

E' un Convivio l'ultima delle mille vite di Rosanna

Pubblicato: Venerdì 12 Agosto 2016



E' un Convivio l'ultima delle mille vite di **Rosanna Pagliarini**, eclettica “varesina del mondo” che dopo avere girato Europa e Italia è tornata nella sua Varese con una nuova idea che l'ha portata direttamente in cima al sacro Monte.

Per chi ha buona memoria, il nome e la verve di Rosanna non risultano nuove: prima del terzo millennio ha insegnato il punto croce a mezza Varese dal suo negozio di via Cattaneo, diventato presto un atelier dove si confezionavano originali vestiti su misura, destrutturati e senza taglie. Intanto, ha insegnato il punto croce anche a mezza Italia, con il suo manuale **“Il punto croce”** ormai introvabile, ma ancora ricercato disperatamente da decine di fan in internet: basta digitare il suo nome e si trovano disperse nella rete le disperate richieste di recupero del suo volume.

Poco dopo però, ritroviamo Rosanna nella boutique alternativa da lei aperta a Santiago di Compostela, [che non è passata inosservata ai media spagnoli](#). Dopodichè ha aperto un atelier di cucito a Genova, [le cui idee originali hanno colpito i media liguri](#), E poi ha avuto l'idea di un “vestito ikea” in scatole di montaggio, che [manco a dirlo ha fatto parlare di sé](#).

Ora la vulcanica Rosanna ha trovato un “buen retiro” nel borgo di Santa Maria del Monte, dove ha aperto un locale che promette di non passare inosservato. Si chiama **“Il Convivio”**, è aperto da aprile scorso proprio in cima alla salita delle cappelle, incastonato tra i più famosi e storici “Montorfano” e “Bar Milano”. E, come dice lei, “non chiude mai”. «Da quando ha aperto io non ho mai chiuso un solo giorno – spiega – Dalle 11 del mattino a sera, finchè non c'è qualcuno qui, io resto»

Il locale non è un bar e non è un ristorante: «Io **sono una artigiana alimentare**» si definisce, e ha dato al locale il sapore del «Ristoro – spiega – Io preparo panini, fette di torta e nella stagione più fredda sono pronta a preparare le zuppe. Chi vuole le prende e le può mangiare sulle panche di pietra, camminando, guardando la natura o chiacchierando davanti al locale».

Tanto è convinta della bontà dell'idea del “ristoro” e di quell'aria di “pranzo al sacco” che si può godere al sacro Monte, che ha preparato dei sacchetti personalizzati proprio per l'occasione. «In realtà li ho creati in occasione di **“Tra Sacro e Sacro Monte”**. Le persone arrivavano un po' prima dello spettacolo, decidevano quali panini e quali bibite mettere nel sacchetto, e se ne andavano a prendere posto. E' stato un grande successo».

Le sue preparazioni si fanno notare: come il **panino all'hummus**, o quello alla **formaggina, cipolla di tropea e anguria** (sì, anguria), ma per chi la conosce non c'è niente di strano. Ogni sua attività si è distinta, e anche al sacro Monte porta senza dubbio una ventata di novità. «Qui non ci sono gelati o coca cola: non è quel genere di locale. Se vuoi però posso darti un **sorbetto all'ananas fatto da me**. O puoi prendere un chinotto Lurisia. Oppure ti posso dare Qello, il mio aperitivo: l'ho chiamato così perchè, dopo le prime prove mi chiedevano tutti “dammi quello”: mi è sembrato il suo nome più adatto».

A dire il vero, al Convivio **si può comprare anche un grembiule a punto croce**: retaggio delle sue vite passate, che evidentemente resiste.

Insieme ad un “modo internazionale” di affrontare i pellegrini e i turisti: tant'è vero che sono parecchi

gli stranieri attirati da quel posto un po' diverso dagli altri. Che prima di andarsene, si approfondono in "merci" e "danke schoen" per quella italiana venuta a "presidiare" con gusto la salita al santuario.

[Stefania Radman](#)

stefania.radman@varesenews.it