

VareseNews

A Golosaria il Varesotto si fa onore

Pubblicato: Giovedì 15 Novembre 2007

Lo scorso fine settimana ha riservato una serie di **belle notizie per gli appassionati del mangiar bene** di casa nostra. Se infatti al "Bontà" di Cremona [un formaggio di capra valcuviano](#) ha conquistato il secondo posto al concorso "Cheese of the Years", altri produttori si sono fatti onore **a Milano dove era in programma "Golosaria"**. La rassegna del gusto promossa dal Club Papillon ha avuto una durata di tre giorni ed ha visto emergere luoghi e prodotti del Varesotto.

Cinque ristoranti della nostra provincia hanno infatti ottenuto le cosiddette "**Corone radiose**", simbolo di qualità. Due sono stati confermati dall'anno scorso, l'Antica Trattoria "**Monte Costone**" di Galliate Lombardo e il celebre "**Sole**" di **Ranco**, mentre per tre esercizi la Corona è stata una piacevole novità. Si tratta de "**La Piazzetta**" di Ferno, il "**Ma.Ri.Na**" di Olgiate Olona e i "**Quattro Mori**" di Calcinante del Pesce, la frazione di Varese che si trova sul lago verso Gavirate.

Per quanto riguarda i produttori è stato il miele a rappresentare degnamente la provincia dei sette laghi: il merito è stato **dell'Apicoltura Lavini di Induno Olona**, il cui titolare è stato premiato dal titolo di "Artigiano radioso"

La consegna dei riconoscimenti ottenuti dagli artigiani e dai ristoratori della nostra provincia è avvenuta il 12 novembre, durante la presentazione della VI edizione della Guida Critica Golosa alla Lombardia.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it