

# VareseNews

## #Glocalbuffet 2019, in scena la festa del buon cibo varesino

**Pubblicato:** Sabato 9 Novembre 2019



Ogni anno, nei locali della villa Napoleonica a ville Ponti, va in scena il **GlocalBuffet**, una festa dell'eccellenza cibaria varesina ad inviti, che vuole svelare agli ospiti del festival i segreti più nascosti della produttività varesina: quella del buon cibo, di cui la provincia non sempre è famosa.

In realtà sono molte le realtà in grado di competere in tutta la regione e rappresentare un'eccellenza italiana: ad ogni edizione selezioniamo alcune delle più sorprendenti novità varesine per i nostri ospiti: istituzioni, speaker e giornalisti a tutta Italia.

Ecco i rappresentanti dell'orgoglio cibario varesino svelati ieri sera.

### **UNIBIRRA, VARESE**

Unibirra nasce dall'unione tra cultura e passione, tra amicizia e professionalità acquisita all'Università della Birra di Azzate, fondata dal mitico Franco Re, giornalista del settore birrario, grande amante e conoscitore della birra scomparso prematuramente. Silvana, Samantha e Stefano portano avanti la sua passione nel loro locale di Varese, il cui unico scopo condividere tutto quello che loro conoscono e amano della Birra: dalle degustazioni ai corsi di perfezionamento, passando da una cucina di qualità superiore, che vede la birra protagonista

#### **Gli assaggi**

Tartare di vitellone marinata con birra Lambic  
Smoked salmon balls su letto di insalata di finocchio condito con beeragrette alla pils

## **OSTERIA D'ALBERTO, BRISSAGO VALTRAVAGLIA**

L' [Osteria d'Alberto](#) di Brissago Valtravaglia è nata nel 2011, da un sogno nel cassetto di Alessio D'Alberto. In pochi mesi subito, un ottimo riscontro, come ha confermato la sua segnalazione all' EatOut award, avvenuta quell'anno, che li ha portati fino alla finale.

Un locale giovane ma dai dettagli curatissimi nell'arredo e nella presentazione dei piatti, che riflettono il percorso alla ricerca del gusto che si basa sulla creatività e sulla sperimentazione, ma con misura, e un'ambientazione che coniuga sapientemente atmosfere chic e familiari, e dove si organizzano eventi come serate a tema, degustazioni di vini o corsi di cucina.

### **Gli assaggi**

Tartelletta con purea di zucchine e salmerino affumicato  
Mousse di formaggetta del Luinese, crema di ortiche, gelatina al sanbitter

## **IL GIUSTO IMPASTO, CASTRONNO**

[IlGiustoImpasto](#) è una pasticceria di Castronno, nata nel 2013 dalla passione di Daniele Frison e diventata sempre più grande: prima nei locali, poi nelle finalità.

Ora è protagonista di catering prestigiosi (come quelli di Glocal...) eventi speciali, e la partecipazione all'associazione Artepanettone, attiva soprattutto nell'altomilanese, che ha permesso di far conoscere la sua produzione anche oltre i confini della provincia.

### **Gli assaggi**

Insolita insalata di baccalà  
Il mio panettone

## **LA PIEDIGROTTA, VARESE**

La [pizzeria Piedigrotta](#) è una delle istituzioni della città: ad aprirla, nel 1974, è stato Gaetano Cioffi che ha messo un suo angolo di Costiera Amalfitana nel centro storico, in via Gian Domenico Romagnosi. Oggi Gaetano non c'è più ma c'è Antonello, figlio d'arte che ha saputo interpretare a suo modo lo spirito di una famiglia, innovandolo senza tradirlo.

Dal 2003, anno in cui Antonello con la moglie Daniela prendono in mano l'attività, La Piedigrotta ha avuto una svolta: sull'anima campana del locale si innesta quella pugliese di Donna Daniela. La selezione delle materie prime è sempre più importante e la ricerca della qualità si fa ogni giorno più meticolosa: così, La Piedigrotta è diventata ben più di una pizzeria ma un locale dove degustare ingredienti mediterranei, e tutte le varianti di pizza possibile, con una capacità gourmet di renderle indimenticabili.

### **Gli assaggi**

Cannolo siciliano salato alla ricotta di bufala, con acciughe cantabriche e arancia candita  
Tiramisù di pizza, con biscotto di pizza salato con grana padano, caffè arabico, mascarpone salato, tris di verdure marinate

## ZONA FRANCA, VARESE

Il locale [Zona Franca](#) di Varese fa della diversità e del dialogo tra cucina e cultura il suo punto di forza: non solo Take Away gourmet , ma anche progetto artistico, arredato con materiale di recupero dove tutto l'arredamento che è esposto è in vendita.

Zona Franca produce pasti basati sul recupero e l'autoproduzione dei semi antichi, sul rispetto di regole etiche e naturali nella produzione agricola, e tenta di indurre a riflettere sul cibo e la sua natura affinché la diversità del patrimonio genetico agricolo non vada persa e dimenticata. Anima del progetto è Franca Formenti, che lega indissolubilmente buon cibo ed espressione artistica in straordinari eventi di "Artivism"

### Gli assaggi

I falafel di Zona Franca  
Gli involtini vegetariani di pasta fillo

## BASILICO, VARESE

Dalla passione di un varesino "emigrato a Genova" arriva la tradizione ligure a Varese. "tornato a casa" insieme alla moglie Anna Federico ha portato la sua esperienza di cuoco raggiunta proprio nel celebre capoluogo ligure nella città giardino, dopo aver imparato a conoscere le materie prime e le ricette tipiche liguri, oltre che la nobile arte della focacceria genovese: e ora, a Varese si può proprio dire che si può mangiare "la vera fugassa"

### Gli assaggi

L'Erbazzone  
La Farinata di Ceci  
La Focaccia Genovese

## GREEN FANTASY, CASTIGLIONE OLONA

[Green Fantasy](#) di Castiglione Olona punta, oltre all'eccellenza dei suoi piatti ma anche di prodotti: l'azienda inizia infatti da un sogno di Andrea e Tiziana: Contribuire alla salvaguardia di un ambiente ed un mondo migliore per se stessi, i propri figli (ben quattro ! ) ...e tutti quelli che pensano ancora di poter e voler fare qualcosa per mantenere, recuperare e salvaguardare valori, ambiente, regole e perchè no cibo, ormai quasi dimenticati in quel vortice di vita frenetica e tecnologica che ci fa allontanare ogni giorno di più dalla naturalità, genuinità e semplicità di un vivere sano, buono e giusto. GreenFantasy è un'Azienda Agricola Italiana Naturale, fantasiosa e verde fin nel suo dna, dove si può apprezzare la qualità della materia prima e dei prodotti presentati, proposti in abbinamento con ricercatezza ed attenzione

### Gli assaggi

capretto all'antica su polentina  
zincarin su letto invernale

## PANORAMA GOLF, VARESE

Il [Ristorante Panorama Golf](#) che è a Varese ma immerso nel verde del campo da golf Panorama, vede da un anno a capo della brigata chef Alberto Brogginì, classe 1975 varesino doc, tra i più brillanti astri della cucina varesina. Nel ristorante, la sensazione è quella di trovarsi avvolti dalla natura malgrado la grande vicinanza al centro città: e nella bella stagione c'è possibilità di stare all'aperto con vista

stupenda su ogni lato, in una cornice surreale, davvero rilassante.

### **Gli assaggi**

Canelé di zucca, gambero rosso marinato, guanciaie  
Polenta di Beura soffiata

## **PROGETTO CREA, VARESE**

La cucina di recupero affonda le radici nella cultura più tradizionale e al contempo risponde a una sensibilità sempre più attuale: la riduzione degli sprechi. Con questa filosofia nasce CREA, progetto ideato da quattro associazioni tra le più impegnate sul territorio nel contrastare la povertà alimentare che hanno avuto un'idea semplice ma vincente: mettersi insieme, condividendo le proprie risorse e capacità, per dare risposta a un problema comune. Ed è così che le varesine associazioni Pane di Sant'Antonio, associazione Banco di Solidarietà Alimentare Nonsolopane, il Comitato locale della CRI e la tradatese Associazione La Casa della Città solidale hanno avviato una linea diretta per la messa in comune delle eccedenze alimentari raccolte e hanno sperimentato ricette e pratiche per trasformare gli eventuali surplus – di pane, latticini, frutta e verdura – in torte, canederli, confetture, e molto altro.

### **Gli assaggi**

quadrati di torta di pane  
sferette al cocco e pistacchi

## **CASCINA RONCHETTO, MORAZZONE**

Sui pendii di Morazzone si dispiega una tenuta dall'allure un po' francese, coperta da numerosi vigneti, immersi nel verde di un parco di oltre 4 ettari. All'interno sorge Cascina Ronchetto, una cantina moderna e tecnologica che produce e offre vini di qualità.

L'azienda che ha recuperato e riportato a fama tradizioni perdute del vino varesino, produce 9 tipi di vini a base Merlot e Chardonnay, 6 rossi più o meno barricati, 1 bianco fermo e 2 spumanti. Tutti i vini sono I.G.P con produzione limitata e di qualità, con diverse maturazioni in legno e in bottiglia.

### **Gli assaggi**

vino Pascale  
spumante Annette

## **BIRRIFICIO ANGELO PORETTI, INDUNO OLONA**

Poretti rappresenta la storia della birra in Italia, cominciata con un viaggio: quello di Angelo Poretti in Austria, Boemia e Baviera dove incontra i migliori Mastri Birrai e scopre tutti i segreti del "saper fare" una buona birra.

Angelo Poretti torna in Italia e realizza il suo sogno nel 1877, quando apre il suo birrificio in Valganna: terra preziosa per le sue fonti d'acqua purissima. La "prima cotta" di birra vede la luce il 26 dicembre 1877: da 140 anni, la Valganna è il cuore del birrificio che oggi pulsa in tutto il mondo.

### **Gli assaggi**

7 Luppoli Mielizia  
9 luppoli Blanche  
9 luppoli Ipa

## **CHICCO D'ORO, CANTON TICINO**

Chicco d'Oro è buon caffè italiano con qualità svizzera.

Sin dal 1949 ha mirato a soddisfare il gusto e le richieste di una vasta clientela nel settore della torrefazione del caffè e, attraverso una scrupolosa attenzione alla qualità di tutti i suoi prodotti, è riuscita ad affermarsi e a mettere in atto l'esperienza e la professionalità.

In Svizzera Chicco d'Oro ha fatto la storia della qualità di livello superiore, ma in pochi anni anche in Italia Chicco d'Oro è diventato una presenza apprezzata dai più affascinanti cultori del gusto e della tradizione.

### **Gli assaggi**

Selezione Caffè monorigine

[Stefania Radman](#)

[stefania.radman@varesenews.it](mailto:stefania.radman@varesenews.it)