

IL CASO ■ Il dolce tipico del Varesotto (variante morbida del saronnese) richiesto da Londra, New York e Honk Hong

Gli amaretti di Gallarate fanno il giro del mondo



A destra Massimo Gnocchi, 32 anni (New Press)

DI ROBERTO PACCHETTI
GALLARATE — New York, Londra e adesso anche Honk Hong: la storia degli amaretti di Gallarate, più conosciuti all'estero che in Italia, continua a fare il giro del mondo, ingolosendo i palati di americani e inglesi, entusiasti del prodotto fatto in casa e dal gusto particolare. Nessuna parentela con i più famosi amaretti di Saronno - di cui sono la variante morbida (la lavorazione, però, è completamente diversa) - questo dolce tipico del Varesotto si può trovare nella pasticceria "Dean & De Luca" di New York e anche nei centri natalizi della gastronomia italiana a Londra, in un negozio frequentato anche dal principe Carlo

d'Inghilterra. Già, perché se la pasticceria Gnocchi - fondata nel 1958 da un garzone di panetteria che si mette in proprio - ha la maggior parte dei clienti in Lombardia da qualche tempo può contare su una serie di prestigiose esportazioni oltreoceano. Tutto è nato per caso, o quasi. «Ero a Londra per studiare l'inglese, e avevo portato una scatola di amaretti - racconta Massimo Gnocchi, l'erede della dinastia di pasticceri - un nostro cuigino che ha un ristorante li ha offerti ai clienti, e fra loro c'era il critico

RICETTA

L'erede Massimo Gnocchi spiega i segreti

del quotidiano "The Guardian", che rimane entusiasta e fece una recensione piena di elogi». Da cosa nasce cosa ed ecco le prime ordinazioni, seguite da una telefonata dagli Stati Uniti. «Era il signor De Luca, il re del buon cibo di New York che voleva delle confezioni di amaretti in prova. Poi c'è stato un articolo di una famosa rivista di settore, "Food Illustrated", dove il signor De Luca tesseva le lodi dei nostri amaretti. E' stata la svolta, anche se non ci montiamo la testa». Ma la qualità ha raggiunto an-

che Honk Hong: i titolari di un'enoteca che serve anche ristoranti italiani hanno chiesto prima un assaggio e subito dopo hanno fatto un'ordinazione. Lunedì prossimo da Malpensa partiranno 136 scatole. «Ci hanno contattato via e-mail, dopo aver letto su internet degli amaretti di Gallarate - spiega Massimo Gnocchi - all'inizio non ci credevo, poi ho capito che attraverso un motore di ricerca hanno scoperto il nostro sito web». Ma qual'è il segreto di tanta bontà? Al di là della semplicità degli ingredienti (mandorle, zucchero e albume d'uovo) la differenza è nell'impasto - lasciato a riposo 12 ore prima di essere messo in forno - senza dimenticare il tocco dell'artigiano.