

MalpensaNews

Da venditore d'auto a venditore di pane: Emanuele e l'ultima bottega rimasta a Golasecca

Roberto Morandi · Wednesday, May 20th, 2026

In tarda mattinata le mensole del pane sono già semivuote, ma **il traffico di clienti è ancora continuo, alla Bottega Leanza di Golasecca**. Il negozio, nel senso che è **l'unico negozio di Golasecca**: al di fuori di una pizzeria al trancio e dei due bar, non ci sono altre attività.

Dietro al bancone della bottega **c'è Emanuele Leanza, che dal 2024 gestisce il punto vendita di alimentari**. Una storia curiosa: **«Arrivo da settori completamente diversi: moda, poi gioielleria, poi ho lavorato nel mondo dell'auto**. Poi mia moglie, che è di Golasecca, ha scoperto che la bottega avrebbe chiuso. Non avevo nessuna competenza, ma mi piace imparare».

Da un anno e mezzo in attività, **da quasi un anno unico negozio**, dopo la chiusura dell'altro che esisteva. «Per me era un settore completamente nuovo, più spontaneo, **si ha anche a che fare con persone più anziane**. Si scambiano anche opinioni, si fanno chiacchiere». **La bottega non solo come servizio, ma anche – nel suo piccolo – punto di aggregazione spontanea**.

Certo non è facilissimo operare in un paese molto impoveritosi di attività: «Rispetto al passato, quando c'erano tante attività, c'erano il calzolaio e il macellaio... ora sono rimasto solo io. **Rimanere in piedi rimane difficile. Ma non sono pessimista, con voglia di fare ci sarebbero buone possibilità di sviluppo** in paese. Ma deve essere all'interno del paese, non fuori. Servirebbe investire anche sulle case, invece anche le case private sono spesso abbandonate. Bisogna soprattutto aver voglia di rischiare: io ho fatto il dipendente per tanti anni, prima di diventare autonomo».



A fine mattina si entra in bottega a comprare soprattutto pane e focacce, a guardare gli avventori: una mamma con bambini, due operai che vengono dalla mattina al lavoro, qualche signora anziana. **«Ho scelto più di puntare sulla qualità che non sulla quantità.** Non faccio il pane ma ho un ottimo fornitore, ho la gastronomia, collaboro con macelleria e bottega del pesce, ho i caseari di un'azienda di qualità».

La scorsa estate, curiosamente, la bottega ha fatto notizia quando ha chiuso per le settimane di ferie del titolare. Arrivò un ambulante a fare da sostituto, la notizia – in pieno agosto – finì poi sui giornali nazionali. Polemica contingente e ormai archiviata: «Ogni chiusura la comunichiamo giorni prima», dice sorridendo Leanza. In ogni caso è il riconoscimento del valore della bottega per il paese.

This entry was posted on Wednesday, May 20th, 2026 at 2:27 pm and is filed under [Archivio](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.