opinioni - politica - economia - cultura - arte - turismo - sociale - natura - sport

Mensile di attualità

VARESE MESE

FREE PRESS
N 8 | OTTOBRE 2022

TEMPO DI *FOLIAGE*

Turismo di lusso
Esperienze *gourmet*
Viaggi e *weekend* d'alta gamma

Cucina italiana
Il capolavoro è servito
Dolce da campioni
Oltre le bollette indigeste

IGINIO MASSARI
Maestro pasticciere

PAGINA 6

Il gusto della
maestria
Il valore dell'eccellenza

"Poste Italiane s.p.a. - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% - LO/VA
Anno 39 - n.8 - Free Press

Comune di Angera

CAMERA DI COMMERCIO VARESE
Futuro Impresa Territorio

CON IL PATROCINIO DI
Regione Lombardia

AGRI VARESE
in riva al lago

domenica 9 ottobre
lungolago di Angera

Gli animali della fattoria

Le sfilate delle varie razze

Conosci le api

Battesimo della sella con i pony

Il latte • Dimostrazione di mungitura e presentazione delle aziende

Mostra micologica

Il Pane di Angera

Spettacoli equestri

Mobilità sostenibile

Concorso formaggi varesini

Laboratori didattici e convegni tematici

Musica e iniziative di animazione

Lezioni di orticoltura, frutticoltura e composizioni floreali

Il mercato dei sapori e dei fiori

Esposizione macchinari e attrezzature agricole

Passeggiate e laboratori nel Museo Diffuso

Rievocazione arti e mestieri di una volta

"Pedalate" guidate alla scoperta del territorio e delle aziende agricole

Venite in
TRENO + BUS NAVETTA
BATTELLO

in caso di maltempo
☞ **domenica 16 ottobre**

INFO:
agrivarese@va.camcom.it
☎ 0332 295451

AGRIVARESE
è un evento di:

CAMERA DI COMMERCIO VARESE
Futuro Impresa Territorio

www.agrivarese.com @agrivarese

THE INTERNATIONAL ACADEMY

DA 3 A 18 ANNI

ISTITUTO COMPRENSIVO PARITARIO

OPEN DAY

NURSERY SCHOOL	PRIMARY SCHOOL	MIDDLE SCHOOL	LICEI QUADRIENNALI
SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO	DOPPIO DIPLOMA ITALIANO-AMERICANO

INQUADRA IL QR CODE E SCOPRI DI PIÙ

Busto Arsizio tel. 0331 67 77 77

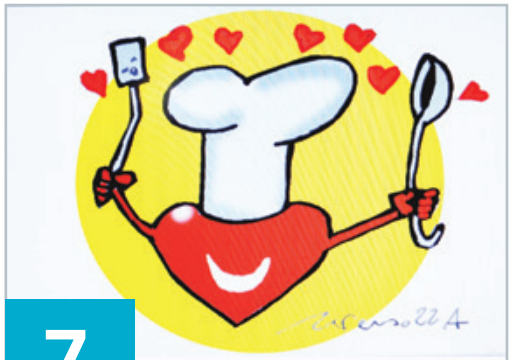
www.theinternationalacademy.it

ACOF

PUBBLIONE ADULT 2022

INDICE

N. 8 OTTOBRE 2022
ANNO XXXIX



7

Quando il capolavoro è servito

Nella trasmissione *Varese Diamo I Numeri*, in onda su Rete 55 (canale 88 del digitale terrestre), si è parlato delle eccellenze gastronomiche *Made in Italy* con l'economista Massimiliano Serati e il *cartoonist* Tiziano Riverso

6

Talento e disciplina

Il lombardo Iginio Massari, tra i migliori pasticcieri al mondo, vincitore di oltre 300 concorsi, premi e riconoscimenti nazionali e internazionali e noto volto televisivo, parla della nuova associazione che ha fondato quest'anno per affermare l'eccellenza dell'arte dolciaria italiana nel mondo

5 EDITORIALE
Il lato vincente

9 FORMAZIONE, ISTRUZIONE, EDUCAZIONE
Dolce da campioni

13 VARESE, DIAMO I NUMERI
A Varese in scena *Una Stagione, tante voci*

15 CULTURA
Sbocciano i maestri

17 TURISMO
Esperienze di lusso

21 MANAGEMENT & AZIENDA
L'impresa si rispecchia nel lago

22 NATURA
Tempo di *foliage*

24 UNO SGUARDO AL TERRITORIO
Cuori in piazza

25 UNO SGUARDO AL TERRITORIO
Col naso all'insù

27 SALUTE
Autunno da *Centaurus*?

29 FOCUS - SPIRITO
Il valore dell'eccellenza

31 FAMIGLIA
L'archimede dei giochi

33 ANIMALI
Intelligenze diverse

34 SPORT
Bici al *top*

VARESE MESE
MENSILE D'INFORMAZIONE DELLA PROVINCIA DI VARESE E DELL'ALTOMILANESE
FONDATO NEL 1983 DA GIORGIO PICCAIA E MELANIA ROCCA

Registrazione Tribunale di Busto Arsizio
N° 4/83 del 19 aprile 1983
Free Press

Direttore responsabile
Chiara Lucia Milani

Direzione, redazione, amministrazione
Via delle Industrie snc
21040 Gornate Olona (VA)
Tel. 0331.820351 - Fax 0331.1858116
redazione@varesemese.it

www.varesemese.it

Stampa
Bitprint s.r.l.
con sede in Montalto Uffugo Scalo (CS),
Contrada Pantoni - Marinella
iscritta presso la C.C.I.A.A. di Cosenza
al n. REA CS-220552 Registro imprese
P.IVA - 03234910788

Gestione pubblicitaria
Wtv S.r.l.
Via delle Industrie snc
21040 Gornate Olona (VA)
Tel. 0331.820351 - Fax 0331.1858116
redazione@varesemese.it

Segreteria commerciale
commerciale@varesemese.it

Poste Italiane s.p.a.
Spedizione in Abbonamento Postale
70% - LO/VA

EDITORE - WTV S.R.L. Via delle Industrie snc - 21040 Gornate Olona (VA). Registro Imprese Varese n. 03063680122. Numero REA: VA - 318596
C.F. 03063680122 - P.I. 03063680122

Il lato vincente
Eccellenze in primo piano

Addolciamo il periodo amaro con tante storie di grande ispirazione, per capire gli ingredienti del successo di personaggi, settori ed eventi locali, nazionali e internazionali

> Chiara L. Milani - Direttore responsabile

C'è un'**Italia** di cui andare orgogliosi. Capace di addolcire anche i periodi più amari. Con la sua maestria. Con i cibi o con i fiori, nel turismo così come nello *sport*, nella formazione tanto quanto nel tempo libero, grazie alle sue bellezze naturali o alle prelibatezze che nascono dal territorio. Generando tanto valore. Anche quando le bollette indigeste rendono l'autunno agrodolce. A quell'Italia, di cui il nostro territorio è degno ambasciatore, abbiamo voluto guardare **questo mese**. Con fiducia e speranza. "Ingredienti" che abbiamo sempre servito ai nostri lettori, anche nei momenti peggiori del contagio (a proposito del quale pubblichiamo una ricerca eccellente dell'**Università dell'Insubria**), nella convinzione che un'iniezione di fiducia sia, in certi momenti, un vaccino salvavita.

Un'intervista golosa
Così, a **ottobre 2022**, abbiamo deciso di addolcire le nostre prospettive festeggiando l'**ottantesimo compleanno** di colui che, subito prima della pandemia, ha vinto niente meno che il premio come più grande pasticciere al mondo: un'eccellenza lombarda diventata volto *social* e *tv*, con un *business* in continua espansione, nonostante l'età e il periodo storico. Un'intervista davvero golosa, che profuma di biscotti e di panettone, quella rilasciata dal **Maestro Iginio Massari** al collega giornalista, critico enogastronomico, **Jacopo Fontaneto**. E se l'aroma dell'impasto lievitato coi canditi vi fa impazzire, non c'è bisogno di aspettare **Natale**: a **ottobre**, infatti, a **Milano** si terrà la Coppa del mondo del dolce a cupola più famoso. Per la gioia di esperti, studenti e *foodlovers*.

Nicchia dorata
Del resto, in generale, la gastronomia tricolore non soltanto è da sempre consolatrice, ma costituisce pure uno dei traini per l'export del nostro Paese. Dei dati ci occupiamo come al solito in modo rigoroso, con il responsabile della Ricerca applicata della ***Liuc Business School*, Massimiliano Serati**. Sempre da uno studioso dell'**Università Cattaneo di Castellanza** è firmata la riflessione sul turismo di lusso, autentica nicchia dorata che avrebbe grande potenziale anche per il nostro territorio, logisticamente ben servito e con tutti i requisiti richiesti oggi per i viaggi di alta gamma: uno spunto che lanciamo a chiunque vorrà coglierlo.

Foliage da godere
Intanto, dato il periodo, invitiamo tutti godersi lo spettacolo multicolore delle foglie autunnali, che oggi va tanto di moda con il termine *foliage*, e che nel **Varesotto** vede protagonisti luoghi di rara beltà, come ci ricorda il nostro esperto dal pollice verde, **Marco Introini**.

Edizione da "numeri uno"
Ma ci sono tanti altri settori, personaggi ed eventi di pregio tutti da scoprire e riscoprire sfogliando questo numero di ***VareseMese***: un'edizione da "numeri uno".

SEGUICI!

Seguici!

Scarica l'APP

Available on the App Store

TALENTO E DISCIPLINA

Il Maestro dell'Alta pasticceria racconta gli ingredienti del successo

Il lombardo Iginio Massari, tra i migliori pasticcieri al mondo, vincitore di oltre 300 concorsi, premi e riconoscimenti nazionali e internazionali e noto volto televisivo, parla della nuova associazione che ha fondato quest'anno per affermare l'eccellenza

Quando lo intervisti, **Iginio Massari** tiene ben acceso il suo occhio da pugile: ti studia con attenzione, misura il quanto e il come di un dialogo che si accende quando si sintonizza sulle alte frequenze della pasticceria. E sì, il maestro dell'arte dolce che fa sognare i bimbi e innamorare le fanciulle più o meno giovani, ha un trascorso (mancato) di boxeur, complice un incidente in moto che, a **16 anni**, gli stroncò la carriera sul nascere. Immediatamente dirottato sul mondo della pasticceria, si formò prima con **Federico Berzetti** e poco dopo in **Svizzera**, sotto la guida del maestro ***Claude Gerber***, al tempo uno dei "numeri primi" nel mondo.

Un giovanotto di 80 anni

Massari è un giovanotto **ottantenne** che, quando gli si chiede cosa vuol fare da grande, prima si ferma un attimo, poi inanella un sacco di progetti da riempire **3 vite**: intanto resta saldo alla guida della sua piccola costellazione di pasticcerie (la ***Veneto*** a **Brescia**, più **altre 4 a Milano, Torino, Verona e Firenze**, più altri *store* di rivendita), si gode le ospitate a ***Masterchef*** - i bimbi lo fermano per strada per i *selfie* di rito, e allora diventa un nonno buono - e, nell'immediato, si prepara a ripartire per una delle crociere dedicate al mondo dei dolci sulla nave ***Costa Toscana***, questa volta per il premio al miglior panettone.

Dolci ambasciatori dell'eccellenza

È anche ai vertici di **Apei, la nuova associazione degli Ambasciatori Pasticceri dell'Eccellenza Italiana** fondata a **marzo 2022** "Apei è nata per usufruire delle grandi esperienze di specialisti. Normalmente le associazioni sono settorializzate: cioccolatieri, gelatieri, pasticcieri. Ho voluto riunire queste realtà in una sola associazione che crescerà alla svelta, mettendo frutto le esperienze di tutti".

Ode alla colazione all'italiana

Un mondo del dolce a tutto tondo, che parte dalla colazione: "Io viaggio tantissimo. Più viaggio e più trovo conferma la colazione all'italiana è una risorsa importante: non mi ingozzerei mai al mattino come fanno all'estero. E nemmeno l'italiano medio lo farebbe: forse quando è in albergo, per il gusto di provare. Ma poi, perché dobbiamo imparare dagli altri quando abbiamo molto da insegnare? Soprattutto in un lavoro che è innanzitutto una passione: dal mio vocabolario ho tolto la parola sacrificio. E lei?" Stessa cosa, Maestro.

"L'unione dei migliori alla ricerca di idee innovative"

Ma torniamo su Apei: "L'associazione si misura con il viaggio e le emozioni:

> I maritozzi d'autore firmati dal Maestro Iginio Massari (nel tondino)

quelle stesse che vorremmo trasmettere a tutti quanti entrano nei locali dei nostri associati. Questa è la missione dei nostri ambasciatori, con un'unione tra nord e sud che si fonda sulla formazione, *in primis*, degli stessi pasticceri. Lo stile di Apei è totalmente diverso: ho pensato che ci fosse bisogno di unificare diverse categorie, per raccogliere in fretta quella che è la specializzazione di ognuno. Vogliamo vincere la guerra del tempo, solo con le idee innovative si possono proporre grandi qualità nel mondo del cibo e percorrere itinerari inesplorati. Sono sicuro che arriveremo lontano".

Un augurio a forma di cupola

Per ora si tratterà di salire sulla nave Costa per la *kermesse* dedicata al mondo del panettone. Si parte il **23 ottobre**. "È un dolce fatto di simbologie, comprensibile nei secoli anche dal popolo. La prima testimonianza è su un quadro di ***Bruegel il Vecchio***: un panettone basso, assolutamente privo di ogni contenitore. Nasce **tra il XV e il XVI secolo**: l'uvetta simboleggia la ricchezza, le scorze di arancia richiamano amore, quelle di cedro l'eternità. Regalare un panettone significa augurare tanta ricchezza, tanto amore ed essere eterno: è una chimera che l'uomo ha sempre inseguito, un augurio che ancora stiamo rincorrendo e al quale non arriveremo mai".

FABIO LONGHIN

PASTICCERIA CHIARA

TRADIZIONE ED INNOVAZIONE DAL 1974

INQUADRA IL QR-CODE PER VISITARE IL NOSTRO SHOP ON-LINE

LE COLAZIONI

LE TORTE

GLI "INVASATI"

GLI APERITIVI

...E TANTO ALTRO, ANCHE CON CONSEGNA A DOMICILIO!

FABIO LONGHIN - VIA PIAVE, 91 - 21057 - OLGIATE OLONA (VA)

+39 0331 640316 | WWW.PASTICCERIACHIARA.IT | INFO@PASTICCERIACHIARA.IT

DOLCE DA CAMPIONI

Coppa del mondo del Panettone

> A cura della redazione > redazione@varesemese.it

A Palazzo delle Stelline a Milano, dal 4 al 6 novembre, il grande evento mondiale dedicato a uno dei simboli della gastronomia lombarda: un appuntamento imperdibile per esperti, studenti, famiglie e *foodlovers* in generale

E' il dolce lievitato per eccellenza: **dal 4 al 6 novembre**, Milano ospiterà la **terza edizione della Coppa del mondo del Panettone**. A sfidarsi i maestri pasticcieri da tutto il mondo che hanno superato le selezioni nazionali di **Italia, Francia, Spagna, Svizzera, Portogallo, Stati Uniti, Romania. Asia, Belgio, Sud America e Australia**.

Milano "lievita"

La dolcissima competizione nasce da un'idea di **Giuseppe Piffaretti, Angelo Musolino e Pier Paolo Magni** per la valorizzazione e la promozione all'estero del famoso dolce a cupola milanese. Spiega il Maestro pasticciere Piffaretti, cultore del lievito madre: "Siamo molto felici che l'iniziativa si svolga **per la prima volta in Italia** a Milano, che **per tre giorni** diventerà il centro del mondo del lievitato. Grazie al lavoro di questi anni e alle selezioni che si sono svolte nei diversi continenti, porteremo nella città dove è nato il panettone e i migliori pasticcieri del pianeta che realizzano questo famoso dolce. L'obiettivo del nostro progetto, infatti, è proprio quello di celebrare il panettone partendo dalle origini, per promuoverlo a livello internazionale superando i confini e le stagioni. L'evento sarà anche l'occasione per raccontare e premiare i processi rigorosi che sono alla base della creazione di un prodotto artigianale di alto livello".

Ritorno alle origini

"Il panettone torna finalmente a casa" gli fa eco **Fabio Rolfi**, assessore all'Agricoltura, Alimentazione e Sistemi verdi della **Regione Lombardia**. "La manifestazione consentirà di porre l'attenzione anche sulle materie prime e sull'agricoltura, nell'ottica di rendere sempre più attrattivo il nostro territorio".

Non solo Natale

"Il panettone non è soltanto il simbolo del Natale, ma anche una straordinaria eccellenza gastronomica lombarda che merita di essere valorizzata a livello mondiale", ha aggiunto **Carlo Cracco**, presidente dell'**Associazione Maestro Martino**, nata con lo scopo di promuovere le generazioni future di ristoratori e pasticcieri italiani attraverso la formazione. "La prima edizione italiana della Coppa del Mondo del Panettone, continua lo chef Cracco, sarà anche l'occasione per lanciare il ***WAPA – World Academy Panettone Award***, il primo contest internazionale, patrocinato dall'Associazione Maestro Martino, dedicato alle scuole di tutto il mondo per promuovere il panettone anche attraverso le generazioni future di cuochi e pasticcieri".

Cracco: "Lanceremo il primo contest internazionale per le scuole di cuochi e pasticcieri"

NEL MONDO VOGLIAMO FA
LA FIGURA... DEL SALA

Iveso + Jacovitti
22

QUANDO IL CAPOLAVORO È SERVITO

Autunno agrodolce

Nella trasmissione *Varese Diamo I Numeri*, in onda su *Rete 55 (canale 88 del digitale terrestre)*, si è parlato delle eccellenze gastronomiche *Made in Italy* con l'economista Massimiliano Serati e il *cartoonist* Tiziano Riverso

> Chiara Milani
> chiara.milani@varesemese.it

Il periodo è amaro. Ma c'è un settore che lo rende almeno agrodolce. E' quello dei capolavori della cucina italiana, che traina l'*export* italiano, oltre che il turismo.

"Stiamo par lando di una filiera che in un qualche modo abbraccia in sé tutte le dimensioni del *Made in Italy*: la creatività, il *design*, la manifattura e così via", chiarisce innanzitutto l'economista **Massimiliano Serati**, che traduce in cifre il comparto: "Parliamo di circa **600 miliardi di euro** come controvalore e di una filiera nella quale l'**80% della produzione** è realizzato in **Italia**".

GUARDA LA TRASMISSIONE

continua

> Il controvalore della filiera dei capolavori della cucina italiana (che abbraccia la creatività, il *design*, la manifattura) in miliardi di euro

600

> La percentuale della produzione realizzato in Italia per il comparto che comprende gastronomia e della ristorazione

80

> La crescita percentuale nel 2022 delle occasioni conviviali, grazie a cui si sono registrati valori di produzione molto vicini a quelli pre-pandemia

110

> I milion (25 per il 2022 e 31 per in arrivo grazie al Fon sostegno alle eco della gastr

Amaro

> Le bollette energetiche sono arrivate fino a quintuplicarsi nell'ultimo periodo

5

> Sono stati segnalati parecchi casi in cui l'incidenza del costo dell'energia sul bilancio azienda è passata dal 3-4 al 20%

20%

> I prodotti deperibili (soprattutto eccellenze produttive locali), che quindi necessitano la refrigerazione, rispetto alle vendite medie di un supermercato

Spritz...iamo allegria

Peraltro, le esportazioni non esauriscono il valore delle eccellenze culinarie tricolore. Dopo il calo durante il picco del periodo peggiore della pandemia, pare infatti pranzi, cene, aperitivi e dopocena abbiano fin qui registrato un'impennata quest'anno. "È la famosa storia del rimbalzo *post lockdown*, che in questo caso è misurabile in modo significativo, perché le occasioni conviviali in cui la filiera di cui parliamo è coinvolta sono **cresciute del 110%** e hanno contribuito a ripristinare valori di produzione molto vicini a quelli pre-pandemia", conferma il nostro interlocutore, direttore della Divisione Ricerca applicata e *advisory* della ***Liuc Business School***.

Bocconi amari

Adesso però a causa del caro bollette, che potrebbe essere peggiorato dalle minacce di ***Putin*** relative all'esportazione di grano dall'Ucraina, le associazioni di categoria hanno lanciato l'allarme. Pensiamo soltanto al costo di refrigeramento dei cibi, per fare un esempio. Oppure a quello della cottura. Persino a quello del *selz* nello *Spritz* così amato dagli italiani all'ora dell'apericena. "Indubbiamente la situazione si fa un po' più grigia, non soltanto per questa filiera, ma in generale per tutti", riflette l'esperto, che incalza: "Rimanendo nell'ambito della filiera della gastronomia e della ristorazione italiana, questi comparti prevedono e misurano impatti meno drammatici rispetto ad altre filiere. Tuttavia il livello della preoccupazione e il campanello d'allarme sono ancora alti, anche perché le prospettive sono estremamente incerte e fare previsioni è davvero difficile".

"L'80% della produzione è Made in Italy"

i di euro il 2023) do per il cellenze onomia

56

> L'aumento dei fatturati delle aziende di Efcem (l'associazione dei produttori di apparecchi per ristoranti e ospitalità) rispetto al 2019

+16%

Dolce

45%

> I miliardi di euro a cui ammonta il deficit del nostro Paese nei primi 6 mesi di quest'anno.

48

Anche perché, aggiungiamo noi, bisognerà fare i conti anche col potere di acquisto dei clienti, che molto probabilmente diminuirà. Visto pure l'aumento pure delle bollette domestiche.

Bollette indigeste

Una fotografia della situazione che, purtroppo, descrive anche la realtà del territorio. "Da molte parti arrivano gridi d'allarme che parlano di sopravvivenza: gli esempi di bollette energetiche **aumentate di 2, 3, 4, 5 volte**, con un'incidenza sul bilancio aziendale che è passata **dal 3-4 al 20%** sono parecchi". Di qui, la conclusione del professor Serati: "In un momento in cui il sistema locale cercava di ritornare ai valori pre pandemia, ciò evidentemente significa interrompere una spinta in modo assolutamente drammatico. Quindi il problema al momento è davvero molto, molto spinoso".

La figura del... salame

Insomma, da noi, al settore delle eccellenze gastronomiche rimarrà comunque il compito di consolarci, almeno a tavola. Mentre, guardando all'estero e dunque tornando a pensare all'*export*, il *cartoonist* bustocco **Tiziano Riverso** sdrammatizza con un'immagine che si rifà al celebre fumettista **Benito Jacovitti**, il Maestro del salame con le gambe, disegnandone uno in cui campeggia la scritta benaugurante: "Nel mondo vogliamo fare la figura... del salame". Già. Chi l'avrebbe mai detto.

A Varese in scena *Una Stagione, tante voci*

> A cura della redazione
> redazione@varesemese.it

"E' considerata dagli esperti una delle stagioni più importanti e prestigiose del Paese". Così **Davide Galimberti**, sindaco di **Varese**, invita personalmente a partecipare alla stagione musicale comunale, che partirà il **28 ottobre**, come sempre sotto la direzione artistica di **Fabio Sartorelli**.

Un cartellone "polifonico"
Sette gli appuntamenti in programma **fino al 19 aprile** con un cartellone "polifonico". Del resto, ***Una Stagione, tante voci*** è proprio la caratteristica dell'**edizione 2022-2023**, che vedrà esibirsi ben **4 cori**: quello **Lirico Sinfonico di Parma e dell'Emilia-Romagna**, ***Vox Luminis, i King's Singers e l'Estonian Philharmonic Chamber Choir***.

Doppia sinergia
Altro fiore all'occhiello, il rinnovo di due importanti collaborazioni: con l'**Orchestra Sinfonica del Conservatorio di Milano (OsCoM)**, guidata da **Pietro Mianiti**, e con la **Basilica di San Vittore**, che per il **secondo anno consecutivo** apre le sue porte a questa manifestazione. Un evento che, nelle intenzioni dei promotori, vuole rendere il più possibile accessibile a tutti l'alta qualità della proposta: un'iniziativa che prevede anche grandi solisti e programmi che spaziano dal barocco in avanti.

> Estonian Philharmonic Chamber Choir - www.stagionemusicale.it

La vita nuova

Teatro Giuditta Pasta
Saronno

enricocantù ASSICURAZIONI

2022
2023

ABBONATI

PROSA | VARIETY | DANZA | MUSICA | T. RAGAZZI

www.teatrogiudittapasta.it

SBOCCIANO I MAESTRI

Nicola Puricelli da Mornago è il vincitore della Coppa Italia di arte floreale, mentre Fabrizio Panone, formatore di Federfiori, si è classificato sesto in Europa. Il collega gallaratese Marco Introini li ha intervistati per i nostri lettori

> Sopra Fabrizio Panone, sesto alla Coppa Europa e, sotto, Nicola Puricelli, vincitore della Coppa Italia

GUARDA LA GALLERY

> Marco D. Introini
> redazione@varesemese.it

Non c'è settore in cui la ricerca dell'eccellenza non sia costante e continua e, come tutte le discipline, anche il mondo dell'arte floreale ha i suoi campionati.

"Scultura floreale" da medaglia d'oro

Nicola Puricelli da Mornago è il vincitore della Coppa Italia di arte floreale e rappresenterà l'**Italia** alla prossima *kermesse* europea **fra 4 anni**. Si tratta di un fiorista affermato da molti anni, che ha vinto numerosi concorsi ed è molto noto nel territorio. Il suo successo è sostenuto da solidissime basi professionali ed una formazione fatta con i più grandi *floral designer* nazionali ed internazionali. Il "pezzo forte" della sua *performance* è stata una composizione su struttura metallica ispirata ad una scultura di **Giacomo Balla**, poi decorata con fiori, che ha uno dei suoi punti di forza nella leggerezza e sinuosità delle sue linee: un lavoro estremamente raffinato e di grandissima valenza tecnica. "Sono molto soddisfatto del risultato, la vittoria è stata molto emozionante", commenta il campione, che riflette sul "momento di grazia" tricolore: "**Negli ultimi anni il nostro Paese** si sta ritagliando spazi importanti nelle competizioni professionali ed **era dal 1973** che non accadeva: i brillanti risultati di **Vincenzo Antonuccio all'ultima Coppa del Mondo e di Fabrizio Panone alla Coppa Europa** portano nuova luce alla nostra professione".

Nell'Olimpo floreale europeo

Proprio **Panone**, formatore ***Federfiori***, reduce dal suo **sesto posto nell'Olimpo floreale europeo**, ci spiega come l'eccellente risultato abbia soddisfatto le sue aspettative: "Ho presentato l'esito di una mia lunga ricerca stilistica, a volte provocando (vedi il mazzo con la legatura al di sopra delle inflorescenze), altre con proposte più popolari e comprensibili (come la sfida della scultura figurativa usando materiale vegetale). Essere tra i finalisti è stato il momento più adrenalinico della mia carriera". Riguardo alle sue impressioni sull'evoluzione della *floral art* in **Europa**, l'artista floreale racconta: "È difficile generalizzare, le differenze culturali tra i vari Paesi sono evidentissime, per fortuna. Una matrice piuttosto comune, sembra essere comunque un rigoroso rispetto per il fiore, anche laddove gli spazi si fanno più serrati. Verrebbe da pensare che dal *contest* è emersa una necessità di diluire l'opulenza nel volume totale. Si rivaluta inoltre la figura del fiore a discapito del non floreale, minimizzando i contrasti materici e strutturali". Quanto ai prossimi progetti in cantiere, il nostro interlocutore è chiaro: "E' il momento di tessere una rete internazionale".

Ferrovia retica

www.rhb.ch

Il Trenino rosso

Molto più di un semplice treno

Ferrovia retica
UNESCO
PATRIMONIO
MONDIALE
ALBULA + BERNINA
graubünden

Informazioni e prenotazioni
Ferrovia retica, Railservice, Tel +41 (0)81 288 65 65, railservice@rhb.ch

Esperienze di lusso

Viaggi e *weekend* d'alta gamma

Niccolò Comerio, ricercatore della *Liuc Business School*, spiega il segreto del successo del turismo d'*élite* e perché potrebbe essere una miniera d'oro per il nostro territorio

> Niccolò Comerio
> redazione@varesemese.it

Il concetto di "lusso" è soggettivo e dinamico, legato al cambiamento di emozioni, aspirazioni e passioni dei consumatori. Se agli **inizi del Nuovo Millennio** il *focus* era incentrato sul possesso di beni e la fruizione di servizi costosi, **oggi** è sempre più preponderante il ruolo dell'esperienza che si vive.

Nicchia d'eccellenza virtuosa

In questo contesto il turismo gioca un ruolo di primissimo piano, dato la sua natura intrinseca di bene esperienziale. Un viaggio di lusso deve così essere unico, esclusivo e personalizzato: *boutique* e *hotel* esclusivi, servizi all'avanguardia, degustazioni di cibi *gourmet*, cultura e bellezze artistiche, escursioni nella natura e *relax*. Oltre alla ricerca di connessioni profonde e autentiche con i luoghi visitati, distinguendosi così dall'approccio del "turista di massa".

Un grande potenziale di crescita

Già in epoca *pre-Covid* il turismo di alta gamma mostrava in tutto il mondo dei tassi di crescita superiori a quelli del settore nel suo complesso. Ora, lo studio di ***ECCIA - High-End Tourism*** (l'associazione di cui fanno parte sei associazioni europee e **oltre 600 marchi** di prima fila nel settore lusso) presentato la scorsa primavera ha evidenziato come in Europa, se ben sviluppato, il turismo di lusso abbia un potenziale di crescita **tra i 170 e i 520 miliardi di euro da qui al 2030-2035, di cui 100 miliardi nel nostro Paese**.

Il giro d'affari in Italia

Nell'estate 2022 il tanto atteso rimbalzo del settore turistico si è finalmente materializzato: ciò è di fondamentale importanza per la nostra economia, della quale il turismo costituisce una forza trainante, con un contributo pari al **13% del Pil e al 15% dell'occupazione in Italia**. In particolare, secondo le analisi tratte da uno studio sviluppato da ***Bain&Company*** **per Altagamma**, le strutture di ospitalità distribuite sul territorio italiano adatte a un turismo d'*élite*, pur essendo **meno dell'1% del totale**, hanno generato **nel 2019 il 15% del giro d'affari del settore turistico** nella sua interezza e il **25% della spesa turistica totale**. Importante è anche l'effetto moltiplicatore: il turista di alta gamma è solito spendere **sino a 10 volte il turista medio**, con **3 euro** di consumi aggiuntivi per beni e servizi **per ogni euro** speso in ospitalità, arrivando a un totale di circa **5mila euro pro capite** per viaggio, per un totale di **oltre 7 miliardi di euro**. Inoltre, solo **il 37% della spesa** di questo tipo di turisti si concentra sul soggiorno in sé, mentre il rimanente **63%** si riversa nei territori, contribuendo allo sviluppo dell'intera economia locale. Ad esempio, lo *shopping*, soprattutto per gli stranieri, è molto più rilevante per il turista che va in strutture di alta gamma. L'effetto benefico riguarda poi anche gli investimenti del settore alberghiero: **dei 3,3 miliardi di euro da record effettuati nel 2019**, circa il **62%** ha riguardato i soli *hotel* a 5 stelle e 5 stelle *superior*. In sintesi, è una nicchia che vale **25 miliardi di euro**, pari con l'indotto a **60 miliardi**, cioè **il 3% del Pil nazionale**.

Varesotto "iconico"?

Nella graduatoria dei Paesi più visitati in **Europa** da questi turisti "di lusso", l'**Italia** risulta ancora al di sotto delle proprie potenzialità, riuscendo a intercettare appena **3 viaggiatori su 10**, sebbene abbia tutte le carte per poter ambire alla *leadership* globale. In questo contesto anche **il Varesotto**, e più in generale la **Lombardia**, dispongono di svariate *location* che consentono la commistione tra arte, cultura, ma anche scenari naturalistici di pregio, ricettività di qualità, numerosità e varietà degli eventi, eccellenze enogastronomiche. Di qui nasce l'importanza di ampliare ulteriormente l'offerta di servizi ed esperienze autentiche sul territorio, rendendola identificabile ed "iconica" all'interno di uno scenario mondiale sempre più competitivo. Il tutto prestando attenzione a sostenibilità e benefici, in termini di qualità ed esclusività, che ciascuna vacanza può offrire.

"Vacanze uniche, esclusive, personalizzate e gourmet"

Surveyeah, un caso unico in Italia. Un caso di successo nel mondo.

L'attività che da Tradate ha conquistato il mondo

Ci presentiamo

Surveyeah è un **panel online**, dove persone da tutto il mondo rispondono ai sondaggi proposti dai clienti, cioè principalmente aziende che producono beni di consumo. Si tratta di **un'attività digitale innovativa e divertente**, che permette di fare piccoli guadagni online: rispondendo alle domande si accumulano punti da convertire in accrediti PayPal o buoni sconto dal valore tra i 5€ e i 25€ da spendere su Amazon, Decathlon, Zalando, buoni benzina Q8, IP e Eni, buoni spesa Esselunga, Carrefour.

La nostra squadra italiana

Surveyeah è una realtà tutta italiana: nasce nel 2014 a Tradate grazie a **Nicolò Fisogni** (*nella foto*) che, appassionato di economia e statistica, ha fatto dei dati un modello di business di successo. Il suo motto? "Se la matematica non è un'opinione, l'opinione può diventare un numero matematico."
Anche **il team è 100% italiano**, sparsi per l'Italia ci sono: Nicolò da Tradate (ora a Ginevra), Marco da Busto Arsizio, Cecilia e Irene da Venezia, Flavio da Roma e Maria da Pachino e una ventina di collaboratori informatici sparsi per il mondo.
Una squadra italiana che ha conquistato il mondo: oltre ad avere milioni di iscritti, Surveyeah è **presente in 123 paesi**, è per ora **tradotto in 22 lingue**, ma è prevista una traduzione in altre 15 lingue.

Un caso unico in Italia

Quando diciamo che Surveyeah è un caso unico in Italia, non intendiamo che non esistono altri panel. Anzi, in Italia esistono diversi istituti di ricerche di mercato con panel propri, che però sono generalmente da 30.000 consumatori, spesso solo italiani. Surveyeah, invece, può contare su **3 milioni di iscritti**, della presenza in tantissimi paesi nel mondo.

Un successo nel mondo

La presenza di Surveyeah dai primi giorni in tutti i paesi in cui si parla **inglese, spagnolo e francese** è stato un fattore determinante del successo della piattaforma. Infatti, se fosse rimasta solo in Italia, avrebbe fatturato solo con l'aiuto dei panelisti italiani, il 15% di quanto fattura oggi. Il **98% del**

Iscriviti **GRATIS** e
incomincia a **GUADAGNARE**

surveyeah

www.surveyeah.com
info@surveyeah.com
Facebook: surveyeah.sondaggi.retribuiti

fatturato di Surveyeah proviene da clienti all'estero. Fatturato che ha una ricaduta importante anche a livello territoriale, in quanto è utile per sponsorizzare una realtà locale e particolare come il **Museo Fisogni della stazione di servizio** a Tradate, la più completa raccolta di distributori di carburante al mondo, certificata Guinness World Record, con oltre 5000 oggetti in esposizione.

Saper cogliere le tendenze del futuro

Otto anni fa, quello che Nicolò ha fatto è aver saputo cogliere le tendenze del futuro, quando, dopo l'esperienza in una società di panel a Parigi, è tornato in Italia e ha dato vita alla sua società, migliorandone aspetti e puntando in grande. Quello che vuole e deve fare Surveyeah adesso è avere la stessa **prontezza per cogliere il futuro** e sembra essere sulla strada giusta! Surveyeah ha, infatti, tante idee per il futuro, in una delle **collaborazioni** più recenti ha contribuito a creare un'app di **mystery shopping**. Inoltre, vuole sempre più incentivare panelisti con community online, panel brandizzati, cash back, lead generation, machine learning e ampliare la sua presenza in nuovi Paesi.

La gamma Defender Hybrid è il nuovo capitolo di una storia senza tempo. Le versioni 90 e 110, storiche icone dell'avventura, oggi diventano anche simbolo di 70 anni di innovazione Land Rover grazie alle motorizzazioni Mild Hybrid e Plug-in Hybrid*.
Nate per affrontare ogni sfida con stile, ti porteranno dall'off-road più estremo ai luoghi più belli di ogni città. Sali a bordo di Defender Hybrid e preparati a trasformare una grande storia in un fantastico futuro.

LAND ROVER HYBRID

Nata per essere già leggenda.

Ti aspettiamo per un appuntamento individuale e sicuro, anche virtuale.

AUTOSALONE INTERNAZIONALE

Via Giuseppe Borri 50, Castellanza - 0331 620558
Viale Aguggiari 213, Varese - 0332 227310
concierge.autosaloneinternazionale@landroverdealers.it

autosaloneinternazionale.landrover.it

Gamma Defender, valori di consumo carburante (l/100 km): ciclo combinato da 2,5 a 15,1 (WLTP).
Emissioni CO_2 (g/km): ciclo combinato da 57 a 340 (WLTP). I valori sono indicati a fini comparativi.

*La motorizzazione PHEV è disponibile solo sulla versione 110.

L'IMPRESA SI RISPECCHIA NEL LAGO

Il raro connubio tra paesaggio e produttività ha caratterizzato Fiera di Varese 2022

> A cura della redazione
> redazione@varesemese.it

Più di 50mila presenze di pubblico nei 10 giorni di manifestazione nella 44esima edizione dell'appuntamento locale che, per eccellenza, rappresenta la ripresa dopo le vacanze: con 120 coraggiosi espositori, la tradizionale manifestazione settembrina è tornata alla Schiranna dopo il periodo peggiore del *Covid*

> La Vice Sindaca, Ivana Perusin, assessore al Turismo e allo Sviluppo delle Attività produttive

Coniugare un paesaggio naturale fiabesco ad un alto tasso di produttività è un'eccellenza che pochi territori in **Italia** e nel **mondo** possono vantare. Una peculiarità che si è rispecchiata nella **44esima Fiera di Varese**: un evento che, se da un lato, ha messo al centro il lago appena tornato balneabile, dall'altro ha puntato i riflettori **su 120 coraggiosi espositori** che non sono voluti mancare all'edizione del ritorno alla **Schiranna**, dopo l'epoca peggiore del *Covid*.

Il motore della ripresa

Una scommessa vinta, dato il riscontro di visitatori, con **più di 50mila presenze di pubblico nei 10 giorni di manifestazione**. Tanto che **Pietro Garavaglia**, amministratore delegato di ***Chocolat Pubblicità***, che ha accettato la sfida di organizzare di nuovo la tradizionale *kermesse* settembrina, ha commentato: "Siamo soddisfatti di questo risultato, che non era scontato. Ha vinto la voglia di Fiera e questo è un segnale importante. Il nostro obiettivo era quello di portare un segnale di fiducia nella ripresa e questi numeri, oltre alla soddisfazione degli espositori, confermano questa iniziativa come motore per la ripresa per le piccole e medie imprese del territorio".

Tutto il gusto di ritrovarsi

Un successo annunciato lo spazio tutto dedicato al ***Recupero del Patrimonio Edilizio***, con **Camera di Commercio di Varese e l'Associazione costruttori edili della provincia di Varese (Ance)**, che ha fornito ai numerosi visitatori e agli operatori economici, informazioni con le ultime novità sull'utilizzo dei *bonus* fiscali. Ma sono stati apprezzati anche i progetti speciali *Sposi e Benessere*, le presentazioni delle squadre sportive del territorio, gli eventi e i *talk show*. Così come si è confermata un punto di forza l'Area *Street Food*, presa d'assalto tutte le sere. Per riscoprire tutto il gusto dell'appuntamento che, da **oltre quarant'anni**, rappresenta per i varesini l'occasione per ritrovarsi dopo le vacanze. E per ripartire. Sempre e comunque.

> Marco D. Introini > redazione@varesemese.it

TEMPO DI FOLIAGE

I boschi prealpini s'accendono di colori

La via delle Cappelle al Sacro Monte di Varese con i colori autunnali (Ph Marco Introini)

> Marco Introini

Con i suoi rossi, i gialli ocra e un'infinita *palette* di sfumature marroni, l'autunno ci regala emozioni seconde soltanto alla primavera: Il nostro esperto dal pollice verde, Marco Introini di Gallarate, ci consiglia come goderne al meglio

L'approssimarsi dell'autunno porta con sé temperature miti e un'esplosione di colori seconda soltanto alla primavera. Perché, se è vero che il risveglio dopo l'inverno è caratterizzato da un'infinita varietà di tonalità del verde e i colori pallidi delle prime fioriture, l'autunno ci regala grandissime emozioni con i suoi rossi, i gialli ocra e un'infinita *palette* di sfumature marroni.

Varesotto da ammirare

Se ci avventuriamo, ad esempio, per i sentieri del **Parco Campo dei Fiori**, davanti a noi si presenta lo scenario dei nostri laghi prealpini, incorniciato dalle tonalità bruciate delle latifoglie. Ma **la nostra bella provincia** ci offre un sacco di altri percorsi per goderci il *foliage* autunnale: pensiamo al **Parco del Ticino, alla Valle Olona, l'alto Lago Maggiore, la piana di Vegonno, le ciclabili dei laghi di Varese e Comabbio, la Valcuvia , la Valganna** e via via in un susseguirsi boschi cedui e pinete alternati a laghi e corsi d'acqua.

Gite fuori porta

Volendo avventurarsi fuori provincia, merita sicuramente il parco della **Val Grande** che è a poca distanza da **Arona**, oppure se si vuole stare comodi, un bel giro sulla **Ferrovia Vigezzina**, che partendo dalla stazione di **Domodossola** si inerpica per la **valle Vigezzo** e che non a caso di chiama delle **Centovalli**. Il che dovrebbe togliere ogni dubbio circa la bellezza del suo percorso. Un posto un pochino più fuori mano, ma bellissimo, è sul **sentiero che dai Piani di Bobbio arriva ai piani di Artavaggio** (in provincia di **Lecco**): si attraversa a piedi una splendida faggeta, fittissima di alberi e dal caratteristico profumo... questo tragitto si raggiunge facilmente salendo in funivia e procedendo sulle vie segnalate: dico solo che ci vogliono gambe buone.. a buon intenditor, poche parole.

Consigli lungo il sentiero

Da appassionato camminatore mi sento comunque di darvi qualche piccolo consiglio per godervi tutta questa bellezza in sicurezza. Le scarpe devono essere adatte al percorso che si desidera seguire: evitate le suole lisce, ma cercate di prediligere quelle "carrarmato", e privilegiate nei tratti montani l'uso di scarponcini a collo alto, per evitare distorsioni. Una buona cosa è inoltre utilizzare bastoncini da *Nordic Walking* per non rischiare scivoloni e alleggerire gli sforzi, mantenendo meglio l'equilibrio. L'abbigliamento deve essere consono al clima autunnale, che spesso si rivela alquanto mutevole: un piccolo zainetto con una felpa o un antivento possono spesso salvare una giornata. E' opportuno poi, seguire sentieri già tracciati e segnalati, aiutandosi magari con tutta una serie di *App* che ci permettono di non perdere l'orientamento, poiché non dimentichiamo che si tende ad essere distratti dal contesto e soprattutto si cammina su sentieri spesso coperti da foglie, che per questo motivo diventano meno riconoscibili.

Quando la tecnologia ci viene in aiuto

La vera curiosità di tutti però è sempre la stessa: che pianta è quella che mi trovo davanti? Che varietà è il determinato fiore o la determinata bacca? Anche qui la soluzione è facile, basta installare sul cellulare un'*App* di riconoscimento botanico. Di queste ultime, ce ne sono diverse e funzionano tutte più o meno allo stesso modo: si scatta una foto di un dettaglio di foglia, fiore o bacca, la si carica assieme alla posizione dove ci si trova e, dopo pochissimi istanti, ci appaiono sullo schermo una serie di suggerimenti che possiamo o meno accettare e verificare facilmente. Sarà così più facile, al rientro a casa, magari procurarsi la stessa pianta per il nostro giardino o terrazzo. Evitando così di asportare dai boschi, piantine o ramaglie. É anche questo un modo di avere maggior rispetto della natura che ci circonda.

Bellezza da condividere

Infine, mi raccomando: fate tante fotografie, e condividetele sui *social* con *l'hashtag #varesemesefoliage*, così che tutti i lettori possano godere della bellezza che è passata davanti ai vostri occhi.

"Scattate tante foto e condividetele sui social con l'hashtag #varesemesefoliage"

CUORI IN PIAZZA

> Chiara Milani
> chiara.milani@varesemese.it

GUARDA LA GALLERY

Oltre all'eccellenza industriale, Busto Arsizio vanta anche quella del mondo dell'associazionismo, che per un giorno - nella simbolica data dell'11 settembre - ha mostrato il volto migliore della comunità

Miosotis Transport
di Mauri Giuseppe & C. snc

MIOSOTIS TRANSPORT

Logistica - Trasporti Italia ed Estero
Eccezionali - Industriali
Depositi e Distribuzioni
Centinati - Normali e Ribassati
Cisterne e sponde caricatrici
Noleggio Autogru e Carrelli Elevatori

Sede Operativa:
21019 SOMMA LOMBARDO (VA)
Via Bozza dei Salici, 3
Tel. 0331.259.686
Tel./Fax 0331.252.623

Sede Legale:
21019 SOMMA LOMBARDO (VA)
Via Valmirolo, 9

FRANCO MONTALTO

RESTAURI D'ARTE ANTICA
MOBILI
TAPPETI
DIPINTI
OGGETTI D'ARTE
DORATURE

CONSULENTE DEL
TRIBUNALE DI BUSTO ARSIZIO

Via Palestro 14/A (zona piazza Manzoni)
21052 BUSTO ARSIZIO
Tel. e Fax 0331.632.342
franco.montalto@yahoo.it

Storicamente, è famosa come *Manchester d'Italia*. Ma, oltre a quella dell'industria tessile, c'è un'altra eccellenza che caratterizza **Busto Arsizio**: un cuore davvero grande. Una vocazione filantropica che, nel tempo, ha dato vita e mantiene attive - senza scopo di lucro - svariate attività fondamentali per la vita cittadina. Si tratta però di una propensione meno nota per via dell'atavica convinzione, ancora cara ai bustocchi, che la beneficenza si faccia in silenzio.

Uniti per Busto

Nell'era della comunicazione, però, far conoscere la propria attività diventa vitale. Non per autocelebrarsi, bensì per essere di positivo esempio, oltre che per continuare a raccogliere donazioni anche ora, quando i "grandi vecchi", protagonisti dell'età d'oro della solidarietà locale, stanno via via scomparendo. Così, **il mese scorso**, Busto Arsizio ha messo i ***Cuori in piazza***. Questo il titolo della manifestazione che ha coinvolto **una sessantina di associazioni di volontariato**.

L'altro volto dell'11 settembre

Il tutto non in un giorno qualunque: la data prescelta è stata infatti l'**11 settembre**, tristemente famosa per l'attacco alle **Torri Gemelle**, quasi come se nel giorno in cui - nella storia recente - l'umanità aveva mostrato uno dei suoi volti peggiori, la comunità cittadina volesse rispondere mostrando la sua faccia migliore. A fare da regia, l'**amministrazione comunale**, che ha promosso l'evento con il supporto del **Distretto urbano del commercio, l'Ascom locale e il Comitato dei commercianti del centro cittadino**.

Un sogno dipinto di... lilla

Ospiti d'eccezione, **Anna Gioria**, *blogger* del **Corriere della Sera** che contribuisce a dar voce al mondo delle persone disabili, e **Sebastiano Gravina**, *youtuber* di **Videociecato**, scelto come *Ambassador* da **Bandiera Lilla**, l'associazione che conferisce il riconoscimento di solito assegnato alle città turistiche accessibili per i disabili e per il quale Busto Arsizio si è candidata a beneficio dell'intera cittadinanza. Compresi gli anziani, che costituiscono una fetta sempre più alta della popolazione e per i quali le barriere architettoniche spesso costituiscono un problema.

L'invasione benefica

In attesa di sapere quali progressi saranno stati fatti il prossimo anno, per un giorno il cuore grande di Busto ha battuto all'unisono, con il centro città gremito di banchetti delle varie associazioni, oltre a diverse altre iniziative collaterali.

Luco Torno, fondatore Royal Time e curatore dell'evento, con Sebastiano Gravina, ambassador di Bandiera Lilla

GUARDA LA GALLERY

Sessanta battiti all'unisono

Queste le realtà che hanno aderito all'invito lanciato dal Comune: **Associazione Passaparola, Pronto Intervento - Protezione Civile Garibaldi, City Angels Italia, Liberi di Crescere, Ali d'aquila, I colori del sorriso, Rete Sos stazione, Legambiente Busto Verde, Associazione nazionale vigili del fuoco di Varese, Anffas Busto Arsizio, Pad-Cuffie Colorate, Triade Sos Autismo, Aguav, Telefono amico, CasaRinghio, Apar, Associazione Bianca Garavaglia, Lilt, Granello di Senapa, Mai Paura, Auser Insieme Busto Arsizio, Avis Comunale Busto Arsizio e Valle Olona, Unitalsi, Gruppo Alpini di Busto Arsizio, Avulss, Cam to me, Centro di Aiuto alla Vita, Assieme a Francesco, Banco Alimentare Danilo Fossati, Caritas decanale, Piccolo Principe, Acli Busto Arsizio e Valle Olona, Gruppi scout Agesci, Combinazione, Protezione civile Augustus, La luna, Csk Busto Arsizio, San Vincenzo de' Paoli, Aubam, Il canestro Villaggio in città, Circolo Laudato sì di Busto-Gallarate e il circolo Busto San Francesco, Associazione italiana donatori organi, Associazione Christian, Stare Bene Insieme, Conoscere è vita, Tracce nel Mondo, Cooperativa Sociale Asda Speranza, Agedo, Progetto zattera, Aias Busto, Eva Onlus, Carolina onlus, Alisei Progetto Pollicino, Fondazione Veronesi Day Hospital oncologico, Insieme si può, 26per1, Centro cinofilo Tequila, Stoa-A, Croce rossa italiana.**

Caleidoscopio solidale

Si tratta, insomma, di decine di realtà impegnate senza fine di lucro in svariati ambiti: dall'aiuto alle persone disabili alla lotta alle povertà, dal supporto educativo alla salvaguardia ambientale, dai volontari pronti a scattare in caso di emergenza a quelli che, ogni giorno, si prodigano per il prossimo. Spesso, appunto, in un silenzio che ora è arrivato il momento di rompere.

Col naso all'insù

E' una delle associazioni più giovani nel panorama cittadino, eppure ha già fatto molto parlare di sé. Proponendo attività rivolte a "chiunque ne abbia bisogno o lo desideri", come dice la sua presidente, **Emanuela Bossi**. L'ultima trovata dell'organizzazione *no-profit* bustocca ***Mai Paura*** è stato un *weekend* con il naso all'insù. Innanzitutto la cena annuale di beneficenza ***Mai Paura Circus***, animata con spettacoli circensi, che ha ricevuto molteplici adesioni. Come *location*, il quartier generale della Odv, il ***Mai Paura Camp*** in **via Salvator Rosa 29 a Busto Arsizio**.

Show* acrobatico al *Mai Paura Camp

Il giorno seguente a Busto Arsizio sono invece atterrati **I Truzzi Volanti**, gruppo di acrobati varesotti che "vola verso le nuvole e oltre", noto al pubblico per essere arrivati in finale alle trasmissioni di ***Italia's Got Talent*** e ***Tu si que Vales***.

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA

Giuseppe Crespi, 32 anni con AXA e non sentirli

Il procuratore Emanuele De Giacomo e le collaboratrici dell'ufficio di Busto Arsizio

Il team dell'ufficio di Gallarate

Angelo Pisoni dell'ufficio di Magnago

Gli esordi

Il primo luglio 1990 nasceva la nostra Agenzia generale, allora sotto la bandiera del gruppo francese UAP, diventato poi parte integrante del gruppo AXA.

L'Agenzia, la cui prima denominazione è GEC Assicurazioni, è partita praticamente da portafoglio "zero", focalizzandosi da subito al tessuto lavorativo della zona di Busto Arsizio e dell'Alto Milanese, in maniera particolare verso le polizze riguardanti le piccole aziende, i rischi commerciali; si è dato molto sviluppo al mercato delle polizze vita con prodotti di investimento prima a gestione separata e poi come unit linked e fip.

Lo sviluppo

Nel 2000 l'Agenzia, che nel frattempo si era spostata da viale Duca d'Aosta in Via Marsala, inglobava l'Agenzia Generale Axa di Gallarate di Piazza Risorgimento, 4 assumendo la denominazione di GEC & CO. INTERMEDIAZIONI ASSICURATIVE S.R.L.

Lo sviluppo della rete era completato dagli uffici di Magnago in provincia di Milano per la copertura del territorio di Castano Primo e dell'Altomilanese. Inoltre, nel 2018 entrava in struttura per la zona di Milano Andrea Santambrogio e nel 2020 veniva acquisito il portafoglio dell'Agenzia Axa di via Cardinal Tosi a Busto Arsizio.

La squadra

Attualmente la struttura dell'agenzia GEC & CO. INTERMEDIAZIONI ASSICURATIVE S.R.L. Agenzia di Busto Arsizio e Gallarate è costituita da:

- 3 punti vendita
- 14 persone delle quali 6 interni e 8 esterni tra i quali:
- 1 delegato assicurativo Giuseppe Enrico Crespi
- 1 procuratore d'Agenzia Emanuele de Giacomo
- 1 collaboratore specializzato in commercial lines, Angelo Pisoni

L'offerta

Principalmente lavora con AXA ASSICURAZIONI ed è specializzata nel ramo della tutela legale con mandati ARAG SE, UCA ASSICURAZIONI e AXA ASSISTANCE.

Il servizio alla clientela viene anche completato da alcune collaborazioni orizzontali con società quali DUAL ASSICURAZIONI, BRIDGE INSURANCE, UIA UNDERWRITING I.A.

Le membership

L'Agenzia GEC & CO. SRL è associata a CONFCOMMERCIO, UNIONE AGENTI AXA, ASSOCONSULENZA e ANCP-ASSOCIAZIONE NAZIONALE CONSULENTI PATRIMONIALI.

Vieni a conoscerci!

DOTT. GIUSEPPE ENRICO CRESPI
Delegato assicurativo

Ag. Busto Arsizio
Via Marsala,35 - Tel. 0331 622123
Ag. Gallarate
Piazza Risorgimento, 4 - Tel. 0331 781296
Ag. Magnago
Via A. Diaz 20/24 - Tel. 0331 658430

Giuseppe Enrico Crespi

Autunno da *Centaurus*?
La nuova variante osservata speciale

E' insubrico il primo studio sull'ultima mutazione del *Covid*: un'eccellenza in campo medico di cui hanno parlato centinaia di articoli. Ci presenta i risultati Fabio Angeli, professore di Malattie dell'apparato cardiovascolare all'Università dell'Insubria e direttore della Cardiologia di Ics Maugeri di Tradate

> Fabio Angeli
> redazione@varesemese.it

Alle soglie del terzo anno di pandemia, è diventato cruciale analizzare come il *SARS-CoV-2* stia evolvendo. Una maggiore comprensione, infatti, delle dinamiche evolutive del virus ci potrebbe aiutare ad indirizzare nuove strategie ed interventi per limitarne la diffusione e l'aggressività. Anche in questo campo, la ricerca dell'**Insubria** ha dato un concreto contributo.

Il nuovo pericolo in arrivo dall'India

In questi ultimi mesi, ho avuto il privilegio di coordinare un gruppo di ricerca che si è occupato di studiare come il virus sta cambiando. Abbiamo studiato gli effetti delle mutazioni che sono avvenute nelle ultime varianti, per cercare di predirne infettività e diffusività. *Omicron BA.5* è attualmente la variante del virus *SARS-CoV-2* più diffusa a livello globale. Nelle ultime settimane si sta, però, diffondendo una nuova variante chiamata *Centaurus (BA.2.75)*. Questa è stata originariamente isolata in **India** nel **maggio 2022** e numerosi casi di infezione sono stati registrati in diversi Paesi. Fortunatamente, in Italia ne sono stati isolati ancora pochissimi.

L'artiglio del Covid sotto la lente

Il risultato delle nostre ricerche è che, rispetto al primo caso isolato a ***Wuhan***, le nuovi varianti mostrano alcune mutazioni a livello della porzione della proteina *Spike*, che è utilizzata dal virus come una specia di "artiglio" per ancorarsi ai recettori delle nostre cellule. Attraverso complessi calcoli biomolecolari, abbiamo dimostrato che *Omicron* e soprattutto *Centaurus* hanno un'affinità e capacità di legame enormemente superiore rispetto alle prime mutazioni. Ad esempio, quando confrontata con la prima variante *Alpha, Centaurus* si caratterizza da una capacità di legame alle nostre cellule **3.000 volte superiore**.

Variante dominante?

Tali risultati fanno supporre che la nuova variante potrebbe diventare dominante o, almeno, coesistere con *Omicron BA.5*. Seppur il grado di aggressività sia molto difficile da stimare, l'alta adesività delle nuove varianti e, in particolare, di *Centaurus*, non esclude che possano essere anche responsabili di forme di infezione più severe. E', infatti, ormai ben noto che, il legame tra il virus ed i nostri recettori provoca una sorta di "paralisi" funzionale degli stessi, che sono implicati nel proteggerci da elevati valori di pressione, dall'infiammazione e dalla trombosi.

L'importanza della nuova campagna vaccinale

Per tale motivo, sarà cruciale la nuova campagna vaccinale con i vaccini bivalenti "aggiornati" contro le nuovi varianti: ad oggi, infatti, la vaccinazione rimane la sola arma efficace per garantire un'adeguata protezione dalle forme severe di infezione.

"A oggi, la vaccinazione rimane la sola arma efficace"

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA

PS&Q VARESE A SOCIO UNICO
PER LAVORARE IN TUTTA SICUREZZA DA PIÙ DI 20 ANNI!

PS&Q VARESE s.r.l. a socio unico è una realtà del territorio che si occupa da più di 20 anni delle problematiche inerenti la tutela della sicurezza e della salute negli ambienti di lavoro, di prevenzione incendi, di qualità e di ogni altro aspetto attinente l'applicazione delle normative vigenti per tutte le attività lavorative.

Gli adempimenti da porre in essere richiedono infatti una conoscenza approfondita delle singole materie ed un aggiornamento continuo ottenibile con il concorso di diverse competenze che PS&Q VARESE s.r.l. a socio unico è in grado di mettere a disposizione

Il campo di attività si estende dunque dall'attuazione del D.Lgs. 81/2008 in tutti i suoi allegati, alla formazione di tutte le figure aziendali, dalla formazione generale ai lavoratori fino a quella più mirata sull'uso delle attrezzature di lavoro come gru mobili, piattaforme, carrelli elevatori; dalle analisi strumentali; prevenzione incendi, problematiche inerenti la gestione dei rifiuti, all' implementazione dei Sistemi di Qualità, alla normativa GDPR, fino ad oggi con la gestione dei protocolli COVID 19.

Il nostro obiettivo finale è sempre stato quello di poter assistere le imprese clienti fornendo un costante supporto per la risoluzione delle innumerevoli problematiche che sorgono nel quotidiano svolgersi delle opportune professionalità e competenze, essere un punto di riferimento per i nostri clienti!

Un nostro responsabile potrà effettuare su vostra richiesta una visita gratuita presso la vostra sede, al fine di poter conoscere le vostre esigenze e di proporvi adeguati programmi di consulenza tecnica finalizzati al raggiungimento delle soluzioni adeguate alla vostra realtà.

PS&Q VARESE SRL

Via Statuto 41 - 21013
Gallarate (VA)
Tel. 0331 776619
Fax 0331 782955

info@psqvarese.com
www.psqvarese.com

Il valore dell'eccellenza
Perché non ci accontentiamo

Il nonagenario Monsignor Claudio Livetti, già prevosto di Busto Arsizio, riflette sulla ricerca del meglio da parte dell'uomo, tra tanti pro e qualche contro

> *Monsignor Claudio Livetti*
> *redazione@varesemese.it*

Tutti cerchiamo l'eccellenza
Ciascuno di noi non si accontenta delle cose mediocri e cerca le migliori. Ti sposi con la persona che ritieni la migliore del mondo, cerchi la situazione abitativa definitiva che ritieni ottimale, iscrivi tuo figlio nella Scuola che ha una tradizione educativa stimata e collaudata. Cerchi un'occupazione lavorativa che possibilmente ti gratifichi e ti dia la massima tranquillità economica. Se ti ammali ti rivolgi al medico più valido ed efficiente che ti ridona la salute. Poiché vivi in una comunità, speri sempre che essa sia condotta da guide politicamente, socialmente ed economicamente capaci ed oneste. Se inviti amici a cena, li porti nel ristorante più noto e rinomato. Se devi rinnovare l'automobile o il computer o un arredo della casa, ti rivolgi alle ditte più quotate, a meno che, per ragioni di bilancio familiare, ti debba accontentare come puoi. La ricerca del meglio è inscritta nell'essere umano. ***Tolstoj*** diceva: "L'uomo é la creatura che desidera agganciare il suo aratro a una stella".

Eccellenti si diventa
Si viene alla vita senza deciderlo, ma non si diventa grandi senza deciderlo: si continua a decidere per tutta la vita, perché non si finisce mai di diventare grandi. Anche ai genitori del primo della classe gli insegnanti ripetono: "Può fare di più". Un mio vecchio amico diceva che si nasce originali e si muore fotocopie. Un'affermazione da contestare in assoluto. È vero che qualcuno eredita da madre natura una maggiore abbondanza di talenti familiari e personali, ma l'impegno della buona volontà può raddoppiare i **cinque talenti**, facendoli diventare **dieci** e i **due** talenti per farli diventare **quattro**. Era la pedagogia del ***Maestro di Nazareth***, che invitava a non essere "mediocri" ma ad essere "perfetti". Un grazioso aneddoto: ad un giovane "eccellenza e genio dell'informatica" viene richiesto dal nonno un piccolo aiuto nel maneggiare il computer. Il nipote presta il suo aiuto, ma quasi rimproverando il nonno perché non aveva risolto una cosa così semplice. Il nonno: "Non dimenticare che io ti ho insegnato a tenere in mano il cucchiaio in modo da non sbrodolarti".

L'eccellenza condivisa
È molto bello quando una personalità veramente eccellente è umile, non vuole isolarsi o emergere, ma condivide la sua grandezza coi suoi collaboratori. Non crede di essere l'unico al mondo, non pensa che dietro le sue spalle si dovranno chiudere i cancelli della storia, non si autoesalta e cerca di migliorare sempre. È difficilissimo oggi fare delle realizzazioni di valore se non in *équipe*. Noi ammiriamo la cresta dell'onda marina, ma non ci sarebbe la cresta dell'onda, se non ci fosse sotto la massa dell'acqua. Le persone veramente eccellenti valorizzano i propri collaboratori, non sono accentratrici, non sono gelose, non vogliono farsi notare ad ogni costo. Sanno coinvolgere, condividere e valorizzare i membri della propria équipe per garantire così la continuità dell'eccellenza. Purtroppo, però, ci sono anche casi negativi, di egocentrismo, gelosia e di sciocco timore di essere superati. Noi facciamo il tifo per il primo tipo di eccellenze: le seconde sono fasulle, pericolose e senza valore.

"Oggi è difficilissimo eccellere se non in équipe"

L'ARCA DI NOE
Sali a bordo

TEATRO SOCIALE CAJELLI

PRIMI APPLAUSI

RASSEGNA DI TEATRO PER FAMIGLIE
OTTOBRE - DICEMBRE 2022

9 OTTOBRE
POLLICINO POP

20 NOVEMBRE
C'ERA DUE VOLTE UN RE

18 DICEMBRE
BOBO, BABBO E IL MISTERO DI NATALE

Inizio spettacoli ore 17,00
ADATTO DAI 3 ANNI IN SU
INGRESSO € 7,00 (SOTTO i 3 ANNI GRATIS)

TEATRO SOCIALE
VIA D. ALIGHIERI
BUSTO A. (VA)

UNIMAX

Info e prenotazioni:
info_arcadinoe@libero.it - 349.3281029

L'Archimede dei giochi
Alex Randolph, padre degli autori

Con l'autunno, tornano le domenica in famiglia passate a giocare attorno a un tavolo. In occasione del centenario della nascita, il *game designer* bustocco Luca Borsa ricorda il più grande ideatore di *board games*

> Luca Borsa
> redazione@varesemese.it

Se chiedete chi ha ideato il **Monopoli** o il **Risiko**, probabilmente nessuno vi risponderà. Anche perché sulle scatole non è riportato. Ma se comprate un gioco da tavolo moderno, sul fronte della confezione troverete sicuramente il nome o i nomi degli autori proprio come accade per i libri. Questa prassi, però, appunto non avveniva nel passato e soltanto dalla mitica sera del **4 febbraio del 1988**, in occasione di una cena durante la **Fiera del giocattolo di Norimberga**, **13 autori di giochi** siglarono ***Il patto del sottobicchiere di birra***, che riportava: "Nessuno di noi darà più un gioco a un editore se il suo nome non sarà scritto in alto sulla scatola." Tra di loro anche la firma di ***Alex Randolph***, "l'uomo che inventò il mestiere dell'autore di gioco" .

Il titolo di *Reverente Maestro*

Alex Randolph *(4 maggio 1922 - Venezia, 27 aprile 2004)* è da considerarsi il più importante e prolifico autore che il mondo del gioco da tavolo abbia mai conosciuto: nato in **Cecoslovacchia** da madre americana e padre russo, ha avuto una vita avventurosa e piena di aneddoti, che vi consiglio di approfondire. Vincitori dei più prestigiosi premi, è stato insignito nel **2001** del titolo di *Ehrenzunftmeister (Reverente maestro)* dalla ***Saz (Spiele-Autoren-Zunft***, l'associazione degli autori di giochi). Quest'anno è il **centenario della sua nascita** e in tutto il mondo si sono organizzate mostre ed eventi per ricordarlo e soprattutto per ricordare i suoi giochi: veri e propri capolavori.

Il legame con l'Italia

L'**Italia** è particolarmente legata alla sua figura, perché Alex si è stabilito a **Venezia** fino alla sua morte. In questa città si svolge **ogni due anni** il ***Premio Archimede* per giochi** inediti, dedicato a lui. **Più di vent'anni fa**, fu proprio a un'edizione di questo riconoscimento che lo conobbi ed ebbi la fortuna di ricevere i suoi consigli: sì, perché, oltre ad essere un grande autore, *Alex* è stato un grande uomo cordiale e disponibile, gran parlatore e divulgatore, attento proprio alle nuove generazioni.

Il laboratorio veneziano

A Venezia, *Randolph* aveva uno studio: un laboratorio creativo di idee. Infatti, spesso disegnava e "ingegnerizzava" i pezzi o le parti che avrebbero fatto parte dei suoi giochi con una maestria degna di un grande artigiano: penso a ***Inkognito***, Carnevale di spie a Venezia (ideato con **Leo Colovini**, autore veneziano considerato il suo erede), con personaggio di forme diverse o ***Russebande***, in cui i porcellini possono essere impilati, diventando un gioco nel gioco. O, ancora, a ***Vampiri in Salsa Rossa***, con un giovane ***Walter Obert***, autore torinese molto affermato allora alle prime armi.

Le creazioni immortali

Alex ha creato molti titoli che hanno fatto la storia del settore e la sua grande capacità è stata quella di fare giochi che spesso hanno regole molto semplici, ma mai banali, che rendono il divertimento profondo e affascinante: penso a ***Twist***, quello che più amava ma anche a ***Fantasmi, Venice Connection***, ***Sagaland*** fino a ***Xe Queo***, un piccolo gioco di ***bluff*** in veneziano che adoro.

L'eredità

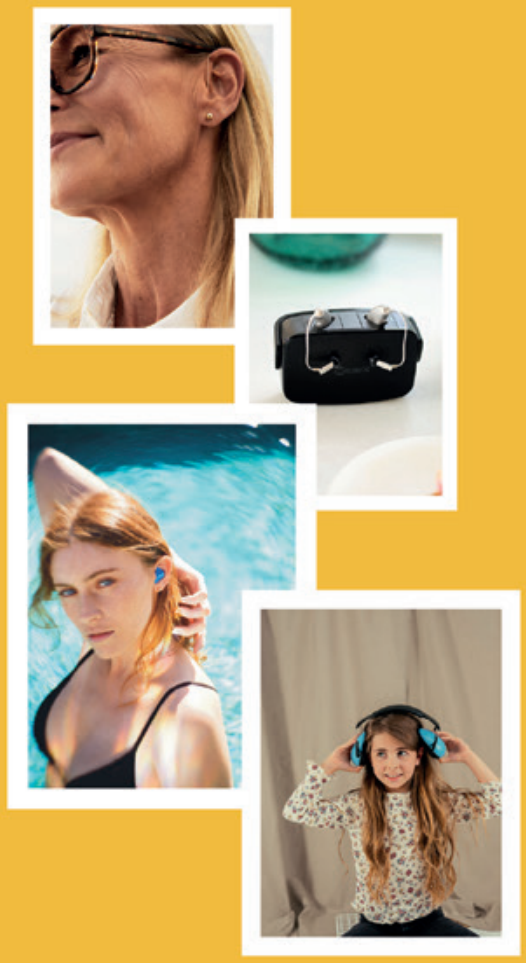
Quello che ci ha lasciato *Alex* è che i suoi giochi - ancora oggi rieditati, attuali, apprezzati e giocati - sono fonte d'ispirazione per chi come me fa questo meraviglioso lavoro, di cui lui è stato il padre.

> *"Scatole firmate come i libri grazie al Patto del sottobicchiere di birra"*

> Il logo delle celebrazioni del centenario della nascita di Alex Randolph

Acuitis
Maison dell'Ottica e dell'Udito

Liberi di Ascoltare



Prevenzione e tecnologia, **goditi l'estate: ti aspettiamo per un controllo dell'udito** gratuito!

Da **Acuitis** trovi la soluzione giusta per migliorare la tua quotidianità: approfitta di un **controllo dell'udito** gratuito, delle nostre offerte e della nostra esperienza

Luca e tutta l'equipe Acuitis ti aspettano nella ***Maison* di Gallarate** e saranno lieti di darti il benvenuto!

#LIBERIDIASCOLTARE

Ci vediamo alla *Maison!*

MAISON ACUITIS GALLARATE

Via Manzoni 13, Gallarate • VA
21013 • 0331 793608
www.acuitis.com/it
Apparecchiacustici-acuitis.it

PROMOZIONE

Vieni in negozio per un **controllo gratuito dell'udito**, porta con te questa lettera.

200€
buono sconto valido per la coppia di apparecchi acustici **RICARICABILI**

MONTATURA IN OMAGGIO
Acquistando gli occhiali acustici (brevetto Acuitis)

Acuitis è un centro convenzionato ASL: scopri quanto puoi risparmiare acquistando i nostri apparecchi acustici

Intelligenze diverse

Come mai non abbiamo l'esclusiva

Sabrina Giussani, presidente *senior* Sisca (Società italiana scienze del comportamento animale), spiega come l'eccellenza intellettiva non sia propria soltanto degli esseri umani. Con alcuni esempi davvero sorprendenti

>Sabrina Giussani
> redazione@varesemese.it

Per molti decenni, l'intelligenza è stata considerata un'eccellenza tipica dei soli esseri umani. Le facoltà intellettive di molti animali, invece, sono pari o addirittura superiori alle nostre!

Che cos'è l'intelligenza?

La parola intelligenza deriva dal vocabolo latino *lĕgĕre* (cogliere, raccogliere, leggere) preceduto da inter, che significa fra. Letteralmente, quindi, l'intelligenza è la capacità di stabilire una relazione tra diversi elementi. Agli inizi del Novecento lo psicologo francese Binet crea la prima scala metrica per misurare l'intelligenza. Il test valuta le competenze richieste agli alunni in età scolare, come la capacità di giudicare, comprendere e ragionare. Il punteggio ottenuto misura il quoziente intellettivo. Griffin nel 1976 dà il via alla rivoluzione cognitiva e Gardner negli anni Ottanta formula la teoria delle intelligenze multiple. Non esiste, quindi, un solo tipo di intelligenza, ma una rete di competenze: la logico - matematica, la linguistica, la spaziale, la corporeo - cinestesica, la musicale, l'interpersonale, la collaborativa, la creativa, l'emotiva e così via. Questi talenti funzionano in modo più o meno sincrono e sono presenti in ogni individuo con "volume" diverso in base a componenti in parte ereditarie e in parte legate alle esperienze di vita (la famiglia, la società, la scuola). Ogni specie possiede intelligenze - competenze diverse in base alla propria storia comportamentale ed evolutiva: nel mondo animale non c'è un apice, ma una grande varietà di prestazioni.

Nuove tecnologie

I primi strumenti di pietra usati dagli esseri umani risalgono a 3 milioni di anni fa, mentre non abbiamo traccia di quelli di tipo vegetale, come legnetti e simili. Anche scimpanzé, bonobo e gorilla sono capaci di costruire strumenti. Questi animali, per esempio, scelgono accuratamente piccoli rami, tolgono le foglie e li modificano con i denti, così da ottenere uno strumento della giusta misura per raggiungere le termiti all'interno del loro nido o una lucertola in una fessura. I macachi, invece, sono capaci di scagliare sassi sulle noci o sulle conchiglie dei molluschi per romperle e cibarsi del gustoso contenuto.

La memoria

Il viaggio mentale nel tempo è la capacità di rappresentare sé stessi e le proprie azioni nel passato e nel futuro. C'è differenza, per esempio, tra il ricordo di una semplice esperienza come la puntura di un insetto oppure di un episodio più complesso che mette l'individuo al centro della vicenda: "Quella volta che ho scacciato un'ape con la mano e l'insetto mi ha punto". La competenza di mettersi al centro dell'evento evocato è da sempre stata attribuita solo all'intelligenza degli esseri umani. Anche i primati non umani, i delfini, le ghiandaie, i ratti e i piccioni sono capaci di compiere un viaggio mentale. Per esempio, le ghiandaie, piccoli uccelli presenti in tutta Italia, in laboratorio hanno imparato a nascondere il cibo in posti in cui sapevano che avrebbero avuto fame il giorno successivo. Anche i cani sono in grado di conservare ricordi in prima persona delle esperienze vissute.

"Nel mondo animale non c'è un apice, ma una grande varietà di prestazioni"

La consapevolezza di sé

Riconoscersi allo specchio è considerato un test di verifica della consapevolezza di sé. L'essere umano raggiunge questa competenza non **prima dei 2 anni di età**. Numerose specie animali hanno fatto questa prova: oranghi, bonobo e gorilla sono stati dapprima esposti allo specchio, quindi sedati e tosati in alcuni punti del corpo. Alcuni soggetti al risveglio hanno osservato il loro riflesso e hanno toccato con le mani le zone "diverse" del mantello. La stessa esperienza è stata fatta con i pesci pulitori e, con grande sorpresa, alcuni di essi non solo hanno riconosciuto la presenza di piccoli segni opportunamente provocati dagli scienziati sotto la loro gola, ma hanno anche cercato di "pulirsi" raschiando la pelle sul fondale della vasca.

Ivan Basso (Ph fotoBENATI)

BICI AL TOP

Varesotto, fucina di corse e campioni

> Luigi Cazzola
> redazione@varesemese.it

Corse e campioni contribuiscono da sempre a far conoscere il nostro territorio in tutto il mondo. Con prime volte epocali.

Il pioniere di Induno

Il pioniere fu **Luigi Ganna**, di **Induno Olona**, vincitore del **primo Giro d'Italia nel 1909**, quando la maglia rosa non esisteva ancora.

L'unico pagato per non correre

Alfredo Binda, soprannominato *il trombettiere di Cittiglio* per la sua passione per la musica, fu poi il primo campione del mondo su strada professionisti, nel **1927 a Nurburgring (Germania)**, e conquistò la maglia iridata **altre 2 volte**, nel **1930 a Liegi** e nel **1932 a Roma**. Il campione di **Cittiglio** vinse pure **5 Giri d'Italia (1925, 1927, 1928, 1929 e 1933), 4 Giri di Lombardia (1925, 1926, 1927 e 1931), 4 Campionati italiani (1926, 1927, 1928 e 1929) e 2 Milano Sanremo (1929 e 1931).** Tuttavia, Binda divenne famoso per un suggestivo *record*: fu l'unico campione pagato per non correre. La sua partecipazione al Giro d'Italia del 1930 avrebbe infatti tolto interesse alla corsa, visto che l'avrebbe senza dubbio dominata. Pertanto, gli organizzatori gli proposero lo stesso premio spettante al vincitore, con l'aggiunta di alcune tappe. Il campione accettò la proposta e intanto si preparò per il **Mondiale** che poi vinse a **Liegi**, nella tana dei favoritissimi padroni di casa belgi.

La maglia rosa torna a casa

Si dovette poi attendere il **nuovo secolo** per rivedere un corridore varesino trionfare al **Giro d'Italia**: nel **2000** fu **Stefano Garzelli**, di **Besano**, che conquistò la maglia rosa alla penultima tappa a ***Sestriere*** e la portò a **Milano**, vincendo la celebre corsa a tappe.

Ivan il Terribile da Cassano

Quindi **Ivan Basso**, di **Cassano Magnago**, trionfò **2 volte** al Giro: nel **2006 e 2010**, oltre a essere stato anche campione del mondo *Under 23*, nel **1998 a *Valkenburg* in Olanda**.

La "maledizione" di *El Diablo*

Purtroppo invece non riuscì mai a conquistare la maglia rosa il corridore di **Uboldo**, **Claudio Chiappucci**, che **all'inizio degli anni Novanta** vinse una ***Milano Sanremo*** e si piazzò al **secondo posto** al **Giro d'Italia**, al ***Tour de France*** e pure al **Campionato del mondo**. Sebbene abbia soltanto sfiorato queste imprese, divenne famoso in tutto il mondo come ***El Diablo***, per il suo modo di correre generoso, sempre all'attacco.

Gare eccellenti

Parlando di eccellenze ciclistiche locali, non si possono poi dimenticare due corse: la ***Tre Valli Varesine***, classica per professionisti in calendario il **4 ottobre 2022**, giunta alla **101esima edizione**, e il ***Trofeo Alfredo Binda***, che nel **2023** taglierà il **24esimo traguardo**, vero e proprio punto di riferimento per il ciclismo femminile mondiale.

Canale 88
del digitale terrestre

DINO CECCUZZI
Gioielleria Orologeria

Piazza San Giovanni, 1 | Busto Arsizio | Tel 0331 632867 | www.dinoceccuzzi.it