

VareseNews

Cinquant'anni di dolci. Il segreto? "Panettone a ferragosto"

Pubblicato: Giovedì 8 Agosto 2013



Di sorpresa la Pasticceria Milano ne conserva un bel po'. Sarà perché **cinquant'anni d'attività fanno la differenza** o per il profumo dei dolci che ha sempre il suo fascino. Quando entriamo è ora di colazione e i clienti vanno e vengono mordendo brioches. Il locale ha il sapore d'altri tempi, e i colori e l'arredamento non tradiscono le aspettative di chi ha nella testa l'immaginario delle pasticcerie come erano una volta. Eppure, **la famiglia Anessi, ha sempre trovato nuovi progetti per mandare avanti l'attività** commerciale aperta dal padre mezzo secolo fa e ancora oggi a gestione familiare.

A raccontarci la loro storia è Elena, una delle sorelle (l'altra è Daniela) che insieme alla madre Olga (foto sopra), al marito Alessandro e al cognato Enzo, portano avanti la pasticceria. «**Il sogno di nostro padre, da sempre, era quello di portare i Brutti e Buoni in tutto il mondo** e noi abbiamo seguito le sue orme». Così, **il dolce gaviratese fatto dalla Pasticceria Milano, oggi è venduto in Francia, Inghilterra, Australia e Olanda**.

«Le eccellenze italiane sono sempre molto richieste all'estero e così abbiamo deciso di esportare il nostro prodotto. A Parigi, i Brutti e Buoni, vengono serviti al Cafè Armani. In Australia li vendiamo ad una ditta alimentare gestita da un siciliano e ora speriamo di



arrivare anche all'America». L'esportazione del dolce fatto di zucchero, nocciole, mardorle e albumi d'uovo, per una pasticceria di provincia significa poter avere una fonte di guadagno consistente, «oggi bisogna stare al passo con i tempi e reinventarsi continuamente altrimenti non si sopravvive». E poi, continua Elena : **«Mio padre ha sempre sostenuto l'importanza di promuovere il prodotto**. Lo faceva assaggiare a tutti i suoi amici e lo portava agli

eventi mondani a cui era invitato».

Vittore Anessi infatti, è stato un calciatore molto conosciuto (*lo stadio comunale di Gavirate è dedicato a lui* *ndr*) che, una volta abbandonata la carriera di sportivo per motivi di salute, decide di aprire una pasticceria. E' il primo maggio del 1963 e cinquant'anni dopo, la moglie i figli, festeggiano l'imporante traguardo ricordando quello che diceva: «**Siamo sempre andati avanti pensando ai suoi consigli** – spiegano le figlie -. Ci ha insegnato a non arrenderci mai e a trovare sempre nuove strade. Oggi non è facile continuare l'attività ma tutte le volte che abbiamo avuto un problema è successo qualcosa che ci ha dato la forza di continuare. Poteva essere anche la chiamata di un cliente per farci i complimenti».

Sui tavolini rotondi e le sedie imbottite, Elena racconta la storia della pasticceria di famiglia con entusiasmo e raccontando anche un'altra curiosità tutta loro. «**Noi facciamo il panettone a ferragosto**



ed è diventato una tradizione. Qualche anno fa, dei francesi, lo chiesero a nostro padre come dolce per il 15 agosto, era un dolce che potevano mangiare solo quando erano qui in vacanza. Da allora lo facciamo sempre e l'abitudine è diventata di molti». C'è poi il Real Dolce che è la loro ricetta per il classico "dolce Varese", oltre ai dolci più classici e alle torte su richiesta. «Stare al passo con le mode oggi è fondamentale. Una volta i clienti avevano meno esigenze, oggi sono più precisi».

Mentre entriamo nel laboratorio da dove escono interi vassoi di brioches, Elena continua a raccontare la loro storia ma soprattutto quella dei **Brutti e Buoni, i dolci inventati dalla Pasticceria Veniani e poi diffusi in tutta Gavirate**. «Scegliamo le nocciole del Piemonte e le mandorle della Sicilia. Queste vengono passate al setaccio, poi tostate e tritate per essere mischiate con gli altri ingredienti. E' un lavoro lungo anche perchè, una volta sfornati vanno incartati e imbustati uno ad uno». Un lungo lavoro che non ripaga solo la golosità ma anche la passione e la fatica della quotidianità. Come quel cliente e amico affezionato che «ogni mattina alle sette meno cinque apre la cler del negozio con nostra madre».

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it