

Il progetto

Le meraviglie in casa

Cultura, cucina e arte tessile “Riprendiamoci” la nostra terra

La proposta. “Komodo Como” è il ritorno all'autenticità. Dall'intuizione di tre amici un'idea semplice e ambiziosa: «Restituire il piacere di godere del proprio territorio»

COMO
MARIA GRAZIA GISPI

Komodo Como: il ritorno all'autenticità. A Como, dove il turismo sul lago sembra crescere senza sosta, nasce un progetto che riporta l'attenzione su chi il lago lo vive ogni giorno. Si chiama Komodo Como, una nuova società a responsabilità limitata fondata da tre amici, Carola Prini, Vincenzo Gatti e Luca Guarisco, con un'idea semplice e insieme ambiziosa: restituire ai comaschi il piacere di godere del proprio territorio, valorizzando eccellenze artigiane, tradizioni e sapori.

«Il progetto — racconta Carola Prini, amministratore unico — è nato quasi per caso, la scorsa estate insieme ad altri due amici, tutti fortemente radicati sul territorio. Guardandoci intorno, abbiamo osservato l'aumento di un turismo in parte incontrollato. Si tratta di un settore in espansione più che legittimo, perché porta lavoro. Però ci siamo resi conto che, in questo nuovo contesto, i comaschi rischiano di perdere la dimensione più autentica della loro città, il piacere di godere dei suoi spazi. Tutto è diventato più difficile, anche solo trovare un luogo do-

ve ritrovarsi e apprezzare la nostra cucina». Da questa riflessione è nata una società che organizza esperienze o, come le definiscono i fondatori, “eventi esperienziali”, intrecciando convivialità, cultura del territorio e anche arte tessile.

«L'arte è un'attività umana che consiste nel trasmettere ad altri, consapevolmente, sentimenti provati», la frase di Lev Tolstoj esprime l'idea fondativa di Komodo Como. «Crediamo che ogni forma di arte nasca dal desiderio di condividere emozioni autentiche e che la nostra terra, con le sue tradizioni e la sua bellezza, ne sia la più profonda espressione — aggiunge Carola Prini — la nostra missione è valorizzare le molteplici peculiarità del nostro territorio, che sono esse stesse forme d'arte: la tradizione tessile e manifatturiera, l'unicità dei prodotti locali, la cultura gastronomica, il paesaggio e la “riservata” ospitalità che da sempre ci contraddistinguono. Attraverso esperienze curate e autentiche, vogliamo far vivere a chi ci sceglie la nostra vera essenza: un equilibrio armonioso tra artigianalità, natura e tradizione».

Il progetto muove quindi dal desiderio di ritrovare spazi e ritmi più autentici, che permettano a chi vive a Como e dintorni di godere con lentezza e genuinità del nostro territorio. È un concetto che si avvicina alla filosofia

della slow economy: un'economia fatta di relazioni dirette, filiere corte e valorizzazione dei saperi locali. «Vogliamo raccontare — spiega Prini — il lato vero di Como: i luoghi, le persone, le storie. Non un'immagine patinata per turisti, ma la realtà di chi qui lavora, produce, crea. Le nostre esperienze nascono da relazioni dirette con artigiani,

produttori e giovani imprenditori».

Le serate Komodo Como uniscono più linguaggi: quello del gusto, del racconto e dell'artigianato. «Abbiamo già realizzato due eventi, il primo era dedicato a Kokun, un nuovo marchio tessile sostenibile di imbottiti di seta. Anche il cibo servito era coerente con la filosofia della serata e aveva la stessa attenzione a sostenibilità e qualità del prodotto protagonista. Il secondo evento è stato un incontro tra imprenditori e amici, dieci coppie che volevano condividere un'esperienza diversa, con piatti e vini varesini presentati dai produttori». Il valore aggiunto, per le aziende, è la possibilità di raccontarsi in modo esperienziale.

«Ci rivolgiamo anche a realtà che vogliono far conoscere i propri prodotti — spiega Prini — li aiutiamo a valorizzarli, legandoli al territorio. È un modo nuovo di fare promozione: autentico, sostenibile e conviviale. Perché la convivialità è cultura e la cultura può essere anche impresa».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Carola Prini



Le serate uniscono i linguaggi del gusto, del racconto, dell'artigianato



Vincenzo Gatti e Luca Guarisco

Il team

Competenze complementari

Il trio di fondatori di Komodo Como riunisce competenze diverse ma complementari. Carola Prini rappresenta il mondo tessile e creativo. Vincenzo Gatti, anche lui con radicamento nel tessile, ha maturato esperienze come chef a domicilio per Villa Manager, portando in Komodo Como la sua conoscenza del mondo dell'ospitalità. Luca Guarisco, imprenditore della logistica, cura la parte organizzativa e i rapporti con le infrastrutture locali. Tra i partner coinvolti figurano nomi che rappresentano bene

questa visione: Butega Valtellina, fondata da tre trentenni che hanno consorzio piccoli produttori locali, Fiori Spettinati, una coppia di giovani che coltiva fiori spontanei sui terrazzamenti sopra Moltrasio, Legù, azienda innovativa che produce alimenti con farine di legumi 100% italiani. E poi ci sono Cristina e Claudio, gestori del Castellaccio di Albavilla, luogo divenuto il “cuore” di molte esperienze Komodo. «Non lo chiamiamo location — precisa Carola Prini — ma un posto dove accogliere i nostri ospiti». M. G.S.

Quei fiori spettinati che seguono le stagioni

Fiorispettinati, la delicatezza sostenibile dei fiori del lago di Como, è tra gli interpreti della filosofia di Komodo Como. A Moltrasio le coltivazioni si estendono per circa 1.500 metri quadrati di terreno. Fiorispettinati è una giovane azienda agricola fondata nel 2024 da Tommaso Colombo Leoni che coltiva fiori da recidere seguendo esclusivamente i ritmi naturali delle stagioni, senza l'uso di pesticidi o concimi chimici.

I terrazzamenti, tipici del paesaggio lariano, accolgono varietà diverse a seconda del periodo dell'anno: dai narcisi e tulipani primaverili a iris e peonie, fino ai colori estivi di dalia e zinnie. Compagno anche specie perenni come achillee ed echinacee coltivate in pieno campo, senza serre né forzature. La stagionalità è principio guida e valore identitario: la natura detta i tempi e non l'uomo.

«Le persone sono abituate a trovare tutto, sempre — spiega Martina Taroni, che si occupa della gestione e dei rapporti con i clienti di Fiorispettinati — noi chiediamo invece di accettare ciò che la terra offre in quel momento, imparando a riconoscere la bellezza dell'attesa». Una filosofia che si traduce in un approccio etico e sostenibile, coerente con la rete di produttori di Slow Flower Italy, di cui Fiorispettinati condivide i principi: coltivazione locale, riduzione dei trasporti e valorizzazione dell'economia di prossimità.

Nel 2025 l'azienda ha avviato nuove collaborazioni con flower designer, wedding planner ed enti locali per la fornitura di fiori freschi destinati a eventi e allestimenti, mantenendo però un rapporto diretto con i privati, che restano la principale clientela.

Per Tommaso, cresciuto tra le piante di famiglia e oggi anima operativa dell'impresa, la soddisfazione più grande è «vedere ogni giorno la vita che cresce, con le sue forme e i suoi tempi». Fiorispettinati è così molto più di una flower farm: è un piccolo laboratorio di biodiversità e sensibilità, dove la natura torna a essere maestra di misura e bellezza.

I PARTNER

cinque

Confartigianato
COMO

Confartigianato
LECCO

Confartigianato
IMPRESE SONDRIO

CONFINDUSTRIA
LECCO E SONDRIO

CONFINDUSTRIA
COMO

cdo
COMO

cdo
LECCO SONDRIO

CONFCOMMERIO
LECCO

CONFCOMMERIO
COMO
IMPRESE PER L'ITALIA
UNIONE PROVINCIALE COMMERCIO TURISMO SERVIZI

UNIONE
PROVINCIA DI SONDRIO
CONFESATIMPER

ANCE | LECCO - SONDRIO

ANCE | COMO

COMO
FEST

GNA
Artigiani
imprenditori
d'Italia

Lario e Brianza

UNIVERLECCO

Service
AMBIENTE 24

AGRICOLTORI ITALIANI
ALTA LOMBARDIA

COLDIRETTI
COMO LECCO

CONFCOOPERATIVE
INQUADRO

CGIL
LECCO

CGIL
COMO

CISL
BONDI-BRANDI LECCO

CISL
DEI LAGHI

UIL LOMBARDIA
IL SINDACATO DELLE PERSONE

IMPRESE
DEL LAVORO

Supplemento al numero
odierno de La Provincia

Direttore
Diego Minonzio

Redazione
Enrico Marietta, Vera Fisogni, Luca Begalli

Mail
impreselavoro@laprovincia.it