

Gallarate - Meno famosi di quelli di Saronno ma altrettanto gustosi. I pasticceri della città aspirano a un marchio per il loro prodotto più antico

«Vogliamo trasformare Gallarate nella città degli amaretti»



(13 novembre 2003) Quando i denti affondano nella sua pasta lui non si sbriciola, non fa come il suo più famoso cugino - l'amaretto di Saronno - ma si lascia modellare piano piano, fino a scivolare nel palato. E' una storia operaia quella dell'amaretto di Gallarate. Stessi ingredienti di quello di Saronno, ma lavorazione diversa. Lo fecero così, circa 80 anni fa, per cambiandogli i connotati, per distinguerlo, dopo aver copiato la ricetta. Eppure, per un complesso

di inferiorità con l'illustre vicino, non è mai diventato un prodotto industriale.

Questa scarsa commercializzazione potrebbe però oggi rivelarsi un bene. Qualche gallaratese sta cercando infatti di trasformarlo in un marchio, per esaltarne la caratteristica di prodotto artigianale. Se lo meriterebbe, perché il suo impasto di zucchero, albume, mandorle e mandorle amare è una delizia. E poi c'è la curiosa forma a guscio. Tutti elementi distintivi che potrebbero dare a questo prodotto finalmente un volto. Perché no?

Per ora ci ha pensato un pasticciere di Gallarate, Massimo Gnocchi, già noto alle cronache per una lunga militanza in consiglio comunale. «Potremmo far conoscere la città per i suoi amaretti - spiega - pubblicizzando in Italia e anche fuori un nostro marchio». L'idea è quella di organizzare un festival o una fiera per far conoscere il dolcetto, ma soprattutto di istituire un registro comunale a cui si possa iscrivere solo chi produce artigianalmente il prodotto. In questo modo l'amaretto di Gallarate diverrebbe per sempre della città. Chi pensa che non ne valga la pensa sbaglia. L'amaretto gallaratese, prodotto con leggere differenze da tutte le pasticcerie, è delizioso e non è conosciuto solo perché non abbiamo l'abitudine di parlare bene delle nostre produzioni locali.

Se ne sono accorte, però, alcune riviste gastronomiche internazionali, compreso il quotidiano inglese The Guardian, suggerendo l'accostamento tra i vini italiani e gli amaretti di questa "cittadina a nord di Milano".

Un bel biglietto da visita, per un gioiello nascosto che aspetta solo di fare fortuna fuori dai confini cittadini.

Roberto Rotondo