

VareseNews

Osterie varesine crescono

Pubblicato: Mercoledì 14 Novembre 2007

✖ Sono una piccola, resistente enclave di Italia buongustaia nel varesotto normalmente parco di buongusto gastronomico. E ogni anno, ormai da diversi anni, vengono presentati dalla sezione varesina di slowfood (quest'anno nel nome di Fabio Zanetti, nella foto): sono i proprietari delle osterie varesine selezionate dalle **Osterie d'Italia**, la guida dei luoghi del mangiare e bere bene all'italiana edita da Slow Food.

Quattro, quest'anno, le eccellenze varesine, tutte già conosciute dalla guida: **"Il camoscio"** di **Monteviasco**, **"La Vittoriosa"** di **Cuirone di Vergiate**, **"L'osteria del Gatto Rosso"** di **Brissago Valtravaglia** e **"l'osteria di Nerito Valter"** di **Cantello**.

✖ Per il **Camoscio**, cioè il [vecchio circolo con bocciofila del suggestivo paesino alle falde del Monte Lema](#), che si può raggiungere solo con la funivia o con una bella passeggiata "preparatoria al pasto" da oltre 1400 gradini, è la seconda menzione consecutiva: merito del menù di selvaggina di **Gianni Ranzoni**, uno dei rari monteviaschesi doc (ma di inverno, ormai, passa a maccagno gran parte della settimana)? O dei salumi fatti "a mano" ("quest'anno abbiamo usato sette maiali – ha spiegato Ranzoni – e sono bastati appena appena per la stagione")? In ogni caso, secondo le osterie d'Italia, vale la gita. Se di sera, con pernottazione: bisogna infatti avvertire la funivia che si risende...

✖ E' alla seconda menzione anche l'osteria del **Gatto Rosso** di Brissago Valtravaglia, osteria nel centro del paese nata letteralmente come estensione della cucina di **Mariagrazia Sai** che con il marito **Rolando Saccucci** ha aperto il locale quattro anni fa. "L'osteria nasce intorno ai vini – spiega Mariagrazia, mentre il marito sottolinea amorevolmente quanto lei sia un'appassionata vera – a cui abbiamo aggiunto, a completamento, salumi e formaggi e anche i piatti caldi che faccio io. Ma sono piatti alla buona, quelli che so fare: io non sono una cuoca". Una non cuoca che ha già fatto il giro di Italia con un locale che quest'anno si è guadagnato anche il "bollino" di **"osteria del buonformaggio"**.

✖ E' un gradito ritorno invece quello dell'osteria del **Nerito** a Cantello: locale che festeggia il ventennale e che era già stato presente per alcuni anni, nel decennio del 1990, nella guida alle osterie d'Italia. Poi, quello che è uno dei locali più graditi da italiani e svizzeri per mangiare gli **asparagi di Cantello**, ne è uscito e quest'anno fa la sua ricomparsa, al seguito non solo della fama dei suoi asparagi -dove c'è lo zampino anche di un'altra delle citazioni della guida: l'azienda agricola di **Federica Baj**, giornalista letterata e contadina, con le sue verdure cantellesi bio tutte da comprare — ma anche di altri piatti forti, come il **brasato d'asino** o le zuppe.

La quarta citazione slowfood è quella della trattoria **La Vittoriosa**, di Cuirone di Vergiate, frazione che ha già annoverato anche altre segnalazioni nel passato. Quest'anno segnalata è la trattoria – ma anche bar tabacchi e posteria, proprio alla vecchia maniera – delle sorelle **Mariarosa e Pia Gerosa**, dove vince la stratradizione: dai tortellini in brodo ai bruscitti con la polenta, dal bollito ai risotti.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it