

**PRODOTTI
TIPICI**

È un successo
l'antico amaro
nella bottiglia
di colore verde
riportato
in vita da
un giovane
imprenditore
con la passione
per la storia
e le tradizioni

Roberto Bossi,
ristoratore e titolare della
Vecchia Cunardo, fra le
bottiglie dell'amaro
recuperato dalle antiche
tradizioni del paese



Settant'anni "in cantina" Si stappa il Castelvevchio

CUNARDO Roberto Bossi ha recuperato la ricetta del liquore

Era rimasto a "decanare" per quasi settant'anni. Poi, dal passato è emersa una sorta di reliquia, è avvenuto l'incontro giusto fra le persone giuste ed è nata l'idea: ma perché non recuperare l'antico amaro Castelvevchio? E così dal sogno si è passati a raccogliere le erbe, si è seguita la ricetta originale e l'esperimento ha funzionato. E sta piacendo. Molto.

La rinnovata attenzione per le tradizioni alimentari ha un sapore dolce anche a Cunardo, dove recentemente è stato recuperato l'amaro storico del paese: il Castelvevchio. Tutto ha avuto inizio da una bottiglia antica: «Quattro anni fa - racconta Roberto Bossi, titolare della Vecchia Cunardo - un cliente mi regalò un Castelvevchio d'epoca, con la sua particolare bottiglia di colore verde. Non l'ho aperta e non la stapperò mai». Ma, da lì, scoccò una scintilla. «Ho iniziato a risparmiare del denaro per pensare a un'eventuale produzione. Anche perché era l'amaro del locale che guido adesso». Poi arrivò l'incontro con la famiglia Busti, il cui antenato, Piero, era stato l'inventore del liquore. Colui che, erba dopo erba, cambiando le dosi e sperimentando riuscì a creare il liquore.

«Con la famiglia Busti avevo già collaborato in modo proficuo per due libri sul nostro paese - aggiunge Bossi - e così è nata la proposta di spostarsi su qualcosa di ancor più gustoso, provando a recuperare la ricetta



Ingredienti segreti custoditi
dalla famiglia Busti

del Castelvevchio, risalente a inizio Novecento». Più di cent'anni fa, Piero Busti scelse infatti accuratamente le erbe aromatiche, durante le passeggiate solitarie lungo i sentieri del vicino Monte Penegra, mutando i dosaggi e le quantità, provando e riprovando nella luce fioca della sua cantina. E, alla

fine, giunse a distillare questo amaro che aveva in sé la forza millenaria dei boschi aggrappati alla montagna e la morbidezza del sole che indora i prati di Cunardo. Castelvevchio, infatti, ha il sapore delle cose semplici, quelle che Piero ritrovava nelle tradizioni antiche della sua gente e che ha trasmesso alla sua famiglia, radicata da secoli in questo luogo.

Le indicazioni sugli ingredienti e le dosi erano rimaste però chiuse in un cassetto per quasi settant'anni. Ma, come un buon vino, la ricetta non è invecchiata. Anzi. Ma si sarebbe riusciti a replicare quell'antico sapore nel nuovo secolo? «Due delle sei erbe necessarie per realizzare il prodotto - racconta ancora il papà del nuovo Castelvevchio - sono l'alloro, vale dire quello che si sente maggiormente al gusto, e le bacche di ginepro. Le altre, in accordo con la famiglia, restano segrete». E così, dopo i primi esperimenti positivi, si arriva alla produzione presso il liquificio Garbini di Samarate. «Il prodotto finale - conclude Bossi - sta piacendo e stiamo avendo ottimi riscontri tanto che, con le pasticcerie del territorio, stiamo pensando ad altri utilizzi, come nel panettone». Insomma, il liquore sarà anche un amaro, ma il retrogusto, per ora, è stato particolarmente dolce.

Nicola Antonello

© RIPRODUZIONE RISERVATA

PANIERE RICCO

Il Comune pensa alla "Deco"

In corsa anche lo zafferano del paese

Il progetto Castelvevchio sta piacendo così tanto che il Comune sta valutando la possibilità di avviare le pratiche per ottenere la Deco, (Denominazione comunale d'origine), ovvero un riconoscimento istituito e concesso dall'amministrazione comunale al fine di tutelare e valorizzare un prodotto tipico, una ricetta tradizionale, un'attività agroalimentare o un prodotto dell'artigianato (alimentare e non) in stretta correlazione col territorio e la sua comunità. «A seguito del buon risultato e della bella storia del Castelvevchio - conferma il sindaco Pinuccia Mandelli - abbiamo iniziato a studiare come funziona il protocollo per ottenere la Deco. Se l'amaro cunardese avrà le caratteristiche per poter ottenere questa sigla, ci penseremo, così come per lo zafferano dell'Agricola cunardese (nella foto), che sta avendo un successo simile. Mi sembra giusto cercare di premiare e valorizzare chi ci mette tanto impegno e promuovere il territorio con investimenti e passione».

Si ricorda che la Denominazione comunale d'origine, a differenza di marchi come Dop, Igp e Stg, non è un marchio di qualità, ma un'attestazione di tipicità. Le Deco sono state istituite nel



1990 e danno ai Comuni la facoltà di disciplinare, nell'ambito dei principi sul decentramento amministrativo, in materia di valorizzazione delle attività agroalimentari tradizionali. Mentre dal 2002 sono normalmente istituite prendendo a modello un regolamento-tipo predisposto dall'Anici, l'associazione nazionale dei Comuni italiani.

L'importante è che il prodotto che si propone sia legato per qualche motivo forte e storico al Comune per cui si vuole ottenere il marchio. Può anche trattarsi di un solo produttore, per esempio che crea dei biscotti particolari per una ricorrenza comunale, o un prodotto ricavato da antiche ricette locali.

Una volta ottenuto il riconoscimento, viene depositato in Comune una sorta di "disciplinare", un documento dove sono racchiuse le caratteristiche, la storia e in certi casi anche la ricetta che hanno portato la specialità a ottenere la denominazione comunale.

N.Ant.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Cugliate alternativo, squadra giovane e rosa



(n.ant.) - Cinque donne, età media appena superiore ai quarant'anni ed esperienze varie nel mondo del lavoro e del volontariato. Sono queste le caratteristiche della lista "Cugliate Fabiasco alternativo" che, nelle scorse ore, ha svelato tutti i suoi componenti. A sostenere il candidato sindaco Marco Gasparini, 33 anni, agente di commercio, ci saranno Maurizio Luigi Ambrosioni, odontotecnico e volontario nel sociale con gli anziani, Francesco Bevacqua, installatore di impianti sanitari ed ex volontario di Protezione civile, Stefania Bonacci, assistente di cura e Camilla Correr, studentessa universitaria in sociologia. E poi Tania Ferraris, impiegata amministrativa in Svizzera, Massimiliano Massara, elettricista padre di sette figli e dimissionario della maggio-

ranza in carica quando venne eletto prendendo 46 voti di preferenza. E infine la lista è completata da Luca Mustacchio, informatico impegnato nello sport, Massimo Nicoletti, libero professionista, Anna Filomena Salerno, volontaria Sos, rappresentante dei genitori e catechista, Marco Andrea Salerno, psicologo, Federico Sau, giardiniere e taglialegna e infine Enrichetta Troisi, tributarista e consulente aziendale. Ora si attendono le mosse della maggioranza uscente che, a dieci giorni dalla scadenza della presentazione delle liste, dopo l'annuncio di non ricandidatura del sindaco Angelo Filippini, non ha ancora scelto il suo leader per la corsa delle elezioni Comunali del 3 e 4 ottobre.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

COMUNE di VERGIATE

(Provincia di Varese)

AREA 4 - ASSETTO ED USO DEL TERRITORIO

AVVISO DI AVVIO DEL PROCEDIMENTO PER LA VARIANTE URBANISTICA PUNTUALE ATTINENTI GLI AMBITI DI TRASFORMAZIONE "AT 2" e "AT 7"

Vista la Legge regionale 11 marzo 2005 n. 12 per il Governo del Territorio e s.m.i.;

IL RESPONSABILE DELL'AREA 4

ai sensi e per gli effetti dell'art. 4 e art. 13 della L.R. n. 12/2005 e successive modifiche ed integrazioni;

RENDE NOTO

che la Giunta Comunale con Deliberazione n. 73 del 20/07/2021, esecutiva ai sensi di legge, ha provveduto all'avvio del procedimento per la variante urbanistica puntuale, concernente il riassetto degli Ambiti di Trasformazione "AT 2 - Completamento residenziale Via Vigna" e "AT 7 - Area attrezzata camper via del Sassone";

A seguito dell'avvio del procedimento, chiunque abbia interesse, anche per la tutela degli interessi diffusi, può presentare suggerimenti e proposte pertinenti al procedimento in parola entro il giorno 25/09/2021, redatti per iscritto in carta libera e in duplice copia, con gli estremi e firma dell'interessato.

Il presente manifesto è diffuso tramite pubblicazione all'Albo Pretorio e sul sito istituzionale del Comune di Vergiate, sul BURL nonché sul quotidiano locale "La Prealpina".

I citati contributi partecipativi potranno pervenire a mezzo posta, entro e non oltre la scadenza indicata dal presente avviso, indirizzate al: Comune di Vergiate, Via Cavallotti, 46, 21029 Vergiate (VA), ovvero, a mezzo Posta Elettronica Certificata all'indirizzo: comunevergiate@legalmail.it

IL RESPONSABILE DELL'AREA 4
Geom. Marco Balzarini