

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