

VareseNews

Siamo stati nella pasticceria Bonetti di Santa Maria Maggiore, dove è nata la Mattonella vigezzina

Pubblicato: Venerdì 13 Gennaio 2023



[*Ascolta il podcast cliccando sul bollino giallo*](#)

«Non l’ho inventata io, l’abbiamo inventata noi, tutti insieme». Antonio Bonetti ha la maglietta bianca e un grembiule stretto in vita, come richiesto ai pasticceri. Ha 62 anni e da venti gestisce insieme ai figli la **“Pasticceria Bonetti La Roba Ducia”, a Santa Maria Maggiore, il paese conosciuto per i suoi Spazzacamini.**

Un piccolo negozio, sotto i portici, vicino alla piazza principale che ospita anche il municipio e nel quale si viene avvolti dal profumo di biscotti appena sfornati. Nei giorni di festa, qui, c’è un via vai continuo di persone, da mattina a sera, perché nelle vetrine del suo bancone si trova di tutto, dal Panelatte, il dolce tipico della valle, al pane con uvetta e noci. Ma qui si trova anche **la Mattonella Vigezzina, un prodotto dolciario nato 18 anni fa proprio da un’intuizione di Bonetti.**

«Ho pensato ad un dolce che si potesse trasportare facilmente, qualcosa di resistente al caldo e al freddo e che potesse sopportare dei viaggi. La Mattonella Vigezzina è nata così», racconta il pasticcere Antonio. Al suo fianco la figlia Roberta, mentre in laboratorio ci sono il figlio Daniele e la cognata Roberta.

«Siamo un’attività a conduzione familiare. Per anni abbiamo gestito un rifugio a Arvogno, sopra Tocco, poi abbiamo deciso di aprire qui. **Siamo stati coraggiosi. Siamo partiti da zero, all’inizio non è stato facile,** abbiamo fatto l’inaugurazione proprio in piena stagione, nel luglio del 2003. Quel giorno non era avanzato neanche un biscotto», racconta Antonio.



Oggi, dopo quasi vent’anni, le cose sono diventate più semplici, ma non è cambiata la passione per questo lavoro che richiede anche molta pazienza e fatica: «Non abbiamo mai detto di no ai nostri clienti, piuttosto lavoriamo giorno e notte».

Intanto la sua **Mattonella Vigezzina è diventata famosa in tutta la valle e oltre:** «Chi viene qua in vacanza la chiede sempre, ma c’è anche chi l’ha spedita negli Stati Uniti, ad esempio. E poi ci sono i mercatini di Natale e tante occasioni in cui oramai è cercata da chi viene in visita in paese».

E così, dalle tavole del Piemonte, **questa pasta lievitata, ricoperta di granella di nocciola** – poi cucinata anche nella versione al cioccolato e al pistacchio – arriva sulle tavole del Varesotto, del Gallarate, in tutta Milano, in Svizzera e chissà dove. Con se, infatti, porta la storia di un dolce destinato a far storia, ma anche il racconto di una valle che è cambiata negli anni: «Oggi c’è un turismo diverso rispetto a quando ero piccolo io. Prima qui venivano per lo più famiglie benestanti con la seconda casa, mentre adesso c’è una clientela più variegata, dai giovani fino alle famiglie che scelgono di trascorrere qui anche solo una giornata».



Complice di questo cambiamento anche le tante manifestazioni che vengono organizzate durante l'anno, come la più famosa, quella degli Spazzacamini che oramai è diventata famosa a livello internazionale, ma non solo: «Una volta a ottobre si chiudeva la stagione, oggi non è più così e Santa Maria Maggiore ha visitatori tutto l'anno. Per l'Epifania, la Festa della Zucca e tante altre».

Intanto, Antonio e la sua famiglia, continuano a sfornare dolci mattonelle che chissà in quante tavole sono arrivate, mentre nella loro pasticceria in vista dell'Epifania si trovano **i cammelli di pasta sfoglia, tipico dolce del Varesotto**. «Hanno iniziato a chiedercelo alcuni dei nostri clienti, prima non sapevamo cosa fosse ma ora li facciamo tutti gli anni. Portano buona salute e fortuna».

Potete ascoltare il podcast sulle piattaforme Spotify e Spreker.

Adelia Brigo

adelia.brigo@varesenews.it