

VareseNews

Facebook e l'elisir del borducan, Whirlpool è già glocal

Pubblicato: Giovedì 10 Ottobre 2013



Marco chef è il classico esempio di uno che ha fatto la sua **fortuna professionale grazie ai social network**. Senza un ristorante e grazie all'utilizzo delle nuove piattaforme informatiche, con un po' di fantasia e buon gusto, è riuscito a imporsi sul mercato come **chef a domicilio**. A lui **Whirlpool** ha affidato il compito di preparare il buffet per il "**matrimonio con Google**". Per l'occasione lo chef ha realizzato un dolce particolare: **una meringa a forma di effe di Facebook abbinata a una "spruzzatina" di elisir del Bourducan**. Si tratta di un liquore a base di scorza di arancia, molto amato dai varesini che vanno a passeggiare al **Sacro Monte (patrimonio dell'Unesco)** dove c'è ancora lo storico locale che serve l'elisir da una bottiglia collegata a un antico carillon. La sua formula segreta fu importata dal garibaldino Davide **Bregonzio** nel 1872 di ritorno da un viaggio in Algeria. Il nome esotico del liquore è la traduzione in arabo della parola arancia.

Appena fuori dal centro direzionale della **Whirlpool di Comerio**, ogni giovedì pomeriggio si vendono **frutta e ortaggi biologici a chilometro zero** dell'azienda agricola "**I mirtilli**" di **Bregazzana** legata al **Centro Gulliver**. E così quando i dipendenti escono dal lavoro, dopo aver condiviso documenti, idee e procedure, si fermano a fare la spesa. «Condividere una migliore qualità della vita con la buona agricoltura – dice **Michele Cassani** – è la nostra missione».

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it