

## Largo, arriva il gelato varesino

**Pubblicato:** Sabato 12 Giugno 2010



Vanno di moda il chilometro zero e i prodotti locali? con l'arrivo dell'estate anche il gelato si trasforma e diventa bosino. Lo annuncia **Lucia Sapia**, che ha deciso, dal 21 giugno, di proporre nelle sue gelaterie di Castellanza e Cassano Magnago una "ricetta locale".

La proprietaria della gelateria Il Dolce Sogno ha realizzato infatti un nuovo gusto molto chic e piuttosto varesino, unendo il gusto del **Cioccolato Domori** (il miglior cioccolato italiano sulla piazza, a detta dei migliori critici del genere) con l'**elixir di Bourducan**, il liquore il cui segreto è custodito sul Sacro Monte, a cui sono aggiunti i **"Brutti e Buoni"** la straordinaria specialità dolce di Gavirate.

Una ricetta nata all'interno di una iniziativa nazionale, quella degli **"Artisti del Gelato"**, una rete di professionisti sul territorio nazionale e che contiene, come si è già capito, due ingredienti del territorio: l'Elixir di Bourducan, il liquore del Sacro Monte a base d'arancia e di erbe aromatiche inventato dal garibaldino Davide Bregonzio nel 1872 e i "Brutti e Buoni", dolce di Gavirate realizzato con chiare d'uovo, nocciole, mandorle tostate, zucchero e vanillina che nel 1878 venne brevettato, e che si dice sia piaciuto anche alla Regina Elena e a Giuseppe Verdi.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it

