

VareseNews

E sono ventuno: torna l'Artigiano in fiera

Pubblicato: Venerdì 2 Dicembre 2016



Torna dal 3 all'11 dicembre, tutti i giorni dalle 10 alle 22.30, a Fiera Milano (Rho-Però) la **ventunesima edizione de L'Artigiano in Fiera**. Migliaia di artigiani provenienti da tutti i continenti – e naturalmente anche dalla provincia di Varese – esporranno prodotti unici, autentici e originali. *(Foto di repertorio)*

Le **tradizioni artigianali più consolidate saranno protagoniste della manifestazione**, così come la propensione all'innovazione del sempre crescente numero di giovani che decidono di impegnarsi nel settore. Il cammino fra i talenti e l'originalità si snoderà anche tra le aree dedicate al fashion, alla creatività, al food, all'arredamento (Moda&Design, Salone della creatività, Abitare la Casa). Ecco alcune storie degli artigiani varesini che troverete a Rho Fiera.

“Farina e Passione” di Laura Berardi e Barbara Esposti Apiccino (www.farinaepassione.it)

A L'Artigiano in Fiera arriva anche il pastry bike, mezzo a tre ruote allestito a pasticceria itinerante targato Farina e Passione. “Per l'occasione non la useremo per fare somministrazione – avvisano le titolari -, ma solo come vetrina della nostra attività”. A biscotti e torte sarà affidato il compito di far conoscere al grande pubblico della fiera la dolcezza e la genuinità dei prodotti appena usciti dalla cucina di casa di Barbara e Laura. Imprenditrici di Cislago che hanno dato vita a una delle primissime imprese di produzione domestica nate nel nostro Paese sotto l'ala dell'associazione “Cucina nostra”. “I nostri prodotti saranno confezionati in tema natalizio – dicono le due imprenditrici – e proporremo soluzioni che li rendano perfetti come idee regalo”. Ma soprattutto, sotto l'insegna di Farina e Passione non mancheranno alcuni dolci della tradizione natalizia: dal torrone morbido con la frutta secca al panettone artigianale a cui aggiungere squisite marmellate di stagione.

LOPEZ & LOPEZ Snc

Più o meno piccoli, ma anche colorati e soprattutto pratici: sono gli “utili e introvabili”, ovvero gli articoli proposti dalla Lopez & Lopez di Varese. Una carrellata di oggetti in plastica che va dai porta bancomat, ai porta badge, proseguendo con alcuni “cavalli di battaglia”. Qualche esempio? C'è il porta euro, brevettato alcuni anni fa, ma anche il porta assicurazione auto che, sparito l'obbligo di esposizione del tagliando sul cruscotto, si è trasformato in un utilissimo porta disco orario. “Il nostro non è un articolo particolarmente costoso – dicono dalla Lopez & Lopez -, ma si tratta sempre di prodotti utili e versatili, che sono già stati portati in Fiera lo scorso anno”. Per l'edizione 2016 non ci si è fatti scappare l'occasione offerta da una vetrina così grande per un articolo “piccolo-piccolo”, ma che offre risposte diverse a seconda dell'oggetto che si deve conservare.

Puffin Snc di Tagliaferro Claudia & C.

Sarà un gelato, genuino e artigianale, a rinfrescare i palati dei visitatori dell'Artigiano in Fiera: questa la scommessa di Claudia e Luca che, per la prima volta, portano a AF la vetrina da asporto della loro gelateria, Puffin. Da sei anni l'attività ha aperto i battenti ad Orago ed è stata più volte finalista agli IceOut Awards di Varesenews. Il suo segreto? Conquistare i palati a suon di gusti classici e non. “Cerchiamo di fare le cose nel miglior modo possibile – dicono i titolari – proponendo tutti i gusti classici anche nella variante prodotta usando latte senza lattosio, per venire incontro anche ad eventuali intolleranze”. E poi ci sono i “gusti made in” a cominciare proprio dal gusto Puffin ovvero nocciola aromatizzata con arancia e zuppa inglese, variegata alla Nutella e con mandorle pralinate. E poi ancora i “pralinoni” nelle loro varianti, che vanno da pistacchio alle arachidi fino alla nocciola. Perché abbiamo

scelto di partecipare a questo evento? “Soprattutto perché crediamo che sia una grande vetrina – rispondono. Anche se i nostri prodotti non si prestano ad essere strenne natalizie può essere piacevole, per chi è in fiera, gustarsi un buon gelato fatto come si deve”.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it