

I NUMERI

**PASTICCERI**

Dal 1958 la famiglia Gnocchi tiene alto il buon nome della gastronomia locale producendo il tipico dolce

**RIVALITÀ**

A differenza di quelli saronnesi i gallaratesi mostrano sulla crosta le impronte del pasticcere che li modella a uno a uno

**GIRO DEL MONDO**

Fra i nuovi mercati conquistati come Losanna, Monaco di Baviera, Zurigo e Praga, c'è addirittura la capitale del Vietnam, Hanoi

# L'amaretto di Gallarate vince il derby di Natale

*I pasticcini morbidi sorpassano i «cugini» di Saronno*

di ELEONORA MANTICA

— GALLARATE (Varese) —

**S**ONO SBARCATI persino a Hong Kong, Singapore e New York. La loro bontà sembra non conoscere confini. Ora, gli amaretti di Gallarate, che hanno già ottenuto la denominazione di origine comune De.Co, si preparano a diventare un prodotto tipico della Lombardia. L'iter è a buon punto. Proprio nei giorni scorsi la giunta provinciale di Villa Recalcati ha accolto con favore la richiesta presentata dalla pasticceria gallaratese «Gnocchi» d'inserire i tipici dolcetti nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della nostra regione. Entro l'aprile del prossimo anno l'iter sarà concluso e gli amaretti, che si distinguono dai «cugini» di Saronno per la loro morbidezza, potranno fregiarsi di un nuovo importante marchio di qualità.

**SODDISFATTO** l'assessore provinciale all'Agricoltura, Bruno Specchiarelli, che afferma: «Questo dolce caratteristico necessita di una fase di preparazione prettamente manuale, fondamentale per conferirgli il tipico aspetto della crosta croccante con un cuore morbido all'interno. Era necessario premiare questa produzione di qualità». Esultano i titolari della pasticceria gallaratese che nel luglio scorso si erano attivati per presentare la domanda agli organi competenti. «L'assenso dato dalla Provincia di Varese — spiega Massimo Gnocchi, proprietario insieme al padre Renato della pasticceria — è un sì più che ufficioso. Presto gli amaretti diventeranno il quarto prodotto tipico regionale del nostro territorio, un motivo di vanto per Gallarate e per l'intero Varesotto».

**LE PRELIBATEZZE** «made in Gallarate», intanto, continuano a fare il giro del mondo e per Natale sono andate alla conquista di nuove mete (tra le quali Losanna, Monaco di Baviera, Zurigo e Praga), arrivando persino sulle tavole dell'ambasciata italiana ad Hanoi, in Vietnam. Lo racconta ancora con stupore, il titolare Gnocchi. «Qualche settimana fa — spiega — mi sono visto recapitare una lettera che portava la firma dell'ambasciatore italiano in Vietnam che aveva ricevuto in dono,

da un amico inglese, proprio i miei amaretti e si complimentava per la loro bontà. E' stata mia premura rispondergli e promettergli che, giusto in tempo per le festività natalizie, avrebbe ricevuto una nuova scatola di dolcetti da mangiare con il suo staff. L'ambasciatore, a sua volta, mi ha risposto dicendomi che era ben felice di riceverli, ma che non avrebbe diviso gli amaretti con nessuno».

«CONTINUIAMO ad avere ri-

chieste da tutto il mondo — conclude Gnocchi — siamo molto contenti che i nostri prodotti, preparati con grande cura e con ingredienti genuini piacciono così tanto». Una generazione di pasticceri (nonno, padre e figlio) che dal lontano 1958 tengono alto il nome della Gallarate gastronomica, con i loro amaretti la cui caratteristica principale, oltre alla morbidezza, sta tutta nella forma. Ogni dolcetto, infatti, ha stampato nella sua «crosta» le dita del pasticcere che li modella uno a uno.

**IL VANTO**

Sono conosciuti perfino a New York Singapore e Hong Kong



Alla festa del torrone dello scorso novembre, un «Torrizzo» di quasi 3 metri

**CREMONA**

## Torrone, è nato nell'Islam il simbolo delle feste cristiane Sdoganato alle nozze di Francesco Sforza

di DANIELE RESCAGLIO

— CREMONA —

**I**L DOLCE SIMBOLO del Natale, il torrone, l'avrebbero inventato gli arabi. Basterebbe questo a far esplodere un caso: uno dei simboli della festività più importante per la cristianità inventato nella lontana terra culla dell'Islam. Non è di oggi la disputa su chi abbia inventato il torrone, una contesa che nel corso degli ultimi anni si è riaccesa in modo profondo: secondo qualcuno gli arabi avrebbero dato i natali al torrone, portandolo poi in Spagna e in Italia. L'antica ricetta sarebbe stata poi modificata nel

**LA RICETTA**  
Albume, miele e mandorle: il segreto è la semplicità

tempo arrivando fino a oggi. Secondo altre correnti di pensiero i greci avrebbero a loro volta il merito dell'invenzione del torrone, riducendone il nome a quello dell'antica città macedone di Torone.

**SECONDO** altre teorie il torrone arriverebbe dalla Germania, ma anche queste leggende presentano poche certezze da un punto di vista storico. La cremonesità del torrone risulta altresì suffragata da una serie di elementi storici certi: il torrone fu l'omaggio dei pasticceri cremonesi in occasione dell'importante matrimonio di Stato tra Bianca Maria Visconti e Francesco Sforza, avvenute nel lontano 25 ottobre 1441. Al sontuoso banchetto nuziale i festeggiamenti furono fastosi con un numero spropositato di invitati (circa 2000), venne proposto un dolce sapientemente elaborato per l'occasione: il torrone portato in dote dalla sposa.

**IL NOME STESSO** di torrone deriverebbe (il condizionale è d'obbligo) dal Torrizzo, la celebre torre campanaria della città, sul modello della quale sarebbe stato confezionato il dolce. Ma il nome secondo alcuni deriverebbe non tanto dal Torrizzo, bensì dal nome del cuoco (Arturo, in dialetto Turo) o, ancora, dal Turòn, il toro imbulato protagonista della piazza in occasione del Palio dell'Assunta: si tratta comunque di questione ancora oggi irrisolta. E pensare che il segreto del torrone sta nella sua semplicità: albume d'uovo, miele e mandorle. Ma come spesso capita per le cose più straordinarie, ciò che le rende tali è proprio la loro semplicità.



La storica bottiglia Amaretto di Saronno

### È il re centenario dei liquori ma non chiamatelo amaretto

**IL RE DEI LIQUORI** all'aroma di amaretto è senza dubbio l'Amaretto di Saronno che però non si chiama più così, ma semplicemente «Disaronno». È un marchio che appartiene all'Ilva Holding (Industria lombarda liquori vini e affini), società capofila di un gruppo composto, controllata dalla famiglia Reina, al timone da oltre un secolo. Il celebre liquore vanta una storia di 500 anni, viene commercializzato in 150 Paesi ed è il liquore italiano più bevuto al mondo. Ilva Saronno (società da cui dipende direttamente il marchio) investe in pubblicità ben 60 milioni di euro.



La famiglia Gnocchi di Gallarate sforna i tipici amaretti morbidi dal 1958