

## Sempre più in alto: sono quattro le "due torte" della pasticceria varesina

**Date** : 25 novembre 2019

La diffusione cartacea della guida "**Pasticceri e Pasticcerie**" del [Gambero Rosso](#) porta nuove buone notizie per l'eccellenza pasticceria varesina: oltre alle "due torte" di Buosi (una sorta di "due stelle Michelin" della pasticceria) ce ne sono altre, nella nostra provincia-

La **pasticceria Buosi di Varese** non è infatti l'unica pasticceria della provincia ad essere entrata nella prestigiosa classifica con due torte: con lei ci sono anche altre tre rinomate pasticcerie, e rappresentano tutta la provincia: si tratta della **pasticceria Bacilieri di Marchirolo**, la **pasticceria Sara e Mariano di Morazzone**, la **pasticceria Chiara** di Fabio Longhin a **Olgiate Olona**.

Due di loro saranno tra poco a Varese, nella

Quadruplica quindi - e si diffonde sul territorio - l'eccellenza pasticceria segnalata dal Gambero Rosso: che incorona **Iginio Massari** come miglior pasticcere d'Italia, con un punteggio di 95/100, per la nona volta consecutiva e lo rende Re indiscusso delle pasticcerie con il massimo del punteggio, con lui ci sono altri 22 pasticceri con "tre torte", tra cui la pasticceria di Sal de Riso Costa D'Amalfi, la pasticceria di Ernst Knam a Milano, la pasticceria di Gino Fabbri a Bologna.