

VareseNews

Da Cantello a Dumenza, ecco le osterie d'Italia del varesotto

Pubblicato: Lunedì 14 Ottobre 2013

✖ Sono cinque le osterie d'Italia del varesotto. Nell'edizione 2014 della notissima guida sono segnalati infatti il **Barchet di Monteviasco**, **Smeraldo di Dumenza**, **Nerito Walter di Cantello**, **La Rava e la Fava di Busto Arsizio**, e l'**Osteria dei peccatori di Gallarate**.

Tra di loro, nessuna new entry: i più giovani acquisti sono il Barchet, lo Smeraldo di Dumenza o l'osteria dei Peccatori, già presenti nell'edizione 2013 e riconfermati quest'anno. ma ci sono anche dei veri habitu  della guida gastronomica che segnala i posti dove si mangia bene spendendo ragionevolmente, una tra le pi  apprezzate dai buongustai: come ad esempio l'osteria "Nerito Walter" di Cantello *(nella foto, con una delle edizioni meno recenti della guida)*, o "La Rava e la Fava" di Busto Arsizio.

«Va riconosciuto il merito per dei ristoratori quasi eroici, che tengono alta la ristorazione di questo tipo in un ambiente che non particolarmente favorevole – commenta il fiduciario Slow Food di Varese **Claudio Moroni**– Le osterie sono locali che per loro "dna" fare parte del territorio, conoscono i produttori e i loro clienti e tutti collaborano per darci da mangiare bene e genuino».

Barchet, Smeraldo e La Rava e La Fava fanno parte anche dell'"**Alleanza tra i cuochi italiani e i presidi slow food**", ristoranti che utilizzano costantemente nei loro men  almeno i **presidi slow food**, cio  prodotti tipici di un particolare territorio a rischio estinzione e perci  "protetti". Insieme a loro, nella provincia di Varese, ci sono anche Molino del Torchio (Cuasso al Monte), Scibui (Saronno) e Tana d'Orso (Mustonate – Varese).

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it