore

Pasticceria Buosi

La ragione di questo successo ha una sola parola: qualità. «Noi cerchiamo di trovare sempre le migliori materie prime e non i semilavorati. Un esempio? Se vuole fare un buon gelato al pistacchio deve usare quello vero, meglio se di Bronte, e non il semilavorato. Il primo costa 50 euro al chilo, il secondo 5 euro al chilo. Oggi i consumatori sono confusi, ma è solo la qualità che può ripagarli».

Vedano Olona

Cioccolateria Buosi

Trent'anni fa Denis si è avvicinato al mondo del cioccolato realizzando prodotti di tipo decorativo fino a quando, 10 anni fa, è nato il laboratorio di via Adua. In contemporanea è stato aperto il negozio di piazza Beccaria a Varese. Denis ha lavorato per Armani e per la gastronomia Peck di Milano. Oggi producono solo per i propri punti vendita. Il cacao arriva dal Venezuela e dalla Costa d'Avorio su precise indicazioni della famiglia Buosi e qui vengono trasformate e lavorate

Cantello

Asparagi di Cantello

La particolarità dell'asparago bianco, e in particolar modo di quello di Cantello sta nel fatto che viene coltivato interamente in cumuli di terra, e tutelato da teli scuri giorno e notte, che da una parte proteggono la pianta dagli sbalzi di temperatura, e dall'altra impediscono il processo di sintesi clorofilliana: da qui il colore madreperlaceo, che può tendere al rosa e poi al violetto delicatissimo qualora i germogli rimangano anche solo brevemente esposti alla luce.

Viggiù

Pasticceria "Il Dolce Giusto"

Giuseppe della Pasticceria "Il Dolce Giusto" con la commessa Elisa e il piccolo Alan. Oltre alla pasticceria tradizionale si sta specializzando in torte, croissant e pasticcini adatti a chi soffre di leggere intollenze alimentari.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it