



Libri più cappuccino. Tutto made in Varese

[] (a.morl) Libreria o caffetteria? Entrambe, ma non solo. La "libreria caffetteria Macchione" di via Merini, a Biumo Inferiore, non è solo uno spazio dove sorseggiare un cocktail di frutta ed immergersi nella lettura, ma è anche un polo culturale teso alla valorizzazione del nostro territorio. Sugli scaffali, intorno ai tavolini del bar, si trovano oltre 400 volumi che approfondiscono la storia della nostra provincia e che sono disponibili alla consultazione delle scuole. I libri spaziano dall'aeronautica alla letteratura per l'infanzia, dal turismo al dialetto, dall'arte alle ricette tipiche, con volumi spesso tradotti in più lingue. L'apertura della nuova libreria sorprende, considerando che

anche Varese non si sottrae alla tendenza del nord Italia che vede i piccoli librai soppiantati dai colossi dell'editoria o da altre catene di distribuzione. Casi ben rappresentati da Pontiggia sostituito dalla Feltrinelli. O da Veroni, nei cui locali subentrerà una Steak House. L'idea di creare questo spazio è stata di Pietro Macchione, arrivato a Varese dalla Calabria più di quaranta anni fa: «La nostra forza è quella di essere legati al territorio» dice. «La libreria è nata per l'esigenza di avere un punto di ritrovo e di discussione. Durante l'anno il locale ospiterà incontri letterari». Quello dell'editoria, secondo Macchione, è un settore che non gode di ottima salute, ma che non ha ceduto il pas-

so ai new media come si pensava qualche anno fa, quando qualcuno già prevedeva la morte della carta stampata. «Leggere piace ancora molto, tanto è vero che io non credo ai libri-dvd». La difficoltà secondo l'editore è quella di proporre autori nuovi. «Non c'è più un movimento di critica militante che guardava ai giovani».

I titoli più richiesti sono «Sacro Monte di Varese», «Varese in love» e «Alpi-Alps». Ma anche libri per un pubblico di nicchia, come «Il disastro aereo del 26 giugno 1959 a Olgiate Olona», di Alberto Colombo. Le ordinazioni di questi volumi, tramite internet, arrivano anche dall'America, dalla Grecia e dall'Australia.