

|                       |
|-----------------------|
| Editoriale            |
| Focus                 |
| Economia              |
| Inchieste             |
| L'opinione            |
| Lavoro                |
| Territorio            |
| Politica              |
| Vita associativa      |
| Formazione            |
| Case History          |
| Università            |
| Storia dell'Industria |
| Natura                |
| Arte                  |
| Cultura               |
| Costume               |
| Musei                 |
| In libreria           |
| Abbonamenti           |
| Pubblicità            |
| Numeri precedenti     |

## Non solo panettoni

La pasticceria della provincia di Varese annovera una produzione dolciaria che può rappresentare un complemento goloso ai tradizionali panettoni e pandori, all'insegna delle ricette di antica tradizione.



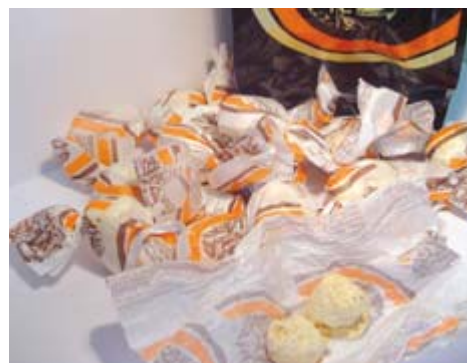
Le golosità dolciarie di Varese vanno alla conquista dell'America. **Per le feste di fine anno, gli amaretti e i panettoni natalizi della pasticceria Gnocchi di Gallarate saranno presenti nelle vetrine di Londra e New York e, per la prima volta, in numerose pasticcerie in Kansas, California, Nord Carolina e nello Stato di Washington. Un successo sottolineato dai servizi che la Rai, la tv britannica BBC e la svizzera**

### TSI hanno di recente dedicato ai deliziosi dolcetti.

La Pasticceria F.lli Gnocchi nacque nel 1958. E' attualmente condotta da Renato Gnocchi, dalla moglie Ida e dal figlio Massimo. Il negozio, con annesso laboratorio, è a Gallarate in Via Varese 71 (nei pressi dell'uscita dell'autostrada per Cavaria verso Varese). Offre un'ampia scelta di pasticceria dolce e salata.

"Ogni amaretto - spiega Massimo Gnocchi - ha stampato nella crosta le dita dell'artigiano che lo modella. E' pasticceria secca caratterizzata da un cuore morbido, protetto da una crosta leggermente più fragrante. Accompagna piacevolmente ogni momento della giornata dalla colazione al caffè, al the del pomeriggio, al dopocena".

La tradizione pasticceria prealpina non si affida però, sotto Natale, alla sola fama internazionale dei teneri amaretti di Gallarate, di quelli secchi e friabili di Saronno e della versione rustica di Gavirate, i Brutti & Buoni, i dolcetti a base di spuma d'albume con nocciole, mandorle e un delizioso sentore di vaniglia, che Costantino Veniani inventò alla fine dell'800 e che incartava in coppia come caramelle (ne era ghiotto anche Giuseppe Verdi).



### RICETTE DEL '500

A Busto è viva la tradizione della biscotteria d'epoca cortese, i mustazzitt e i cupett, dolcetti alle mandorle con cialde, miele, gherigli di noce, nocciole sgusciate, scorze d'arancio e di cedro candite.

**Mostazzit è il termine dialettale per indicare i biscotti che si dolcificavano con il mosto cotto. Bartolomeo Scappi, nel 1570, li chiamava morselletti, cioè piccoli morsi, bocconcini.**

Si trattava di piccola pasticceria, come diremmo oggi, ottenuta con farina bianca, miele, acqua e spezie a piacere, semi d'anice, cannella, chiodi di garofano, semi di coriandolo e noce moscata, da equilibrare tra loro.

Celebre la ricetta dei mostaccini delle monache, preparata dalle romite del Sacro Monte di Varese.

A Germignaga e in Valveddasca si coltiva la tradizione del croccante di mandorle e sul Sacro Monte quella delle giromette, un dolce nato dalla tradizione religiosa, portato come segno di

devozione dai pellegrini al santuario di Santa Maria del Monte. **Le giromette, benedette durante le funzioni sacre, si conservavano in casa per preservare la famiglia da malattie e disgrazie.** Poi i pasticceri incominciarono a confezionarle con acqua, farina e zucchero, cuocendole al forno e decorandole. Tipico del capoluogo è il Dolce di Varese, un plumcake con zucchero a velo e farina gialla basato su un particolare impasto di mandorle tritate. Si può acquistare in tutte le pasticcerie artigianali della città. La ricetta originaria, creata dai pasticceri Zamberletti, è liberamente interpretata da altri professionisti varesini e ha dato vita ad una varietà di torte di Varese.

### ZUPPETTE AI LAMPONI

Per Giorgio Zamberletti, la tradizione pasticceria varesina è in questo momento leader in Lombardia. "La nostra gamma di paste e torte, delizia e al cioccolato, con le castagne e i marron glasè, le zuppette alla panna e lamponi, il dolce di Varese non hanno rivali. E' una produzione che dura tutto l'anno e non solo a fine d'anno. Anzi la tradizione dei dolci natalizi, i vari panettoni classici o farciti secondo le ricette dei diversi pasticceri, il dolce di Natale al cucchiaino, i cammelli dell'Epifania e via dicendo, non sono una vera tradizione. Non esiste".



A Induno Olona opera un maestro dell'arte pasticceria. Antonio Maculan, d'origine vicentina, entrò a quattordici anni come garzone nella pasticceria Ghezzi a Varese, poi affinò la sua esperienza alla Saipa e da Buzzi. Nel 1975 acquistò il laboratorio

Alzati in via Maspero e inaugurò la sua prima pasticceria. Produceva tremila brioches al giorno e le distribuiva all'alba nei bar.

Con la moglie Imelde Cassani, si specializzò nella pasticceria artigianale. Lavorava senza macchinari, usando solo le mani, il setaccio per la farina e il mattarello per stendere la pasta. Aprì quindi il secondo negozio, la pasticceria al piano terra in via Porro 26 a Induno Olona. Negli anni '80, infine, si trasferì da via Maspero in via Cimone a Varese allargando l'attività, con i figli, al catering per i rinfreschi e alle feste a domicilio.

La ricetta del Dolceinduno o Bucètt (dal nome dei ciotoli rotondeggianti della "rizzata" del Sacro Monte) è di Marco Maculan, il figlio d'arte.

### "LADRI" DI RICETTE

"Ogni pasticciere ruba il mestiere ad altri, rielabora le ricette, personalizza quelle originali - spiega - I pasticceri sono spugne che assorbono i trucchi del mestiere. Il tronchetto di Natale è una rielaborazione della ricetta milanese. Utilizza inserimenti di semifreddo, castagne e mousse di vino passito. Solo l'estetica richiama il vecchio tronchetto fatto di pan di Spagna, girato su se stesso, con crema al burro insaporita al cacao e cioccolato croccante, che dà sensazione di morbido e duro in bocca. La parte artistica è quella esterna, con decorazioni di minuscoli paesaggi alpini e casette di zucchero, babbo Natale e neve di glassa. Il panettone varesino non esiste, è la ricetta milanese personalizzata con crema fresca, noci o marron glasè e ananas candito al posto dell'arancio e del cedro".

**Il Dolce Induno è una ricetta originale con fichi, uvette, farina di castagne e pasta frolla.** "E' un dolce povero e rustico - spiega Maculan - Lo vendiamo nella scatola che raffigura il castello di Frascarolo. E' disponibile anche in monoporzionone, come gli amaretti. L'anno scorso abbiamo invece preparato un panettone di 5 kg per la squadra di basket, con il logo della pallacanestro Varese. Per Natale abbiamo un progetto. Regalare al sindaco Attilio Fontana, indunese, un Dolce Induno con lo stemma Varese e una dedica".

Ecco, in anteprima, la ricetta. Ingredienti: burro 1500 g, zucchero 1000 g, farina 2500 g, farina di castagne 600 g, noci 1000 g, fichi 900 g, uvetta 600 g, lievito il polvere (backing) 70 g, uova intere n.9, vanillina q.b., liquore amaretto q.b..

Preparazione: procedere come per la pasta frolla. Cottura: solo cielo (o doppia padella) a 180° C.

### LA TRADIZIONE DEL PANETTONE



"In tutti questi anni non abbiamo mai smesso di produrre il panettone - spiega Massimo Gnocchi - E' una ricetta che richiede molto tempo e maestria nel preparare la pasta lievitata,

manualità e fiuto per capire quando il lievito madre produce il figlio, da staccare e inserire all'interno del panettone".  
Il merito di aver fatto del panettone il tipico dolce di Natale sulle tavole degli italiani spetta all'industria. A metà del '900, due imprenditori milanesi, Angelo Motta e Gino Alemagna, si specializzarono nell'arte dolciaria. Motta inventò la versione alta, facendo cuocere il panettone con una fasciatura di carta che lo aiutava a gonfiarsi verso l'alto.  
Una fetta di panettone e un calice di spumante sono il modo più semplice di scambiarsi gli auguri. Il pericolo è la bilancia. Il panettone (e il pandoro suo parente stretto) è una bomba energetica. A mangiarne non ci si sazia mai, ma alla fine il conto arriva sotto forma di calorie: in media 380 kcal, quelli artigianali arrivano anche a 450 per 100 grammi e i panettoni dietetici non scendono sotto le 335. Alla faccia della dieta.

24/11/2006

Copyright Varesefocus  
Unione degli Industriali della Provincia di Varese  
[another website made in alesco](#)