

VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

GlocalBuffet, la prima sfilata dell'orgoglio varesino a tavola

Stefania Radman · Tuesday, December 5th, 2017

(Foto di Costanza Brovelli)

Non si è ancora spenta l'eco di una serata speciale, che si è svolta durante il nostro festival di giornalismo digitale **GlocalNews**.

E' una serata che ha voluto mostrare una Varese che non si conosce: quella della buona cucina. Un appuntamento aperto a pochi invitati, soprattutto per i relatori provenienti da tutta Italia: l'intenzione è di mostrare con orgoglio una parte della provincia che sembra non esistere, quella dei veri buongustai.

Ed è questo che hanno potuto vedere – prima ancora di mangiare degli splendidi, anche e soprattutto al palato, finger food – i fortunati invitati alla serata, che si è svolta nei giorni del festival nella palazzina Napoleonica a Ville Ponti.

A servirglieli sono state alcune delle realtà più interessanti e sorprendenti della provincia: **Il Sole di Ranco, L'osteria D'Alberto di Brissago Valtravaglia, Il ristorante Due Lanterne di Induno Olona, La Tana d'Orso di Mustonate, La pizzeria Piedigrotta di Varese, La Bottega Schiaffi di Sangiano, Il caseificio di Paglia di Azzio, Il bar gastronomico Less di Varese, la pasticceria DolceMente di Varese.**

Dai cupcakes ai broccoli e zucca al “muschio” di formaggio di capra affumicato, dal carpione di lavarello alla “pizza merluzzo findus”, dal formaggio ai semi di papavero alla torta salata “affogata” nella crema di parmigiano, per non parlare dei pasticcini mignon: decine di delizie originalissime, belle da vedere e ottime da gustare hanno deliziato i palati di tutta Italia.

(qui sotto la diretta Facebook di Positano News)

Gli assaggi sono stati serviti insieme a due degustazioni di vini – uno italiano, bianco e biologico offerto da **Less bar Gastronomico** e uno rosè francese, offerto da **Divinamente Francia** – e a tre grandi classici delle nostre zone: la **birra Poretto** di Induno Olona, i **liquori Rossi d'Angera** e il **caffè Chicco d'Oro**, la cui sede è tra Balerna (Canton Ticino) e Cadorago (vicino a Lomazzo) due realtà a noi vicinissime e storicamente legate.

Ecco i protagonisti della serata.

IL SOLE DI RANCO

Il ristorante [Il Sole di Ranco](#), fondato nel 1850, è un vero mito gastronomico del lago Maggiore. Da sempre guidato dalla Famiglia Brovelli, è ora nelle mani esperte della giunta generazione, rappresentata da Davide Brovelli che, con la sua cucina, miscela la tradizione con modernità, senza tralasciare il rispetto e la riscoperta delle materie prime del territorio.

Davide ha fatto il suo ingresso in cucina del Sole a soli 14 anni come apprendista pasticciere, ma presto ha iniziato a viaggiare per le cucine del mondo: prima a Cannes, poi Parigi e infine Los Angeles ma alla fine, come lui stesso racconta, la sua “cucina” rimaneva quella del Sole sul Lago Maggiore. La sua cucina è arrivata oltre le rive del lago Maggiore: da ormai un paio d’anni ha aperto il suo ristorante a Milano, il [Bugandè](#), in Alzaia Naviglio grande. E da qualche mese, a questo si è affiancato anche il ristorante [Solo 33 by Davide Brovelli](#), a Dormelletto, in provincia di Novara.



OSTERIA D’ALBERTO

L’[Osteria d’Alberto](#) di Brissago Valtravaglia è nata nel 2011, da un sogno nel cassetto di Alessio D’Alberto. In pochi mesi subito, un ottimo riscontro, come ha confermato la sua segnalazione all’EatOut award, avvenuta quell’anno, che li ha portati fino alla finale.

Un locale giovane ma dai dettagli curatissimi nell’arredo e nella presentazione dei piatti, che riflettono il percorso alla ricerca del gusto che si basa sulla creatività e sulla sperimentazione, ma con misura, e un’ambientazione che coniuga sapientemente atmosfere chic e familiari, e dove si organizzano eventi come serate a tema, degustazioni di vini o corsi di cucina.



PIZZERIA PIEDIGROTTA

La [pizzeria Piedigrotta](#) è una delle istituzioni di Varese: ad aprirla, nel 1974, è stato Gaetano Cioffi che ha messo un suo angolo di Costiera Amalfitana nel centro storico della città, in via Gian Domenico Romagnosi. Oggi Gaetano non c’è più ma c’è Antonello, figlio d’arte che ha saputo interpretare a suo modo lo spirito di una famiglia, innovandolo senza tradirlo.

Dal 2003, anno in cui Antonello con la moglie Daniela prendono in mano l’attività, La Piedigrotta ha avuto una svolta: sull’anima campana del locale si innesta quella pugliese di Donna Daniela. La selezione delle materie prime è sempre più importante e la ricerca della qualità si fa ogni giorno più meticolosa: così, La Piedigrotta è diventata ben più di una pizzeria ma un locale dove degustare ingredienti mediterranei, e tutte le varianti di pizza possibile, con una capacità gourmet di renderle indimenticabili.



DUE LANTERNE

Pier Damiano Simbula, maestro di cucina ed executive chef, continua con esito positivo l’attività trentennale del suo [ristorante Due Lanterne](#) di Induno Olona, ma non si accontenta delle grandi capacità tecniche che lo caratterizzano da sempre: nei suoi menù la ricerca è continua, come l’inserimento di nuove ricette e nuove esperienze gastronomiche legate però sempre alla tradizione

lombarda: nella sua carta non mancano animali da cortile, pesci di lago, salumi e formaggi delle valli varesine e verdure dell'orto. Tra i piatti più apprezzati del ristorante c'è per esempio la tartare di luccioperca allo zenzero in salsa di yogurt acido e pompelmo rosa, il risottino alle ortiche mantecato al formaggio di Casera e burro d'alpe, il lombetto di coniglio all'alloro su parmentier di castagne e pancetta, o la cupoletta alle pesche di Monate e "brutti e buoni" in salsa di vino cotto e anice stellato. Simbula porta la sua cucina anche oltre le quattro mura del suo ristorante: è suo uno dei più esclusivi servizi di catering della provincia.



TANA D'ORSO

Lo chef Francesco Testa dopo tante esperienze milanesi ha trovato il suo nido: a cui molti milanesi, peraltro fanno riferimento Si tratta del [Ristorante Tana d'Orso](#), nel borgo di Mustonate a Varese. Un ristorante immerso in una "Piccola Irlanda" che offre ambienti accoglienti aperti sui prati del borgo, con salone da 160 coperti per eventi, ma anche spazio Privée per incontri importanti. Lo chef Francesco Testa opera nel rispetto dell'Alleanza tra i cuochi italiani e i Presìdi Slow Food oltre ad essere promotore di Stravizzi, il laboratorio del Gusto nato proprio tra le mura del borgo di Mustonate. Ma l'attività di Francesco Testa non è finita qui: da marzo 2016, il suo laboratorio del gusto è sbarcato all'Isolino Virginia, dando vita alla "[Tana dell'Isolino](#)", raggiungibile solo con la barca, che offre una varietà di prodotti del territorio, legati soprattutto alla pesca e alle storia storia millenaria dei pescatori del lago di Varese e di quelli di Comabbio, Monate e Maggiore.



PASTICCERIA DOLCEMENTE

[Davide Steffenini](#) ha 27 anni, una pasticceria da 5 una carriera, precedente alla sua iniziativa imprenditoriale, che non si può credere: ha cominciato a lavorare all'Hermitage, poi ha potuto fare un'esperienza importante nella rinomata cioccolateria-pasticceria Buosi di Vedano Olona, culminata in un'assunzione per un anno e mezzo di formazione, poi ha lavorato al "Luce" il ristorante di Villa Panza, con Matteo Pisciotta, dove si occupava della pasticceria e infine da Peck a Milano, dove con lui partì una produzione interna di cioccolatini, i cui primi pezzi furono realizzati assieme a un cioccolataio francese.

A 23 anni – e sembrava già passata una vita – la scelta di tornare a casa, e di fare qualcosa "tutta sua": nasce così la pasticceria [DolceMente](#) di piazza Biroldi, proprio davanti all'ospedale Del Ponte. Da allora propone pasticceria classica insieme a grandi invenzioni, specie nel suo assortimento di mignon. Ma è famosissimo anche per le sue colazioni, per il panettone "in scatola" e per i dolci natalizi dai mille gusti, che presenta anche nell'evento varesino "Signor Panettone".



IL CASEIFICIO DI PAGLIA

Nelle colline dell'alto Varesotto sorge ad Azzio il Caseificio di Paglia. Non si tratta, come si potrebbe pensare, di un nome di fantasia per evocare il mondo rurale: le pareti del caseificio sono proprio fatte di balle di paglia, che ha l'effetto di mantenere costante tutto l'anno la temperatura con un sistema assolutamente ecocompatibile. Al suo interno vengono preparati formaggi apprezzatissimi soprattutto da esperti e ristoranti gourmet. A dirigerlo dal 2005 è Valeria Ciglia, appassionata imprenditrice e titolare che ogni mattina trasforma in questa struttura ecocompatibile il latte di 300 capre, con i risultati ben noti a molti gourmet. I suoi prodotti si possono degustare e

acquistare direttamente in loco: informazioni “in diretta” su nuove preparazioni e disponibilità si possono avere [nella loro pagina facebook](#).



LESS

[Less bar gastronomico](#) è aperto da meno di un anno nella zona del tribunale di Varese, in via Finocchiaro Aprile, proprio accanto a piazza Cacciatori delle Alpi. Al Less si servono colazioni, cucina espressa e stagionale, enoteca con mescita, aperitivi, brunch, e non sono rari eventi speciali.

Nel bar, piccola oasi verde nel pieno centro storico di Varese, non vengono serviti solo piatti semplici, stagionali, ma anche una selezione esclusiva di vini e mostre d'arte e fotografia che, a turno, vengono ospitate nel locale.



DIVINAMENTE FRANCIA

Divinamente Francia nasce come Importazione e Distribuzione di Vino Francese. E' una realtà giovane e dinamica, nata tre anni fa dalla passione per il Vino d'oltralpe di piccoli produttori. Da poco più di un'anno abbiamo aperto il “[Bistrot di Divinamente Francia](#)”, in Via E.Fuser 8 a Somma Lombardo. Enoteca Wine-Bar, un punto di incontro per chi vuole curiosamente avvicinarsi ai Vini Stranieri: non proponendo grandi Maison ma solo piccoli produttori che riescono ancora oggi a valorizzare e a trasformare il loro lavoro in grandi Vini.



BOTTEGA SCHIAFFI

Un alimentari di paese divenuto bistrot e portato “oltre” dall'attività di Catering ai più alti livelli: è questa la [bottega Schiaffi](#) di Sangiano, plasmata dalla poliedrica titolare Daniela Schiaffi. Oggi è principalmente location per eventi e serate a tema con una cucina curata e attenta agli ingredienti genuini. Da alcuni mesi è partito il nuovo progetto di Daniela, “Femina” a Cuveglio, bottega e gastronomia dove trovare eccellenze culinarie nel banco frigo, piatti pronti anche per la schiscetta... fino al pane fresco.

Il progetto femina può essere condiviso in franchising: chi fosse interessato può scrivere a: daniela@schiaffi.it



This entry was posted on Tuesday, December 5th, 2017 at 12:54 pm and is filed under [Life](#), [Tempo libero](#), [Turismo](#)

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.