

Treviglio, il negozio gourmet già guarda al Canada

Vuole creare una storia nel settore alimentare e ha deciso di partire da un negozio campione nella sua cittadina, Treviglio. Omar Buttinoni, 41 anni, ha aperto "Leonardo", in via Verga, non una semplice gastronomia, ma un negozio che si basa sulla filosofia del mangiar bene e sano e che diventerà il marchio per i prossimi franchising, prodotti inclusi. Papà imprenditore nel settore farmaceutico e mamma psicologa, attiva nella mediazione familiare, il trevigliese vanta una lunga esperienza nel suo settore. A 24 anni gestiva la discoteca Stonehenge, in piena movida milanese, dedicando particolare attenzione alla ristorazione.

Dopo quattro anni, è arrivata la svolta. «Cercavo un club più grande, ma è capitata l'occasione di occuparmi del ristorante "Il capanno", all'interno del parco zoo della Preistoria a Rivolta d'Adda, poi del "Volo a vela" a Valbrembo, scoprendo la mia vera strada, anche se non ho mai tralasciato il divertimento, organizzando eventi – spiega Buttinoni -. Con "Leonardo" ho voluto riscoprire le tradizioni e i sapori italiani, con materie biologiche da sempre, senza ogm, né conservanti».



Nella bottega, dallo stile vintage e familiare, si trovano in mostra sugli scaffali passate di pomodoro, mieli, pesti verdi e gialli al curry, raffinatezze come la marmellata di corbezzoli o d'uva, ideale da spalmare sul pane per la colazione, per farcire crostate o preparare

sorbetti, la grandina di manzo da consumare fredda in insalata, il riso integrale venere color nero e quello

corallo, al radicchio e con salsiccia e fagioli. Per la frutta sciropata ci sono i vasetti con uva e castagne. Svareati i legumi, considerati il cibo più prezioso, mentre vino e olio extravergine sono biologici e vanno a ruba.

Nel banco frigo c'è la pasta fresca, prodotta dagli artigiani di un laboratorio, modellandola e richiudendola a mano: tortelli alla borragine, ravioli ripieni al salmone, alle noci e agli spinaci, fagottini al cinghiale, oltre ai più comuni casoncelli, cappelletti, gnocchi,



pappardelle, tortelli alla zucca caserecci, secondo un menù che viene integrato dalle novità in base alla stagione. Accanto, ci sono altre eccellenze di nicchia: le olive ammaccate del Cilento, le salse alle gocce di moscato, alle cipolle e ai mirtilli.

Il prezzo è commisurato alla qualità. «Chi assaggia torna e la nuova clientela non manca mai», sorride Buttinoni che ha in programma l'ampliamento dell'offerta con paste fresche per intolleranti a lattosio, glutine e uova, oltre ai salumi. L'attività, inoltre, non si fermerà a Treviglio. Dopo l'estate è in programma l'apertura di un punto vendita in franchising a Monza e ci sono i contatti per sbarcare a Vancouver. «A richiedere la vera qualità italiana è la comunità di connazionali, i gestori per il Canada li ho già individuati, i prodotti avranno il marchio Leonardo e la pasta fresca sarà conservata sotto vuoto in modo da poter essere venduta entro un paio di settimane», anticipa. Anche se il sogno è un altro. «Essere presenti a New York, ci arriverò, un passo alla volta».