

VareseNews

L'amaretto di Gallarate diventerà prodotto Igp. "Al via gli incontri con i produttori"

Pubblicato: Venerdì 27 Gennaio 2023



L'amaretto di Gallarate può ambire a diventare un prodotto Igp, vale a dire con il marchio europeo di [Indicazione Geografica Protetta](#). Il percorso partirà tra un paio di settimane, con le **convocazioni dei diversi pasticceri** che a Gallarate preparano i prelibati amaretti, croccanti all'esterno e morbidi dentro.

Francesca Caruso, assessore al marketing territoriale, fa appello ai commercianti «a collaborare a questo **progetto che stiamo seguendo da mesi** come assessorato per un **giusto riconoscimento a un prodotto che può far conoscere Gallarate in tutto il mondo**».

A base di mandorle, zucchero e albume, **gli amaretti, nella loro forma attuale, sarebbero nati da un errore** – secondo il racconto tramandato – in un laboratorio di pasticceria, dove un gatto impiccione avrebbe camminato sui dolcetti schiacciandoli e donando anche la loro caratteristica forma irregolare. **Una forma "imperfetta" che nasconde un dolce semplice e inatteso**, anche come sapore, rispetto ad altri amaretti del Nord Italia. Nel tempo poi sono stati resi famosi anche dalla pasticceria Bianchi in pieno centro.

Oggi sono divenuti un dolce tipico da regalare e anche da offrire a chi viene in città. Negli anni passati divennero persino prodotto amato dall'attuale re d'Inghilterra [Carlo III](#), che li aveva "incontrati" al ristorante di Giorgio Locatelli, che li proponeva perché imparentato con i Gnocchi titolari di una delle realtà "custodi" della tradizione degli amaretti, un tempo noti anche come Furlandoni dal nome del primo artigiano che li realizzò nel suo laboratorio di via Mazzini.

E in effetti il percorso immaginato da Francesca Caruso parte proprio dai produttori, che da appuntamento a partire «da San Valentino» ai diversi pasticceri cittadini: saranno infatti i «produttori, che associandosi, dovranno scrivere il disciplinare di produzione per l'ottenimento del marchio IGP» continua Caruso. Il marchio Igp si aggiungerebbe a quello locale De.Co. (denominazione comunale) ottenuto nel 2005.

I prodotti con marchio riconosciuto a livello internazionale costituiscono un mercato interessante e consolidato: il 18° rapporto dell'[Ismea](#) – istituto di servizi per il mercato agricolo alimentare – certifica che **la "Dop economy", vale a dire l'insieme di tutti i prodotti tutelati dai marchi europei, è un settore in continua crescita, con un valore di 16,9 miliardi di valore della produzione (2020)** ed un export di 9,5 mld in costante aumento nell'ultimo decennio. Un settore che ha retto anche alla contrazione legata al Covid, con un calo contenuto al 2,8 per cento.

La Ue stanziava per i produttori associati, e la promozione dei prodotti marchiati, importanti risorse in continua crescita, 140 milioni nel 2017, 177 milioni nel 2018 e 191 milioni nel 2019, ultimo dato disponibile.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it

