## 1

## **VareseNews**

## Un impianto da dieci (Poretti) e lode allo "Spitz"

Pubblicato: Giovedì 22 Marzo 2018



In pochi anni, lo *Spitz* di viale Valganna è riuscito a imporsi come uno dei locali più trendy di Varese: un po' in stile industriale, un po' tradizionale, rappresenta egregiamente il territorio in cui è nato e che vuole promuovere.

Un locale, infatti, che non è nato semplicemente per servire cibi e bevande, ma anche per fare da volano ai prodotti del Varesotto, tant'è che la sua funzione, inizialmente, era differente: «Questo luogo è stato aperto sulla scia di Expo 2015 come store della Rossi d'Angera – spiega Francesca Tallone – Doveva essere un temporary shop, ma il grande successo l'ha reso prima un punto vendita fisso, nel 2014, poi (nel 2016) nel locale che conoscete oggi. Un servizio con bar e ristorazione, e in entrambi i casi si utilizzano il più possibile i prodotti del territorio. Scegliere la birra è stato naturale, visto che il Birrificio Angelo Poretti ha sede a poche centinaia di metri da qui ed è coetanea alla Rossi d'Angera».

Saldamente dietro al bancone dal 24 novembre 2016, cioè da quando lo Spitz è aperto, è **Natale Di Gioia**, **per gli amici "Noel"**: da decenni una vera colonna dei locali varesini. «Mi "guadagno la pagnotta" con questo mestiere dal 1991 – spiega Di Gioia – La mia **carriera si è svolta tra Varese e la Svizzera**: in città per 5 anni ho avuto una caffetteria al tribunale, poi ho gestito il Conrad e il Plus Lounge. Il Bar Gajard (poi diventato John Bull Pub e infine Toby Jag Pub) è stato il primo progetto con mia moglie».

Il rapporto che lega lo *Spitz* al *Birrificio Angelo Poretti* è molto di più di quello che si crea normalmente tra un locale e il suo fornitore: «Quando lo show room *Rossi d'Angera* è diventato *Spitz*, non potevamo fare a meno di legarci all'altra storia importante varesina, quello della Poretti di Induno Olona: era la chiusa naturale del progetto – Parlando con Carlsberg Italia l'innamoramento è stato reciproco: il nostro progetto è stato adottato anche da loro e ci hanno aiutato moltissimo. Per esempio con l'installazione della spina a dieci uscite: non ne esistono molte altre da queste parti. In questo modo anche il *Birrificio Angelo Poretti* ha il suo show room a pochi passi dall'azienda, in un locale che lavora quotidianamente con il loro impianto».

Noel ci racconta anche qual è la birra più richiesta tra le sale di Spitz: «**Da noi sono la 5 Luppoli e la 7 Luppoli** – spiega – quest'ultima in particolare è apprezzata perché la ricetta varia con **scadenza stagionale** e ciò incuriosisce molto: è come cambiare sempre birra».



Natale poi ha, nei confronti del Birrificio Angelo Poretti, molti

**ricordi "storici"** «A 14 anni andavamo a sentire l'odore stordente di birra che si sentiva nei luoghi intorno allo stabilimento. Ma il ricordo più vivo risale a **quando gestivo il bar Gajard**. Quando servivo la birra a quello del furgone del pane, **alle sei di mattina: mi chiedeva una** *bock*, e io commentavo: "ma così presto?". Non

dimenticherò mai la risposta: "Beh sono al lavoro da sei ore, ho già mangiato pane e salame, **questa è quasi la mia pausa pranzo**».

Spitz è uno dei 60 locali che partecipano al gioco dei "passaporti" legato all'iniziativa #140annidiluppoli «Più che altro, abbiamo dato indicazioni su come fare: per alcuni sembra un vincolo non poter raccogliere i timbri solo nel locale a cui si è affezionati. Invece è un bel modo di scoprire la città: e in fondo un aperitivo, una pizza e un dopocena a Varese, permettono già di accumulare tre timbri in poche ore».

#140annidiluppoli – Tutti gli articoli su VareseNews

Redazione VareseNews redazione@varesenews.it