

VareseNews

Sempre più in alto: sono cinque le “due torte” della pasticceria varesina

Pubblicato: Lunedì 25 Novembre 2019



La diffusione cartacea della guida “**Pasticceri e Pasticcerie**” 2020 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**, la **pasticceria Zamberletti di Varese e Gavirate**.

Si diffonde sul territorio quindi 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.

Stefania Radman
stefania.radman@varesenews.it

