

I dolci tipici dei Due Galli dei Fratelli Gnocchi spopolano per il secondo anno di seguito a «La dolce vita event» di Londra C'è qualcosa di meglio degli amaretti di Gallarate? «Impossible»

GALLARATE «Meglio degli Amaretti a Londra? It's impossible». I deliziosi biscotti tipici di Gallarate bissano il successo di un anno fa a «La Dolce Vita Event 2007», il festival italiano di Londra che ha richiamato decine di migliaia di visitatori alla Olympia Exhibition Hall.

Varese fa furore oltremarica, con gli amaretti dei Fratelli Gnocchi e la cucina dello chef di Corgeno Giorgio Locatelli che si confermano star di prima grandezza a Londra. «Tra i tanti complimenti che abbiamo ricevuto ce n'è stato uno in particolare da incorniciare - racconta Massimo Gnocchi, che oggi torna all'ovile, nel suo laboratorio di via Varese a Cajello - il commento di un signore avanti negli anni che tor-

nava per la seconda volta al nostro stand per fare rifornimento di scatole di amaretti. Alla domanda se non avesse trovato nulla di meglio tra tutto il ben di Dio presente in fiera, ci ha risposto con il tipico aplomb londinese "it's impossible". Spettacolare».

Numerosi anche i visitatori che hanno accolto con visibile entusiasmo il ritorno dello stand della pasticceria Gnocchi, già preso d'assalto nell'edizione 2006: «Tanti ci hanno detto che aspettavano da un anno di poter ritrovare gli Amaretti di Gallarate», prosegue Gnocchi. E infatti delle decine di chili di biscotti spediti a Londra non è avanzato nulla, nemmeno quest'anno. E nei prossimi giorni in via Varese si

attende il boom di ordinazioni dal Regno Unito.

Da parte sua Giorgio Locatelli, celebrity chef (così lo definiscono a Londra), è stato protagonista assoluto del festival nel «Buongustaio Theatre», dove ha trasferito per quattro giorni una parte della sua «Locanda», che recentemente ha accolto a cena la famiglia del Principe Carlo d'Inghilterra. E nel menu d'eccezione proposto dallo chef più "in" della City un posto d'onore era riservato come sempre agli Amaretti di Gallarate: come dessert un'incantevole (a detta di chi l'ha assaggiata) mousse all'amaretto di Gallarate di Gnocchi servita con un sorbetto di cioccolato Amadei.

Andrea Aliverti



Giorgio Locatelli (a sinistra), Massimo Gnocchi (destra) e lo zio