

Gli Amaretti di Gallarate vanno alla conquista di Londra

GALLARATE (a.a.) Gli Amaretti di Gallarate alla conquista di Londra.

La pasticceria Gnocchi, uno dei produttori certificati dalla denominazione comunale d'origine, sarà tra gli ospiti d'onore al festival italiano di Londra che si terrà dal 16 al 19 marzo.

«Entusiasmo, orgoglio, responsabilità»: il mix di sensazioni per Massimo Gnocchi, titolare della pasticceria con il padre e lo zio.

Tutto è nato grazie a Giorgio Locatelli, il ristoratore veronese che è "il best of the best a Londra" come racconta Gnocchi: «Se non li avesse fatti assaggiare a chi di dovere non sarebbe nato nulla, anche se mio cugino Giorgio mi ha risposto che a Londra non funziona così, se gli Amaretti non fossero stati veramente apprezzati non ci avrebbero mai invitato».

E così una decina di giorni fa arriva l'invito ufficiale di Silvia Dorigo, show director di "La Dolce Vita 2006", «l'originale, autentica esperienza italiana nel Regno Unito», evento che riunisce il meglio del Belpaese, dall'enogastronomia al turismo, dalle case in Toscana e a Venezia al design. Fino agli «squisiti Amaretti di Gallarate».

L'azienda dei fratelli Gnocchi, che già da diversi anni esporta a Londra ma anche a New York, sarà ospitata nella piazza centrale della Grand Hall di Olympia. «Ci sono stato quando studiavo a Londra, è un posto che non ci so-

gniamo nemmeno». Un'emozione unica per uno che è «innamorato della City» come Massimo Gnocchi, ma anche «una grande conferma e un'opportunità per la città intera, in quei quattro giorni a Londra passa tutto o quasi, ci sarà moltissima gente che non ha nemmeno idea di cosa sia Gallarate».

Grande gioia ma anche la responsabilità di «rappresentare tutta la città» e soprattutto la consapevolezza di un super-lavoro per il periodo della fiera: «Andremo a Londra in quattro, tra cui io e mio zio Giovanni, mentre papà Renato resterà in pasticceria. Spediremo qualcosa come 50 chili di Amaretti al giorno».

A Londra con le divise ufficiali, bianche e blu, «molto british», con la "G" ricamata, realizzate un paio d'anni fa dal maglificio Mora: «faremo un figurone», assicura Gnocchi.

La specialità cittadina verrà servita con il mascarpone montato, una ricetta inventata proprio da Giorgio Locatelli, «250 grammi di mascarpone, un cucchiaino e mezzo di zucchero e un colpo di grappa».

Invece in via Varese nessuno si monta la testa. «Siamo una piccola azienda artigiana - hanno le idee chiare i titolari - il nostro è un prodotto di nicchia e deve rimanere tale, per produrlo ci vogliono ventiquattr'ore di tempo, mani sapienti e ingredienti di qualità, con ogni amaretto che ha il timbro di garanzia delle cinque dita del pasticcere».



Massimo Gnocchi nel laboratorio della pasticceria di famiglia in via Varese: da lì partiranno per Londra 50 chili di Amaretti

IL MARCHIO

La De.Co.

Gli amaretti di Gallarate dalla fine del 2005 possono fregiarsi del marchio De.Co., la denominazione comunale voluta dall'amministrazione di centrodestra per tutelare i prodotti tipici.

Le pasticcerie

Sono sei le pasticcerie che per il momento possono esibire la De.Co.: "Alle Torri" di via Marsala, "Bianchi" di Corso Italia, "B.I.B." di via Magenta, "Fratelli Gnocchi" di via Varese, "Pagani" di via XX Settembre e "Per-Ca" di largo Verotti.