Regione Lombardia ha assegnato i prestigiosi riconoscimenti per l'anno 2020: un premio all'imprenditoria casatese

Tre nuove attività storiche

Colorificio Limonta, il segreto del successo è stata la capacità di anticipare i tempi

CASATENOVO (c11) Sono tre e tutte nel Casatese le imprese che Regione Lombardia ha insignito del riconoscimento di Attività storica.

«Come Regione Lombardia premiamo in questo modo la dedizione al lavoro e i tanti anni passati "dietro il bancone", vogliamo attestare l'importanza di persone che, come voi, quotidianamente accolgono con un sorriso, con l'eccellenza dei propri prodotti e del proprio servizio, con un consiglio e con tanta cordialità le persone: non un semplice esercizio commerciale quindi, ma un importante punto di incontro e di riferimento nelle nostre città sempre più a rischio di impoverimento e omologazione dell'offerta commerciale». Queste le parole contenute nella lettera di congratulazioni inviata lo scorso 22 ottobre dal consigliere regionale lecchese **Mauro Piazza**, che è anche componente della Commissione Attività Produttive di Regione Lombardia.

È una storia di intraprendenza, quella del Colorificio Limonta con sede in via Parini a Casatenovo, che quest'anno celebra il 60° anniversario di fondazione e che deve la sua fortuna all'intuizione di vendere vernici ai privati: un settore che all'epoca era riservato solamente agli addetti ai lavori, agli imbianchini. Erano proprio tre tinteggiatori di professione i tre fratelli, Vincenzo, Andrea e Mario, che nel dicembre 1960 hanno aperto la loro piccola attività al civico 6 di via Parini a Casatenovo. In assoluto della prima rivendita di pitture in Brianza.

Qui di fianco Mario Limonta; a destra i fratelli Andrea e Vincenzo Limonta, fondatori del colorificio insignito del riconoscimento di Attività storica da Regione Lombardia

Ci è voluto poco tempo perché gli affari si allargassero: i fratelli sentirono infatti l'esigenza di ampliarsi e, pur restando nello stesso edificio, estesero la loro bottega fino ad arrivare a una superficie 80 metri quadri.

Con il passare degli anni, anche gli altri fratelli, che avevano proseguito la professione di imbianchini, si unirono ad Andrea nella gestione dell'attività: un episodio che diede l'impulso per un ulteriore ampliamento e, alla vendita di pitture, si affiancò quella di tutto il materiale occorrente per la decorazione di interni ed esterni. Venne aperto anche un reparto falegnameria, in cui i fratelli cominciarono la realizzazione delle prime cornici.

Siamo negli anni compresi tra il 1969 e il 1976, periodo in cui i fratelli Limonta svilupparono l'ormai famoso marchio di pittura per interni Lim-Ca, acronimo di Limonta Casatenovo, che rappresenta ancora oggi uno dei loro prodotti più venduti. Nel 1976 si costituì la società Fratelli Limonta snc, divenuta poi l'attuale srl con l'aggiungersi tra i soci di Giuditta, moglie di **Andrea Limonta**.

Alla fine degli anni Settanta, all'attività del colorificio venne impressa una nuova svolta: i fratelli Limonta, pur mantenendo la vendita ai privati, decisero di incrementare i rapporti commerciali con il mercato professionale e nel 1977 acquisirono l'intero stabile di via Parini, ampliandosi ulteriormente.

I figli Giuseppe e **Mario Limonta** si unirono all'attività di famiglia, unitamente a **Ferruccio Mangola**, genero di Andrea. Nei primi anni 2000, il colorificio si allargò nuovamente, questa volta aprendo nuove sedi: nel 2004 venne inaugurato un nuovo centro a Bulciago e nel 2011 un terzo a Sesto San Giovanni, affacciandosi così verso le province di Como e Milano. Gli articoli di vendita si ampliarono, comprendendo anche altre categorie, quali carrozzeria, ferramenta, hobbistica e belle arti.

Negli ultimi anni il Colorificio si è confermato come punto di riferimento e innovazione anche sotto l'aspetto tecnico: è del 2015 la novità riguardante l'introduzione di numerosi tintometri e spettofotometri per la preparazione delle pitture nel loro laboratorio. Inoltre, è stato introdotto il «Limonta System», ovvero un «sistema composito di isolamento termico esterno con intonaco sottile armato collaudato ed affidabile», come si legge sul sito web dell'azienda.

Il Colorificio f.lli Limonta – LIMCA, nei suoi sessanta anni di storia, è stato in grado di mantenere vivo lo spirito imprenditoriale e la capacità di anticipare i tempi, ragione per cui rappresenta un elemento fondamentale del tessuto commerciale casatese e brianzolo, con la sua squadra di 40 collaboratori. Consapevoli della propria storia e della propria capacità, i fratelli Limonta hanno fatto propria una frase di George Orwell: «Chi controlla il passato controlla il futuro. Chi controlla il presente controlla il passato».

Negozio con sede in via Paladini a Barzanò

Un premio all'autenticità dei Fumagalli, stirpe di macellai

BARZANÒ (ms6) Nel 2021 raggiungerà l'importante traguardo dei 50 anni di attività: ma la Macelleria Fumagalli di via Paladini a Barzanò ha già ottenuto quest'anno un importante riconoscimento da parte della Regione Lombardia che l'ha inserita tra i negozi e le attività storiche.

Un attestato che arriva al temine di un anno difficile, caratterizzato dal Covid, nel corso del quale le piccole attività come questa hanno avuto un ruolo attivo e importante per la popolazione, soprattutto nei piccoli centri come Barzanò, fornendo un servizio anche a domicilio della spesa. Un'attività di famiglia che si è tramandata di padre in figlio: ad aprire il negozio fu **Angelo Fumagalli**, padre dell'attuale titolare, che da sempre aveva lavorato nel settore anche se come commerciante di bestiame. Nel 1971 la decisione di aprire una macelleria tutta sua, un negozio che da allora vede impegnata nel punto vendita tutta la famiglia. Nel 1980 un nuovo cambiamento, con il figlio Giuseppe che è subentrato nella gestione della Macelleria di via Rota: «Sono ontento e soddisfatto di questo riconoscimento della Regione – spiega Giuseppe, l'attuale titolare - E' il risultato di un lavoro iniziato dai miei genitori e che io ho proseguito con passione ed impegno. La nostra è una famiglia di macellai, non solo io e mio padre, ma anche i miei zii. Siamo sempre stati dediti a questo lavoro e se il prossimo anno raggiungeremo il traguardo dei 50 anni di attività, tutt'altro che scontato di questi tempi, è grazie alla dedizione e alla ricerca della qualità che mio padre mi ha trasmesso».

Un lavoro che inevitabilmente ha ricadute e intrecci con il territorio locale, che in questo modo viene valorizzato e tutelato: «Nel rispetto della tradizione - spiega sempre il titolare - selezioniamo accuratamente la carne proveniente dalle stalle brianzole. Se siamo riusciti a sopravvivere in questi anni alla continua nascita di supermercati e grandi centri commerciali è anche grazie a questa attenzione alla qualità che ci viene riconosciuto dalle persone che decidono di venire da noi. Un metodo di lavoro che devo tutto alla mia famiglia».

Dalla «schiscetta» alle lezioni di cucina Osteria degli Angeli: una storia d'amore

MISSAGLIA (amk) Amore per la tradizione, gusto per l'innovazione e tantissima passione. Ecco gli ingredienti del successo dell'Osteria degli Angeli, celebre ristorante di via alle Valli a Missaglia che, nei giorni scorsi, ha ricevuto il riconoscimento speciale di Regione Lombardia per le attività storiche, un meritato premio per il suo 65° anniversario. L'osteria, un'impresa a conduzione familiare sin dalle sue origini, si è evoluta continuamente per stare al passo coi tempi ma questo non ha mai fatto venire meno l'entusiasmo dei primi anni, una componente che è stata trasmessa di generazione in generazione.

A raccontare la storia del locale è **Elisabetta Panzeri**, il membro più giovane dello staff di cui fanno parte anche la madre **Anna Maria Brivio**, il fratello **Angelo Panzeri** e la sorella **Monica Panzeri**: «L'osteria ha aperto ufficialmente i battenti il 18 dicembre 1955 grazie ai miei nonni materni **Francesco Brivio** e **Caterina Crippa**. Per loro l'attività era un'avventura completamente nuova, dal momento che in precedenza erano, rispettivamente, un dipendente della Tavolazzi e un'addetta alla realizzazione di cestini. Durante la sua prima "era" il ristorante aveva un menù molto ridotto rispetto a quello odierno, anche perché non esisteva ancora il concetto di ristorazione così come lo conosciamo oggi, e fra le varie cose, si occupava pure di scaldare la "schiscetta" dei lavoratori in pausa pranzo. Successivamente mia mamma ha iniziato a lavorare all'interno dell'osteria e, in seguito, ne ha preso le redini che tiene salde ancora oggi». Tra gli anni '80 e '90 il ristorante ha subito la sua prima trasformazione entrando nella sua seconda era. «L'offerta dei piatti è aumentata notevolmente e sono state organizzate diverse tavolate ricche di pietanze, come la cazzuola e la lepre in salmì. Intorno al 2010, infine, l'osteria è entrata nella sua "era contemporanea", ampliando ulteriormente la sua gamma di portate e introducendo diverse novità, come le lezioni di cucina, le serate a tema dedicate, per esempio, ai risotti o ai bolliti e l'apertura di un'area sotterranea destinata agli aperitivi e alla degustazione di vini».

In alto una foto d'epoca dello staff dell'Osteria degli Angeli; qui di fianco, da sinistra, le attuali «anime» del ristorante: Angelo Panzeri, Monica Panzeri e Elisabetta Panzeri

Sono proprio le lezioni di cucina a spiccare tra i punti di forza del ristorante, un servizio che difficilmente viene offerto in attività analoghe del territorio. «A partire dal 2016 abbiamo iniziato a erogare queste lezioni, che hanno riscosso da subito un grande apprezzamento – ha spiegato Elisabetta Panzeri – Nello specifico, i corsi sono sia a livello base che a livello avanzato e sono quindi aperti sia a chi ha poca esperienza in cucina sia a chi è invece interessato a preparare piatti più complessi».

L'Osteria degli Angeli ha inoltre giocato con largo anticipo su una modalità di ristorazione che è stata fondamentale in questi mesi di pandemia, ossia la consegna a domicilio. «Effettuiamo il take away già da parecchi anni e ringraziamo la nostra clientela per averci sostenuto tramite questo servizio – ha affermato la giovane – Durante il lockdown abbiamo conosciuto anche nuove persone e il contatto con il cliente è sicuramente il lato più piacevole di questa professione, un lavoro impossibile da svolgere se non si ha la passione».