

VareseNews

I quattro moschettieri dello Slow Food varesino

Pubblicato: Giovedì 9 Novembre 2006

È stata presentata nei giorni scorsi l'attesissima **guida "Osterie d'Italia 2007" di Slow Food** editore, il prestigioso manuale per i buongustai definito dagli stessi autori "Sussidiario del mangiarbene all'italiana".

 Sfolgiando le quasi novecento pagine che compongono la guida, **curiosando tra i 1.656 indirizzi** "all'insegna dello Slow Food", spuntano anche **alcune belle sorprese per Varese e la sua terra**, spesso in difficoltà quando si deve raffrontare ad altre zone d'Italia nel campo enogastronomico.

Sono infatti quattro i locali recensiti, con **due interessanti novità rispetto all'edizione 2006**: un risultato celebrato anche dalla Condotta varesina con una conferenza stampa tenutasi al Collegio De Filippi, una realtà molto attenta a ciò che avviene nel mondo della "chiocciolina".

Ecco quindi che, accanto alla trattoria **"La Vittoriosa" di Cuirone** di Vergiate e alla **"Antica Osteria Italia" di Cocquio** Trevisago già presenti nella lista dei locali Slow Food, quest'anno troviamo anche la **"Osteria del gatto rosso" di Brissago** Valtravaglia e la trattoria **"Il camoscio" di Monteviasco** nel comune di Curiglia.

Due locali dell'Alto Varesotto che «privilegiano **la ricerca di prodotti tipici di qualità** e una cucina legata al territorio» come spiega il fiduciario Ivan Rovetta. E infatti andando a leggere le schede dedicate ai due locali si trovano **piatti ben noti dalle nostre parti**: se al "Gatto rosso" il menù propone tra gli altri il risotto con le quaglie o con l'ossobuco alla milanese seguito dal bollito misto, il "Camoscio" risponde con la selvaggina, il risotto ai fiori di zucca o i pesci di acqua dolce. Senza dimenticare che in entrambi i casi la carta **propone formaggi e salumi provenienti da produttori locali** e un'interessante offerta di vini.

Inoltre la guida propone un quinto indirizzo della nostra provincia: si tratta de **"Il laboratorio di Chiara"**, pasticceria di viale dei Mille dove si possono trovare torte con frutta di stagione e paste, biscotti e gelatine.

Continua intanto l'attività della Condotta Slow Food di Varese: in calendario è prevista **una cena all'insegna di prodotti emiliani di pregio**, su tutti culatello (del produttore Spigaroli di Polesine Parmense) e parmigiano reggiano. La cena sarà abbinata ai vini della Franciacorta dell'azienda Fratelli Muratori.

L'appuntamento è **per le 20 di mercoledì 15 novembre** nei locali del De Filippo; il costo è di 45 euro per i soci e di 50 euro per gli altri partecipanti.

La prenotazione è obbligatoria e può essere effettuata telefonando allo 0332 535051, al 333 3817423 oppure utilizzando l'indirizzo e-mail slowfood.varese@libero.it

Osterie d'Italia – Sussidiario del mangiarbene all'italiana 2007

Slow Food Editore

Curatrice: Paola Gho

864 pagine. 20,14 euro

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it

