

Il riconoscimento "Massimo Alberini" per la prima volta a Novara

Accademia della cucina premia la storica salumeria Moroni

LA STORIA

FILIPPO MASSARA
NOVARA

Preparare piatti caldi pronti da gustare a casa. Negli Anni '60 a Milano era ormai una moda, a Novara no. Ispirò Giuliano Moroni, premiato questa settimana alla Camera di commercio con i figli Fabio e Gian Marco e la moglie Alda Braga. Alla famiglia è stato assegnato il riconoscimento «Massimo Alberini» dell'Accademia italiana della cucina. Ricordando il giornalista e cultore della gastronomia veneto morto nel 2000, l'onorificenza attribuita per la prima volta a Novara celebra le attività storiche che si distinguono per sapori e intraprendenza. Dal 1966 la salumeria e gastronomia Moroni «offre al pubblico con qualità costante alimenti di propria produzione lavorati artigianalmente - si legge sulla targa - con ingredienti eccellenti e tecniche rispettose della tradizione del territorio». «Ricevere questo premio è una grande gioia - sorride il fondatore -. È bello vedere presenti in sala per la cerimonia tanti clienti che serviamo ogni giorno».

Piero Spaini, delegato novarese dell'Accademia, celebra la storia della salumeria novarese. Ricorda che il padre di Giuliano «era titolare di un negozio di generi alimentari in



La consegna del premio "Alberini" alla famiglia Moroni

provincia di Pavia. Suo figlio si trasferì a Milano, dove poteva selezionare i migliori prosciutti. L'idea di preparare piatti pronti lo convinse a rilevare un'attività in via Avogadro a Novara introducendo questa nuova abitudine. All'inizio i clienti erano scettici - scherza -. Sembrava assurdo acquistare la polenta o il risotto già cotto, ma l'iniziativa ha preso piede. Oggi la salumeria gastronomia è un punto di riferimento assoluto con i suoi prodotti, tra cui proposte di tradizione novarese e lombarda».

Per Fabio Ravanelli, presidente della Camera di commercio Monte Rosa Laghi Alto Piemonte, «il negozio dà lustro al territorio. Ricordo da quando ero bambino che dire

“vado dal Moroni” era un motto per i novaresi. Il forte legame con la comunità non si è mai disperso e mi auguro che la storia del negozio prosegua a lungo». Comune, Provincia, Confcommercio e Confartigianato si congratulano per l'attività che da 6 anni si è ampliata con l'apertura del locale «4 tavoli in salumeria Moroni» dove si possono ordinare salumi e formaggi abbinati a un buon bicchiere di vino.

Dal Comune una targa. «Acquistare da Moroni è un'esperienza di gusto e sicurezza - dice Marina Chiarelli, vice sindaco e assessore al Commercio -. In bottega è come essere a casa, un approccio con cui si può sconfiggere l'online». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA