

VareseNews

Varese, da Cenerentola della gastronomia a provincia di perle nascoste

Pubblicato: Giovedì 31 Dicembre 2015



Varese non è più la Cenerentola della gastronomia: comincia a comparire, sempre più spesso, nelle riviste e nei blog più prestigiosi in Italia e oltre. Soprattutto, con locali inaspettati e “chicche” improbabili.

Negli ultimi giorni, per esempio, uno dei più famosi blog culinari, ormai una vera e propria rivista online, **Dissapore**, ha pubblicato 40 nomi di posti da scoprire in Italia, ben **due dei quali in provincia di Varese**.

Al 25esimo posto c'è, infatti, il **The Family di Albizzate**, circolo cooperativo dove, [come dice l'articolo](#):

“Di giorno potreste incappare in qualche torneo di scopone scientifico, ma di sera si archiviano i bianchini geriatrici e si apre la cucina. In un posto che sa d'altri tempi, nel cuore della provincia, l'hamburger di The Family è un miraggio ammericano DOP, con carne succulenta e pane casereccio: il tutto in salsa italiana”.

A chiudere la lista, al numero 40, c'è anche **un bar di Arcisate, il bar pizzeria Pozzo**:

«Nel cuore della Padania, dove mai lo credereste possibile, c'è una pizza frita con salame e pepe che potrà di certo svoltarvi la giornata. Non fate caso all'ambiente: questo è un bar a tutti gli effetti, ma il forno funziona benissimo, il pizzaiolo sa il fatto suo e la pizza frita vi farà tornare ad esplorare più volte i meandri del varesotto».

Anche la versione on line de **Il Gambero Rosso**, la rivista che “fece nascere” Slow Food, ha recentemente portato in prima pagina un locale in provincia, più precisamente a **Varese**. Si tratta del **Tredici8**, definito nel suo [articolo di prima pagina](#) così:

Dove meno te l'aspetti, a Varese, ecco una pizza che vale il viaggio. È quella della “bottega” di Claudia Gerbino, siciliana trapiantata al Nord. Tra farine molite a pietra, mattonelle con doppia farcitura e anima calda, ma moderna.

Ma la pizza di Varese supera anche le frontiere, e viene raccontata in inglese: **Excellence magazine**, prestigiosa rivista patinata distribuita negli più importanti hotel in **Svizzera, Inghilterra e Qatar** si è occupata infatti, nel numero di ottobre, della pizza di **Piedigrotta a Varese**, raccontando l'estro di **Antonello Cioffi** – che nel suo locale ha inventato, tra l'altro, la pizza Sushi e le tagliatelle di pizza – in un [articolo a lui dedicato](#):

In terms of real Neapolitan pizza, for Antonello Cioffi, owner of the famous and successful pizzeria “La Piedigrotta”, nothing is taken for granted. Antonello was not afraid to reinterpret the preparation of classic pizza to offer his clients something that has never been thought of, seen or tasted before. His original and multifaceted interpretations of famous dishes are now iconic.

In termini di vera pizza napoletana, per Antonello Cioffi, proprietario della famosa pizzeria “La Piedigrotta”, nulla è dato per scontato. Antonello non ha avuto paura di reinterpretare la preparazione della pizza classica per offrire ai clienti qualcosa che non è stata ancora pensata, vista o assaggiata prima. Le sue originali e sfaccettate interpretazioni di piatti famosi sono ora iconiche

Stefania Radman

stefania.radman@varesenews.it