

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Sulla scia di Expo gli imprenditori locali si raccontano

Valeria Arini · Monday, November 9th, 2015

Cosa ha lasciato Expo sul territorio? Una domanda che Legnanonews ha voluto condividere con alcuni imprenditori locali, eccellenze nel settore eno-gastronomico, riuniti al Welcome Hotel di via Grigna. Con loro abbiamo parlato di alimentazione e buone pratiche, di qualità e legalità. Il convegno, che è stato anche l'occasione per festeggiare i 7 anni di Legnanonews, ha visto protagonisti 6 relatori.



Il pane di qualità – Massimo Grazioli, titolare dell'omonimo panificio di famiglia, fa parte di slow food e dal 2003 è presidente dei panificatori legnanesi. Nei 6 mesi di Expo il suo pane, prodotto con lievito madre, è diventato ancora più famoso: *«Al contrario dei tanti disfattisti, io ho trovato in Expo una grande organizzazione e una importante vetrina»*, ha spiegato il panificatore che sotto di sé ha una ventina di dipendenti. Questo grazie ad una filosofia sempre improntata alla qualità più che alla quantità. Il suo pane era protagonista del padiglione di Slow Food; Grazioli ha partecipato a diversi laboratori e convegni, e attualmente i suoi prodotti sono molto richiesti sulla piazza milanese.



Il cibo di qualità ma anche "pulito" – Con Giovanni Arzuffi, della cooperativa Arcadia, si è parlato di legalità. Insieme ad una cordata di associazioni andrà a gestire l'ex Re-9 sulla Saronnese, a Rescaldina, locale confiscato ad una famiglia legata alla 'ndrangheta. Oltre a proporre di cibo equo e di qualità, il ristorante "La Tela" sarà anche un luogo di cultura e di aggregazione. *«La grande sfida – ha spiegato – è dimostrare che si può fare ristorazione senza compromessi di alcun genere»*.



La ristorazione come integrazione – Francesco Wu, arrivato in Italia nel 1989, laureato in ingegneria, ha aperto il suo ristorante a Legnano, il Borgo Antico. Inizialmente, proprio per le sue origini, nessuno credeva potesse farcela. *«Mi davano 3 mesi di vita – ha spiegato – un cinese non poteva fare cucina italiana. Fortunatamente Legnano si è dimostrata più aperta di quello che sembrava e oggi, dopo 6 anni, non posso che ringraziare tutti i legnanesi che hanno creduto in noi»*. Oggi Francesco ha alle sue dipendenze diversi italiani e il suo volto è tra quelli comparsi sulla copertina de L'Espresso per l'articolo *"Quando il padrone è cinese"*. Francesco Wu è anche presidente dell'Unione imprenditori Italia-Cina.



La dolce impresa – Pasticceria Asperti è attiva da 27 anni a Cerro Maggiore, dove ha aperto il suo laboratorio, e a Legnano da 14 anni con un negozio in centro. Il segreto di tanta bontà? *«Puntare sempre sulla qualità e sull'eccellenza degli ingredienti. Cerchiamo sempre di seguire l'andamento delle stagioni componendo dolci con ingredienti del momento»*, ha spiegato Adriano Asperti che inoltre ha ricevuto un prestigioso riconoscimento dalla Camera di Commercio di Milano.



L'arte di regalare il cibo – I fratelli Longo, dell'omonima enoteca, dedicano al dono, al packaging e ai prodotti artigianali di qualità talmente tanta attenzione da essere stati invitati a tenere due convegni ad Expo, uno in Cascina Triulza e uno alla Triennale di Milano: *«Il regalo è sempre stato associato al concetto di festa, di piacere. In questo caso, regalare cibo e vino di qualità non significa solo donare qualcosa di esclusivo e personalizzato per il singolo ma anche un offrire beneficio per l'intero nucleo familiare, rafforzando l'associazione positiva fra cibo e condivisione»*, ha spiegato Giovanni Longo



Quando la birra è locale e artigianale – Inaugurato quest'estate, il Birrificio di Legnano, produce birra bionda e rossa negli ex capannoni della Bernocchi. I nomi sono originali e legati al territorio: la Martinella, Frogs e 20025. L'obiettivo è quello di crescere, aprire una linea di produzione per celiaci e aprirsi al mercato estero. Il laboratorio, che è volutamente ben visibile dai frequentatori della birreria, in futuro potrebbe persino diventare un'area didattica per far scoprire agli studenti legnanesi i processi produttivi.



Il piacere di servire la qualità – Il gelato, le crepes, i drink, le piadine direttamente dalla Romagna. Tutto questo, ma non solo, è la Luna del Pozzo. Il locale di via Padre Secchi, a Legnano, si identifica con una immagine. Quella di Chiara e dei suoi collaboratori che accolgono tutti con tutti con il sorriso.

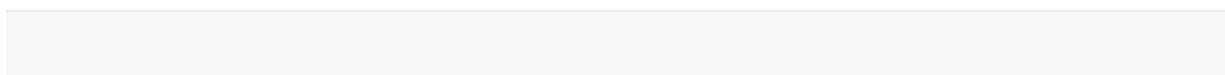
Accogliente d'inverno grazie a un ambiente familiare, d'estate l'ampio e caratteristico patio rappresenta un luogo di incredibile ospitalità.



Simbolo della ospitalità legnanese – Albergo 4 stelle, nuovissimo ed elegante, Welcome Hotel negli ultimi anni è diventato anche sede di incontri ed eventi che esaltano le migliori tradizioni locali. L'idea di ricordare Expo e l'impreditoria cittadina, così come di festeggiare il compleanno di Legnanonews appartengono proprio a Luciana e a Giuseppe, cui va il nostro profondo grazie.

Il convegno ha preceduto un momento di festa per i 7 anni di Legnanonews, un numero importante perché, come ha scritto nel bollettino parrocchiale "Oltrestazione", don Fabio Viscardi: *«Con 7 note si scrivono straordinarie melodie, con 7 colori si dipingono le mille tonalità dell'autunno, con 7 sacramenti Dio salva il mondo»*.

Immagini di Luigi Frigo



This entry was posted on Monday, November 9th, 2015 at 6:30 pm and is filed under [Cronaca](#), [Legnano](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.