

# VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

## “Così ho fondato Fabbrica Pizza e Compagnia delle cozze. Seguo i miei sogni e sono al Settimo cielo”

Michele Mancino · Wednesday, December 7th, 2022

I sogni sono la linfa vitale di ogni imprenditore, a qualsiasi latitudine si trovi. Il sogno del varesino **Luigi Barban** era avere un fazzoletto di terra in Toscana per produrre un vino di rango, il famoso **Brunello di Montalcino**, un'icona del Made in Italy.

La storia di Barban nel mondo del food inizia nel **1981**. La Robe di kappa decide di chiudere la sua unità produttiva a Milano e lui, che era l'addetto alla qualità, si ritrova improvvisamente senza lavoro.

Una sera va al **Ponderosa**, locale mitico di **Torba di Gornate**. Una buona birra e gli amici sono un antidoto sicuro al momento decisamente negativo. All'ingresso del locale c'è un cartello con la scritta “Cercasi personale”. Barban si propone e viene assunto. Vi rimarrà a lavorare per tre anni, quanto basta per capire quale sia la sua strada e con chi la percorrerà.

### DAL PONDEROSA AL SETTIMO CIELO

Nel locale di Gornate conosce la futura moglie, **Antonella Binda**, con cui prenderà in gestione un bar al Sacro Monte. ?Passano altri tre anni e la famiglia Barban acquista “**Il settimo cielo**” a **Biumo Inferiore**, uno dei locali più noti di Varese. Siamo nella seconda metà degli anni Ottanta, un periodo in cui spopolavano paninari, giubbotti Bomber e scarpe Timberland.

Nel percorso imprenditoriale di Barban quell'esperienza fu importante a tal punto che l'attuale società che raggruppa tutte le attività di famiglia si chiama “**Settimo cielo**”.

### DAL SETTIMO CIELO AL PUB SCOZZESE

Come spesso accade nelle storie degli imprenditori di successo, Barban si affida all'intuito buttandosi a capofitto nel percorso di conoscenza di un settore fino ad allora per lui sconosciuto. L'entusiasmo della nuova avventura prevale dunque sulla paura dell'insuccesso. «In quel momento iniziai a credere in tutto quello che stavo facendo, sentivo che quella era la direzione giusta – racconta Barban – E così iniziai a fare corsi per sommelier, assaggiatore di grappe e di alta pasticceria».

**La paninoteca diventa ben presto un'enoteca con cucina** e i risultati non tardano a venire. ?«Facevamo le cose fatte bene, come andavano fatte» sottolinea l'imprenditore. Passati cinque anni il locale di Biumo Inferiore inizia a stare stretto e così la famiglia Barban decide di spostarsi alla **Trattoria della Pesa** in via Carlo Cattaneo. ?Restava però da decidere il destino del “Settimo cielo” che fu trasformato in un vero pub. «Siamo andati in Scozia per capire come funzionavano questi locali – racconta Barban – e lì abbiamo avuto la fortuna di conoscere l'amministratore

delegato della NewCastel che ha creduto in noi e così abbiamo aperto il primo pub scozzese in Italia in società con amici che importavano birra».

Dopo due anni, decide di cedere le quote ai soci. Anche questo è un tratto tipico dell'imprenditore italiano da sempre propenso alla solitudine piuttosto che alla condivisione del rischio, con qualche eccezione nell'ambito della ristretta cerchia familiare.

## DALLA TRATTORIA DELLA PESA AL FABBRICA PIZZA

La "Trattoria della pesa" è un locale che ha il suo fascino. È nel cuore della città e con una storia interessante, ma a Barban non basta. C'è una domanda che lo rende irrequieto: che cosa può far fare il salto di qualità? La risposta arriva dopo un confronto con la moglie Antonella: «Aprire delle pizzerie diverse da tutte le altre».

Negli anni '90 il mercato del food italiano era colonizzato da **McDonald** e **Burger King** la cui offerta era però monotematica. Barban decide di inventarsi il "**Fabbrica pizza**". «L'idea era quella di offrire al cliente pizza, un tagliere di salumi e formaggi e un dolce – spiega l'imprenditore – Naturalmente, dolci da ristorante, cioè di grande qualità, non quelli industriali».

Il **primo "Fabbrica pizza" viene aperto a Gallarate** e va benissimo. L'offerta piace e non c'è giorno dell'anno che il locale non sia al completo. Sulla scia di quel successo ne nascono altri tre: a **Varese, Legnano e Saronno**. Dopo una pausa, nel 2001 Barban decide di aprire sempre a Gallarate un nuovo grande locale "**La compagnia delle cozze**". A stimolare l'imprenditore questa volta è una critica che si sente ripetere da più persone: «Voi non sapete fare la pizza. È troppo leggera».

E così, senza perdere tempo, Barban prende il treno e va a **Napoli** dove si ferma un mese. Impara tutto quello che c'è da imparare sulla pizza napoletana, contatta degli artigiani partenopei per realizzare un forno in pietra lavica e apre il nuovo locale che, manco a dirlo, riscuote un grande successo: per dieci anni "**La compagnia delle cozze**" **farà una media di duemila coperti a settimana**. «In tutte queste attività – spiega l'imprenditore – abbiamo sempre cercato di proporre al cliente prodotti di qualità realizzati da noi, oltre alla pizza anche il pane e i dolci».

## DALLA BIRRA ARTIGIANALE AL BRUNELLO DI MONTALCINO

Dare ai clienti dei prodotti di qualità è il marchio distintivo delle attività di Barban che a un certo punto si chiede se non sia il caso di proporre anche la birra fatta da lui. Nel 2010 in una grande villa di **Carnago nasce il "Birrificio settimo"** che produce birra artigianale, circa **200mila bottiglie l'anno**, abbinata a un ristorante di cucina tipica altoatesina e a un pub per ragazzi.

Oggi la società "**Settimo cielo**" **ha 6 ristoranti, un birrificio e dà lavoro a 73 persone, di cui 70 in Lombardia e 3 in Toscana**.? C'era però ancora un sogno che Barban voleva realizzare: produrre un grande vino. «Sono riuscito ad acquistare una piccola azienda agricola a Montalcino e da qualche anno produco anche Brunello».

This entry was posted on Wednesday, December 7th, 2022 at 12:26 pm and is filed under [Economia](#), [Life](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. Responses are currently closed, but you can [trackback](#) from your own site.

