

**GALLARATE** L'approvazione della Denominazione comunale di origine è un traguardo importante, ma qualche pasticciere mastica "amaro"

# «Tutto il mondo mangia gli amaretti? Merito nostro»

I Fratelli Gnocchi chiedono un riconoscimento. «Anche l'idea del marchio doc nasce da una nostra proposta»

**GALLARATE** «Se gli amaretti di Gallarate stanno facendo il giro del mondo il merito è solo nostro». Massimo Gnocchi, erede della pasticceria Fratelli Gnocchi di Cajello, non ha il minimo timore di essere smentito. Anzi, va oltre. «E' sempre merito nostro se gli amaretti avranno il marchio di denominazione comunale d'origine (De.Co). L'idea è venuta a me e l'ho anche protocollata in municipio». E' un computer l'ex consigliere comunale leghista oggi esponente dell'Udc: si ricorda a memoria la data di presentazione della proposta, il

4 settembre del 2003. «Dal municipio nessuna riposta, si sono fatti vivi dopo qualche mese solo perché il Corriere della Sera si interessò alla questione».

Prima snobbati e poi dimenticati: «Il Comune poteva comportarsi meglio».

L'iter per l'istituzione del marchio De.Co. è stato portato a termine l'altra sera in consiglio comunale e i "biscotti" gallaratesi avranno l'onore di fregiarsi per primi del marchio. Per Gnocchi è perciò arrivato il momento di raccontare la sua storia.

Il debutto internazionale degli amaretti risale al 1994. «Ero a Londra nel ristorante di mio cugino Giorgio Locatelli e tra i suoi clienti c'era il padrone della Lotto, il noto marchio sportivo. Ha assaggiato uno dei biscotti prodotti da mio padre Renato e dai miei zii Alfio e Giovanni: è letteralmente im-

pazzito». Quella sera nasce l'insolito abbinamento con la crema di mascarpone e soprattutto nasce la consapevolezza di avere per le mani un prodotto eccezionale. In poco tempo gli amaretti vengono "piazzati" nella City in un negozietto per palati fini e per portafogli molto gonfi: le 400 confezioni spedite da Cajello vanno letteralmente a ruba nonostante il prezzo proibitivo. Il primo riconoscimento ufficiale è dell'aprile 1996 quando l'esperto di cucina del "Guardian" sul magazine londinese de-

finisce gli amaretti «una rivelazione celestiale». La fama del prodotto gallaratese travalica i confini del vecchio continente e raggiunge gli Stati Uniti. Alla fine del '97 dai Gnocchi, nella piccola Cajello, arriva una telefonata da New York: è un addetto di Dean ad DeLuca, la più importante "boutique" di alimentari della Grande Mela. Inizia un rapporto che dura ancora oggi. L'anno scorso i Fratelli Gnocchi hanno fatto viaggiare in giro per il mondo un migliaio di confezioni. Gli amaretti sono sbarcati anche a Hong Kong e nelle Hawaii.

«Il marchio De.Co.», conclude Gnocchi, «è una conquista di tutti, ma a qualcuno va data una pacca sulla spalla particolare». Inutile fare nome e cognome di chi meriti la menzione speciale.

**Federico Delpiano**

*Il debutto  
dei biscotti  
a Londra  
e la consacrazione  
a New York*

## UN DOLCE UNICO



Nella foto grande Massimo e Renato Gnocchi. Padre e figlio posano davanti ai riconoscimenti internazionali ricevuti grazie ai loro amaretti. Nelle foto piccole (dall'alto in basso) Giovanni Bianchi, Gianluca Bianchi, Maurizio Pagani, Luigi Cardani

## LA RICETTA

### Diciotto ore di lavorazione. Su ogni "pezzo" l'impronta del maestro

Questa la ricetta degli Amaretti di Gallarate. 1/4 mandorle italiane; 1/4 di armelline (semi di albicocche o pesche); 1/4 di albume pastorizzato; 1/4 di zucchero. La lavorazione dura, a ciclo completo, non meno di 16-18 ore. Di fondamentale importanza la fase finale, quella dell'alzata della pasta con i polpastrelli delle dita: ogni amaretto ha impresse le mani del suo maestro pasticciere. Un suggerimento per la degustazione celestiale dell'Amaretto: prendere 250 grammi di mascarpone, versarlo in un tegamino aggiungendo un cucchiaino da cucina di zucchero semolato e un bicchiere piccolo di grappa bianca. Mescolare. Il risultato sarà una crema piuttosto liquida nella quale "pucciare" l'Amaretto di Gallarate doc. Provare per credere quanto sia azzeccato l'abbinamento.