

PROTAGONISTI IN TAVOLA

Antichi biscotti targati Besozzo

BESOZZO - Da pochi mesi, la cittadina di Besozzo, dopo Monate e Gallarate, nel settore alimentare, può oggi vantarsi di avere una De-Co (Denominazione di Origine Comunale). Riguarda i biscotti **Faretti** tratti da un'antica ricetta locale e proposti dal pasticciere **Fulvio Sartori**. Tra i fornelli dell'Antica Arte Pasticcera, Sartori, coadiuvato dalla moglie **Simonetta** e da **Maria Luisa Barbini**, sforna biscotti stampati a mano, cotti in forno leggero, raffreddati a temperatura ambiente e dall'aspetto a forma di mattonella. «Abbiamo voluto riaccendere un'usanza - spiega Sartori - in voga a partire dal '500 dove a Besozzo

erano attivi molti mulini. Dal mondo contadino, oltre al profumo di polenta, entravano nelle mense dei rustici biscotti composti da grano tenero e duro, farina di mais, strutto, uova». Il riconoscimento della De-Co, voluta dall'attivo sindaco di Besozzo, **Fabio Rizzi**, è "in primis" un omaggio ad un artigiano delle cose buone e genuine che si è inserito nel già lungo elenco delle tipicità locali e poi a quell'imponente Faro che domina la cittadina che venne progettato dagli architetti Brioschi e Renati, inaugurato nel 1927 a perenne memoria dei caduti della prima guerra mondiale.

Lamberto Ruffini