

## VareseNews

### Cinquanta ristoranti portano in tavola i sapori del Varesotto

**Pubblicato:** Mercoledì 16 Ottobre 2019



E' stata presentata oggi pomeriggio alla Cascina Ronchetto di Morazzone la rassegna gastronomica **“Sapori in tavola”** che dal 19 ottobre al 17 novembre coinvolgerà cinquanta ristoranti della provincia di Varese, che proporranno menù a base di prodotti tipici del territorio.

La manifestazione è organizzata da Fipe provincia di Varese in collaborazione con Confcommercio e Uniascom e con il contributo dell'Apvcv, l'Associazione provinciale cuochi varesini.

«La formula della rassegna rappresenta uno strumento di promozione ormai collaudato – hanno spiegato gli organizzatori – il cui pregio è di saper valorizzare in modo elegante e raffinato l'arte della buona cucina e dello stare a tavola, oltre a diffondere le tipiche offerte culinarie proposte dai ristoratori. Ciliegina sulla torta il “piatto artistico” che è stato consegnato durante l'evento di presentazione a tutti i ristoratori aderenti. Lo stesso piatto che il ristoratore aderente potrà regalare ai migliori clienti».

#### Dalla Formaggella ai vini

«Sapori in tavola – spiega **Giordano Ferrarese**, presidente provinciale di Fipe – si propone attraverso i migliori professionisti e ristoranti della nostra provincia di creare menù con cibi “tracciati”, legati al nostro territorio. Saranno utilizzate materie prime che negli anni hanno raggiunto un livello qualitativo elevato: oggi oltre alla **Formaggella del Luinese** premiata con il marchio europeo Dop, il Varesotto può vantare altri prodotti unici come l'**Appena Munto** e il **Miele varesino**. Senza dimenticare il gorgonzola prealpino e i salumi e gli insaccati nostrani. E in questo contesto di eccellenza, un ruolo

sempre più importante lo hanno i vini, **da quelli di Angera** (come il Sebuino e Angliano) a quelli di **Cascina Ronchetto** (con il Pascal e il Materno), prodotti che riportano nelle caratteristiche organolettiche non solo la qualità ma anche la passione di chi li crea. Sono molti altri i prodotti di casa nostra che sarà possibile scoprire o riscoprire in abbinamento proprio ai piatti proposti dai locali aderenti alla rassegna, che hanno elaborato ricette dedicate ai “frutti” del Varesotto».

## Una vetrina per la ristorazione del Varesotto

Il presidente di Uniascom Varese, **Giorgio Angelucci**, da parte sua pone l’accento sugli obiettivi della rassegna: «Offrire un’ulteriore vetrina alla ristorazione del Varesotto e valorizzare i prodotti, pochi ma buoni, del nostro territorio. Anche il Varesotto, nel suo piccolo, regala materie prime uniche che nel periodo autunnale esprimono la loro massima concentrazione: non saranno tante e varie come in altre zone dello Stivale, ma rappresentano comunque un ragguardevole patrimonio».

Pier Damiano Simbula, presidente dell’Apcv, invita tutti “a gustare i sapori ed i profumi dei prodotti tipici locali in serena convivialità nei cinquanta ristoranti che hanno risposto presenti al nostro invito e ai quali va il nostro ringraziamento”.



## I ristoranti che partecipano

Osteria Quaranta

Ristorante La Meridiana

Ristorante Tana D’Orso

Osteria D’Alberto

Ristorante Pizzeria Mediterranea

Ristorante Campo dei Fiori

Ristorante Tiro a Volo

Arsago Seprio

Arsago Seprio

Borgo di Mustonate – Varese

Brissago Valtravaglia

Cadrezzate con Usmate

Caldana

Cardano Al Campo

Hotel Ristorante Sempione	Casorate Sempione
Ristorante Nella Corte dei Sapori	Clivio
Trattoria “Al Vecchio Faggio”	Cuasso al Monte
Hotel Ristorante Alpino	Cuasso al Monte
Ristorante “Da Orlando”	Cuasso al Monte
Ristorante Pizzeria Il Brigante	Cugliate Fabiasco
Ristorante Mamma Patty	Cunardo
Ristorante Smeraldo	Dumenza
Ristorante Albergo Valganna 3 Risotti	Ganna
Ristorante Pizzeria Trattoria del Lago	Ghirla
Ristorante “Da Venanzio”	Induno Olona
Ristorante Locanda Laghetto Fonteviva	Induno Olona
Ristorante 2 Lanterne	Induno Olona
Cristallo Ristorante Pizzeria	Lavena Ponte Tresa
Ristorante Concordia	Laveno Mombello
Ristorante Gigliola	Laveno Mombello
Ristorante Sciovia Forcora	Loc. Passo Forcora – Maccagno con Pino e Veddasca
Camin Hotel Colmegna – Ristorante Tiffany	Luino
Pizzeria Trattoria Turismo da Mario	Luino
Osteria del Gusto	Luino
Ristorante Pizzeria Vecchia Pesa	Luino
Ristorante Miralago	Luino – Fraz. Colmegna
Ristorante Bar Italia	Maccagno con Pino e Veddasca
Restaurant and Pizza Piave	Marchirolo
La Vecchia Cantina Ristorante Pizzeria	Porto Ceresio
Ristorante Gibigiana	Rancio Valcuvia
Il Sole di Ranco	Ranco
Ristorante Albergo Belvedere	Ranco
Trattoria Nonna Adelma	Tradate
Ristorante Corner 08	Travedona Monate
Ristorante Hotel Villa Borghi	Varano Borghi
Ristorante Orchidea	Varese
Ristorante Al Mattarello	Varese
Ristorante Le Arcate	Varese
Ristorante Teatro	Varese
Pizzeria Medioevo	Varese
Ristorante Albergo Al Borducan	Varese
Time Out Leturnaindree	Varese
Hotel Ristorante Vecchia Riva	Varese
Albergo Ristorante Sacro Monte	Varese
Pinocchio Restaurant	Varese
Bistrot della Piazza	Varese
Ristorante Cenacolo	Venegono Inferiore
Redazione VareseNews	

redazione@varesenews.it