

VareseNews

E' uscita la nuova guida Identità Golose: 3 i varesini premiati

Pubblicato: Martedì 15 Novembre 2016



(nella foto sopra: Silvio Salmoiraghi)

“**Identità Golose**“, la guida dei golosi creativi, quelli che in un pasto cercano più l’esperienza gastronomica che la ‘cena’ vera e propria, premia anche la provincia di Varese, con tre locali che spiccano nel firmamento dei cuochi che posso definirsi chef d’avanguardia.



Ilario Vinciguerra

A Varese è di scena il ristorante **Le Colonne**, con lo chef **Silvio Battistoni**, poi **Ilario Vinciguerra** a Gallarate e **Silvio Salmoiraghi**, dell'**Acquerello** di Fagnano Olona.



Silvio Battistoni

Se anche voi desiderate assaporare piatti di alta cucina creativa e siete appassionati di nuove tecniche di cottura è il momento di andare a trovarli, per scoprire come la cucina possa essere anche pensiero e fantasia, prima che semplice 'cibo'. Il consiglio è di andare preparati, e di 'studiare' un po' più da vicino le tecniche e le idee di questi che possono essere definiti artisti della tavola. Perché solo così assaporerete al meglio un momento che va vissuto come un percorso sensoriale inconsueto. Pronti a investire qualcosa in più rispetto al solito, in un pasto che va al di là del normale concetto di 'mangiare'.

Ci piace segnalare altri due 'vicini' che val la pena andare a trovare fuori Provincia: **Paolo Lopriore** a **Appiano Gentile** e **Alberto Buratti** a Legnano, da **Koiné**. Nella guida c'è anche spazio per la pizzeria più 'gourmet' della zona, che ancora una volta è quella di **Bruno De Rosa**, del **Montegrigna by Tric Trac** a Legnano.

La [guida completa è online](#): uno dei pochi esempi di esperienza digitale nel panorama delle guide ai ristoranti. Sempre più mobile, perché la fruizione di questi contenuti è per lo più in movimento.

di [Anna Prandoni](#)