VareseNews

Glocal, un successo incredibile grazie a un vero lavoro di squadra

Pubblicato: Martedì 15 Novembre 2022

Fare sistema sono due parole usate spesso. E spesso restano solo un modo di dire. A Glocal va diversamente. Da undici anni il nostro festival dimostra che la collaborazione tra realtà pubbliche e private può portare effetti molto interessanti e virtuosi. Sono coinvolte centinaia di persone affinché il progetto possa funzionare e avere gli ottimi risultati che registriamo. Si parla di tutti noi del giornale, ma anche di volontari, istituzioni, partner associativi, aziende.

L'ORGANIZZAZIONE

Glocal è frutto del lavoro di una squadra coordinata da Varesenews, ma che si avvale di contributi intellettuali e organizzativi di vari soggetti. Negli anni alla guida creativa, insieme a me si sono alternati **Silvia Giovannini, David Mammano** e nelle ultime edizioni **Riccardo Saporiti**. Per la parte social, insieme alle nostre **Roberta Bertolini, Maria Carla Cebrelli** e **Adelia Brigo** hanno lavorato come social media manager **Rosi Battaglia** e **Donata Columbro**, affiancate sempre da un social team composto da giovani studenti delle scuole di giornalismo. Per la parte video a lungo ci siamo avvalsi di collaborazioni esterne guidate da **Giampaolo Colletti**. Da due anni è il nostro **Marco Corso** a guidare quest'area con il contributo dei "suoi" ragazzi dell'ITS Incom. La grafica è sempre stata realizzata all'interno della nostra struttura da **Elena Doni** e **Denise Malnati**.

Poi ci sono due colonne portanti che da undici anni svolgono un lavoro intenso: la redazione e per la parte organizzativa **Manuel Sgarella**, senza il suo contributo di idee e attività sul campo il festival non potrebbe esistere. Da ultimo, **il vero fiore all'occhiello di Glocal, resta BlogLab**. Fu una bella intuizione e non abbiamo mai smesso di lavorarci. Al nostro fianco **Hagam**, una realtà di comunicazione che accompagna spesso la nostra storia. A loro va il merito della realizzazione dell'intera piattaforma tecnologica del festival, ma nello specifico quella di BlogLab e la formazione degli oltre mille ragazzi che hanno partecipato fin qui. All'inizio il motore di tutto il progetto fu **Valeria Vercelloni** insieme alla nostra **Alessandra Toni**. Poi passarono il testimone a Marco Corso e nelle ultime edizioni alle nostre collaboratrici più giovani **Ilaria Notari** e **Francesca Marutti**.

Un ruolo speciale lo svolge da sempre **Eo-Ipso** che è il nostro ufficio stampa e ci permette di raggiungere tante testate nazionali e locali. In questi anni ci hanno portato sulle pagine, tg, radio, siti e magazine di tutta Italia. Un contributo strategico il loro, oltre che una profonda amicizia.

I PARTNER

In questi anni abbiamo costruito i vari programmi con tanti soggetti. In primis **l'Ordine dei giornalisti** i cui presidenti da **Letizia Gonzales** a **Gabriele Dossena**, **Alessandro Galimberti** fino all'attuale **Riccardo Sorrentino** sono sempre stati presenti al festival. Con loro abbiamo costruito occasioni di formazione con oltre 500 eventi in questi anni a cui hanno partecipato migliaia di colleghi. L'altra realtà

sempre presente è **ANSO**. L'Associazione Nazionale Stampa Online è la dimensione più local dell'intera kermesse. Sono venuti a Varese giornalisti ed editori da ogni parte d'Italia, dalla Sicilia alla Val d'Aosta passando da ogni regione. **Ona e Lsdi** hanno portato un grande contributo di idee. L'elenco sarebbe ancora lungo. In tutti questi anni hanno partecipato attivamente con proprie proposte anche le associazioni economiche territoriali e in particolare **Confindustria Varese**.

LE ISTITUZIONI

Un ringraziamento speciale va alla **Camera di commercio** della provincia di Varese. **Senza il loro impegno il festival non sarebbe arrivato fin qui**. A loro si deve l'accoglienza nelle splendide sale del centro città e delle Ville Ponti. Per quattro giorni invadiamo letteralmente tutto un piano della struttura di piazza Monte Grappa. Le migliaia di persone che arrivano restano a bocca aperta nel vedere la sala Campiotti affrescata, ma anche l'eleganza dei vari spazi. Il loro lavoro coinvolge una vera squadra fatta della dirigenza con Mauro Temperelli a guidarla, lo staff della comunicazione e tante figure professionali. Tutto questo è frutto di una loro visione che si è affiancata alla nostra. Per noi era importante **far diventare Varese il luogo di incontro, confronto e formazione per tutto il giornalismo italiano**. Per loro anche quello di **dare valore al territorio e alle realtà economiche presenti**. **Abbiamo vinto tutti** perché in questi anni abbiamo occupato circa duemila camere di strutture alberghiere e altro, abbiamo fatto lavorare tanti ristoratori e tante realtà.

Il **Comune di Varese** è un altro soggetto strategico con la disponibilità di altri spazi come il salone Estense, la sala Montanari e in passato il teatrino Santuccio. Insieme a questo l'impegno di tanti soggetti dell'amministrazione e in alcune edizioni anche la compartecipazione con iniziative specifiche. In questa undicesima edizione abbiamo avuto l'onore di guidare noi la parte conclusiva degli eventi di un progetto Interreg.

La **Regione Lombardia con il suo Consiglio regionale** che è il principale partner di BlogLab. Basterebbero le conferenze stampa al 31° piano del Pirellone per far capire il valore di una collaborazione che porta sempre qualità. L'obiettivo è di avvicinare l'istituzione ai giovani ancora più che il contrario. I partecipanti al progetto possono infatti incontrare i massimi rappresentanti di quell'organismo e alcuni di loro poi esser protagonisti di attività per il Consiglio regionale. Nelle ultime edizioni la protagonista insieme con i ragazzi è stata **Francesca Brianza**, vice presidente del Consiglio.

L**'Ufficio scolastico territoriale** con tutte le scuole superiori della provincia. È grazie alla collaborazione con loro che può esistere un progetto come BlogLab.

Le **Università, l'ITS Incom e la SSML di Varese**. Già dalla prima edizione tante realtà hanno partecipato in modo attivo al festival. Anche per loro l'elenco sarebbe davvero molto lungo con la presenza anche di diverse scuole di giornalismo italiane.

GLI SPONSOR

Non ce ne vogliano quelli delle passate edizioni, ma un ringraziamento speciale va a chi negli ultimi anni, quelli più difficili sono sempre stati con noi. **Google ha portato valore al festival** attraverso un impegno economico diretto, ma soprattutto qualità di presenze. Resterà impresso per sempre l'arrivo di Richard Gingras, numero due della corporation e numero uno del settore news. La sua simpatia e il suo carisma di fronte a centinaia di persone arrivate per conoscerlo intervistato da Mario Calabresi.

Con la grande società americana sono stati attive tante realtà locali e nazionali come **Openjobmetis, Bper, Coop Lombardia, Elmec, Eolo, Chicco d'Oro, Tigros, Presscomtech**. Tutti loro

contribuiscono a rendere il festival possibile perché la sostenibilità economica è un elemento fondamentale. Alcune altre realtà rendono più buono il festival con i loro sapori come il caffè di Chicco d'Oro, i cioccolatini di Lindt e il liquore DiSaronno. Un grande ringraziamento alle librerie di Busto libri e della Ubik di Varese. **Un applauso a Il giusto impasto** che da 11 anni ci segue con passione e professionalità fornendo i buffet agli ospiti e volontari.

Tre menzioni speciali per altrettante realtà: **Alfa srl, I Palazzi e un gruppo di locali**. Con **Alfa**, il gestore dell'acqua in provincia di Varese, da due anni abbiamo una collaborazione molto forte. Con loro organizziamo due eventi dentro il programma del festival e questi portano valore per tutti perché si affrontano argomenti fondamentali per la vita di tutti. Un ringraziamento al presidente Paolo Mazzucchelli e alla sua squadra.

I Palazzi per noi sono l'hotel Palace. Potrebbe essere pensato come un fornitore, ma è molto di più. È l'esempio concreto di relazioni più virtuose del semplice scambio economico. Nella loro struttura di via Campigli ospitiamo i relatori e tutte le realtà legate ad Anso. I loro spazi diventano una sorta di secondo quartier generale del festival.

Da ultimo parliamo dei professionisti della cucina che da anni consentono una cena speciale nella serata di venerdì. I partecipanti di **Glocal buffet 2022** sono stati tanti.

IL SOLE DI RANCO
in piazza Venezia 5 a Ranco. Oltre un secolo e mezzo di storia per questo ristorante e albergo nato nel 1850 e gestito oggi da Davide Brovelli, anima di questo angolo di lago, che con la sua cucina esperta riesce a legare nuove tecniche e tradizione. Con semplicità è diventato un punto di riferimento non solo per gli amanti del Lago ma soprattutto per gli amanti della buona cucina. Davide Brovelli da vari anni tiene anche corsi di cucina sia a Ranco che presso la scuola de La Cucina Italiana.

SULTAN
In piazzetta San Lorenzo a Varese. Sultan non è né un ristorante né un bar. È più un locale street food. Si potrebbe definire un laboratorio culinario, perché usano ingredienti freschi e di alta qualità, creando piatti tipici libanesi a costi super accessibili. In cucina c'è Ali, giovane chef dalla grande esperienza nei più prestigiosi hotel del lago di Como, che ha deciso di proporre in proprio la sua cucina tradizionale al top della qualità: ogni piatto proposto viene preparato artigianalmente con prodotti freschi e italiani, ed esprime il meglio della cucina libanese, che è un perfetto connubio tra i sapori orientali e quelli occidentali e ha molte ricette adatte a vegani, vegetariani ma anche agli amanti della carne.

UNIBIRRA
in via Ettore Ponti a Calcinate del Pesce, Varese. Unibirra è un progetto nato nel 2012 per mano di Silvana, Samantha e Stefano, 3 amici, grandi professionisti e appassionati del settore birraio. Da Unibirra è possibile bere le birre di ogni paese: nel locale ci sono 8 vie di birra, 2 pompe e 150 etichette spillate e servite con grande attenzione e cura ed è possibile anche gustare la cucina di birra perché molti piatti vengono preparati con la birra: dal birramisù a gelato alla birra, dallo stinco alla birra ai menu a tema. Unibirra è anche la scuola della birra, in onore del fondatore dell'Università della Birra di Azzate, il prof. Franco Re, che ha dato vita ad un progetto formativo che in questi anni Silvana, Samantha e Stefano sono riusciti a portare avanti con grande soddisfazione: i loro corsi, destinati a professionisti e ad amatori, hanno un grande successo

IL GIUSTO IMPASTO
in via Roma 28 a Castronno. Il Giusto Impasto è una pasticceria di Castronno, nata nel 2013 dalla passione di Daniele Frison e diventata sempre più grande: prima nei locali, poi nelle finalità. Ora è protagonista di catering prestigiosi (come quelli di Glocal…) eventi speciali, e la partecipazione all'associazione Artepanettone, attiva soprattutto nell'altomilanese, che ha permesso di far conoscere la

sua produzione anche oltre i confini della provincia.

LA PIEDIGROTTA
in via Gian Domenico Romagnosi a Varese. La Piedigrotta di Varese nasce nel 1974 con Gaetano Cioffi che porta in centro città un angolo di Costiera Amalfitana. Oggi Gaetano non c'è più ma c'è Antonello, un figlio d'arte che ha saputo interpretare a suo modo lo spirito di una famiglia, innovandolo senza tradirlo. Antonello con la moglie Daniela hanno preso in mano l'attività nel 2003. Da allora La Piedigrotta ha avuto una nuova svolta, ancora più di successo. A conferma che le contaminazioni sono un fattore di straordinario impulso e innovazione, sull'anima campana del locale si innesta quella pugliese di Donna Daniela. La selezione delle materie prime è sempre più importante e la ricerca della qualità si fa ogni giorno più meticolosa. L'influenza di Daniela si manifesta, per esempio, nell'arrivo del pesce dalla Puglia, grazie a suo padre Vincenzo, importante operatore del mercato all'ingrosso del pesce, attivo a Manfredonia. Ora La Piedigrotta è diventata ben più di una pizzeria ma un locale dove degustare ingredienti mediterranei e tutte le varianti di pizza possibile, con una capacità gourmet di renderle indimenticabili.

DEC PASTICCERIA, VARESE
piazza Biroldi 22, Varese. DEC Pasticceria è, come lo definiscono i tre giovani che l'hanno aperta pochi mesi fa, il 9 aprile 2022, un "laboratorio di dolci e sogni". Il nome è l'acronimo tra i nomi di Daniele, Elvira e Cristina, i tre giovani pasticceri che guidano da pochi mesi la pasticceria di fronte all'ospedale del Ponte a Varese. Tutti con già grande esperienza in locali rinomati in Italia e Svizzera, realizzano con cura e precisione ogni giorno prodotti preparati con passione nel laboratorio a vista. Coccolati da un successo che si è rivelato istantaneo, propongono dalla colazione alla pausa salata, torte, mignon e grandi lievitati. Le loro brioches mattutine "danno la scossa" ogni giorno a centinaia di utenti del locale e, dopo la colomba proposta a Pasqua e andata subito esaurita, c'è grande attesa ora per il loro primo panettone firmato DEC.

BASILI&CO
in via del Cairo 12 a Varese. Basili&co è una Risto-focacceria ligure nata nel 2018 dall'amore di Anna e Federico per la cucina ligure che ha accompagnato la loro storia, personale e professionale. Federico ha portato la sua esperienza di cuoco raggiunta proprio nel celebre capoluogo ligure nella città giardino, dopo aver imparato a conoscere le materie prime e le ricette tipiche liguri, oltre che la nobile arte della focacceria genovese: e ora, a Varese si può proprio dire che si può mangiare "la vera fugassa".

CAESAR
in viale Sant'Alessandro a Varese. Un bar che vuole essere di più: un punto d'incontro, in mezzo al verde, che offre intrattenimento, musica dal vivo, convivialità. Il locale è nato nel 2018 quando l'allora trentenne Cesare Orlando, forte di un'ampia esperienza europea, ha preso in gestione il Bar del Minigolf di Varese per rivoluzionarlo, trasformandolo in un locale alternativo, punto di riferimento del weekend dei giovani varesini. Ed ora è pronto a nuove avventure…

CHICCO D'ORO
in via Volta 34 a Cadorago (CO). Chicco d'Oro è l'espressione di una cultura del caffè che sposa all'esperienza e al know-how, la ricerca costante della qualità del caffè di gusto italiano. Sin dal 1949 ha mirato a soddisfare il gusto e le richieste di una vasta clientela nel settore della torrefazione del caffè e, attraverso una scrupolosa attenzione alla qualità di tutti i suoi prodotti, è riuscita ad affermarsi e a mettere in atto l'esperienza e la professionalità. In Svizzera Chicco d'Oro ha fatto la storia della qualità di livello superiore, ma in pochi anni anche in Italia Chicco d'Oro è diventato una presenza apprezzata dai più affascinanti cultori del gusto e della tradizione.

Marco Giovannelli
marco@varesenews.it