

Busto Arsizio - Grande successo per gli amaretti di Gallarate e i prodotti tipici varesini a Londra e New York, complici la cucina di Giorgio Locatelli e i "delicatessen" più raffinati

La BBC scende nel Varesotto in cerca di prodotti tipici

(01.10.2004) Oggi, sabato 2 Ottobre 2004, una troupe della BBC giungerà nella nostra provincia per un sopralluogo in vista di un servizio sui prodotti alimentari tipici del Varesotto, previsto in prima serata nel mese di novembre . Infatti a Londra, capitale mondiale di ogni trend e città più "cool" dell'orbe terracqueo, lo chef Giorgio Locatelli da Corgeno di Vergiate è ormai divenuto un'istituzione: per il quinto anno consecutivo ha vinto il premio per il miglior ristorante italiano della metropoli inglese (dal 2002 con il suo locale personale, la Locanda Locatelli). L'anno scorso ha scritto un libro di ricette per le edizioni della BBC e quest'anno comparirà in un programma tutto suo, nel quale spiegherà agli inglesi come preparare i più succulenti manicaretti. Giorgio ha conquistato i palati più famosi di Gran Bretagna con il meglio della tradizione culinaria del Nord Italia, piatti semplici ma gustosi, carne e polenta per esempio, ma anche prodotti locali di qualità. Ed è qui che la BBC parte all'assalto della nostra provincia. L'"aggancio" è dato proprio dai prodotti che Locatelli si fa spedire in quel di Londra: asparagi di Cantello, formaggi della Valcuvia e, delizia delle delizie, amaretti di Gallarate. Sì, perchè a Gallarate il nostro chef ha un cugino pasticciere - ed ex consigliere comunale - , Massimo Gnocchi, che è tra i pochi produttori di questi dolci tanto apprezzati. Il fatto è che per gli amaretti di Gallarate, che fin dal '94 Massimo e Giorgio esportano nella capitale britannica, impazziscono non solo a Londra, ma addirittura a New York. Pertanto la BBC ha pensato bene di fare un sopralluogo in vista del servizio che - pare - a fine novembre dedicherà alla nostra terra e ai suoi prodotti più gustosi.

Massimo Gnocchi è orgoglioso del successo ottenuto dagli amaretti di Gallarate - diversi dai "fratelli maggiori" di Saronno in quanto più morbidi - , testimoniato addirittura da articoli di giornali importanti come il "Guardian" inglese e il nostro "Corriere della Sera", per tacere delle riviste specializzate sui due lati della Manica. «Occorre però stabilire un marchio e una ricetta univoca, come si è fatto per il panettone milanese doc, perchè nessuno al di fuori dei pasticciere di Gallarate possa pubblicizzare i propri amaretti con questo nome. Già un anno fa chiesi che il Comune si impegnasse in questo senso, ma non ho avuto risposte fin quando Claudio Del Frate non scrisse un bell'articolo per il "Corriere" nella scorsa primavera. Ecco che allora fu il Sindaco Mucci in persona a telefonarmi!». L'inerzia del sistema politico di fronte ad occasioni come questa per pubblicizzare il Varesotto e i suoi prodotti lascia molto da pensare. In tempi di grandi discorsi sul turismo, bisognerà che l'amministrazione provinciale si attivi, «utilizzando canali finora ignorati come Giorgio Locatelli, un varesino che a Londra è conosciuto e apprezzato» conclude Gnocchi.

Stefano D'Adamo

