

## VareseNews

### Glocal buffet 2022, ecco i nomi di tutti i protagonisti della cena dell'orgoglio varesino

Pubblicato: Venerdì 2 Dicembre 2022



C'è un successo che si replica ad ogni **Festival Glocal**, una scommessa vinta ogni anno fin dalla nascita del festival del giornalismo digitale locale che si tiene a Varese ogni novembre: è il **Glocal Buffet**.

Nato per scherzo, tanto **per far sapere a relatori e colleghi di fuori Varese o di fuori Lombardia che non è che “qui si mangia male” o “non c'è niente di interessante da mangiare”**, il glocal buffet è una serata, dedicata appunto a relatori, colleghi giornalisti di altre regioni e istituzioni, per scoprire tante **“perle nascoste” della gastronomia locale**: da ingredienti speciali a produttori fuori dell'ordinario, da ristoranti sorprendentemente trendy a locali che pure essendo d'asporto, o pizzerie, o pub potrebbero meritare (e a volte le hanno...) delle importanti segnalazioni dalle migliori guide. Ne abbiamo scelti una manciata ogni anno, e ogni anno sono state per i nostri ospiti delle grandi e piacevoli sorprese: **dai prodotti a chilometro zero alle proposte esotiche di alta qualità**.

Quest'anno, **la tradizione del Glocal Buffet è tornata, dopo lo stop del Covid, alla grande**: con un team meraviglioso che ha potuto contare di alcune importanti certezze e altre grandi novità nel firmamento della gastronomia varesina, che sempre più porta a Varese il meglio d'Italia e del mondo. Allo stesso tavolo nella **villa Napoleonica alle Ville Ponti** abbiamo potuto vantare una focacceria genovese doc, un menu d'asporto di cucina libanese moderna, i sapori dei pub inglesi, l'espresso nato in Svizzera. Ma anche l'esperienza secolare del ristorante sul lago Maggiore che stupisce e delizia generazioni di milanesi, le pasticcerie giovani che rinnovano la tradizione con attenzione e modernità,

senza contare l'open bar del team più amato dai ragazzi di Varese.

Quest'anno vogliamo farveli conoscere tutti, con le loro biografie e i piatti serviti al Glocal Buffet: per condividere questo particolare "orgoglio varesino" e darvi magari qualche ispirazione per le vostre prossime uscite.

## **GLOCAL BUFFET 2022: BIOGRAFIE E PIATTI DI TUTTI I PARTECIPANTI**

### **IL SOLE DI RANCO**

In piazza Venezia 5 a Ranco

Oltre un secolo e mezzo di storia per questo ristorante e albergo nato nel 1850 e gestito oggi da Davide Brovelli, anima di questo angolo di lago, che con la sua cucina esperta riesce a legare nuove tecniche e tradizione. Con semplicità è diventato un punto di riferimento non solo per gli amanti del Lago ma soprattutto per gli amanti della buona cucina. Davide Brovelli da vari anni tiene anche corsi di cucina sia a Ranco che presso la scuola de La Cucina Italiana.

*Hanno servito:*

*Pan brioches burro e agoni*

*Tarte tatin con porri caramellati*

*Cialde croccanti di semi vari*

*Pop cake alla zucca*

*Quiche con cavolo rosso fermentato*



Il Sole di Ranco

## SULTAN

In piazzetta San Lorenzo a Varese

Sultan non è né un ristorante né un bar. È più un locale street food. Si potrebbe definire un laboratorio culinario, perché usano ingredienti freschi e di alta qualità, creando piatti tipici libanesi a costi super accessibili.

In cucina c'è Ali, giovane chef dalla grande esperienza nei più prestigiosi hotel del lago di Como, che ha deciso di proporre in proprio la sua cucina tradizionale al top della qualità: ogni piatto proposto viene preparato artigianalmente con prodotti freschi e italiani, ed esprime il meglio della cucina libanese, che è un perfetto connubio tra i sapori orientali e quelli occidentali e ha molte ricette adatte a vegani, vegetariani ma anche agli amanti della carne.

*Hanno servito:*

*Hommos e falafel*

*Hommos alla barbabietola e polpettina di manzo speziata*



Sultan

## UNIBIRRA

In via Ettore Ponti a Calcinate del Pesce, Varese

Unibirra è un progetto nato nel 2012 per mano di Silvana, Samantha e Stefano, 3 amici, grandi professionisti e appassionati del settore birraio.

Da Unibirra è possibile bere le birre di ogni paese: nel locale ci sono 8 vie di birra, 2 pompe e 150 etichette spillate e servite con grande attenzione e cura ed è possibile anche gustare la cucina di birra perché molti piatti vengono preparati con la birra: dal birramisù a gelato alla birra, dallo stinco alla birra ai menu a tema.

Unibirra è anche la scuola della birra, in onore del fondatore dell'Università della Birra di Azzate, il prof. Franco Re, che ha dato vita ad un progetto formativo che in questi anni Silvana, Samantha e

Stefano sono riusciti a portare avanti con grande soddisfazione: i loro corsi, destinati a professionisti e ad amatori, hanno un grande successo

*Hanno servito:*

*Polpettine fritte di manzo e maiale con crema allo stilton e stout*

*Luccioperca in carpione di birra Gueze*



Unibirra

## **LA PIEDIGROTTA**

in via Gian Domenico Romagnosi a Varese

La Piedigrotta di Varese nasce nel 1974 con Gaetano Cioffi che porta in centro città un angolo di Costiera Amalfitana. Oggi Gaetano non c'è più ma c'è Antonello, un figlio d'arte che ha saputo interpretare a suo modo lo spirito di una famiglia, innovandolo senza tradirlo.

Antonello con la moglie Daniela hanno preso in mano l'attività nel 2003. Da allora La Piedigrotta ha avuto una nuova svolta, ancora più di successo. A conferma che le contaminazioni sono un fattore di straordinario impulso e innovazione, 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. L'influenza di Daniela si manifesta, per esempio, nell'arrivo del pesce dalla Puglia, grazie a suo padre Vincenzo, importante operatore del mercato all'ingrosso del pesce, attivo a Manfredonia. Ora 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.

*Hanno servito:*

*Pizza disidratata, spuma di mozzarella, pistacchio di Bronte tostato, riduzione di aceto balsamico*

*Palamita in carpione, zucca, cipolla rossa di Tropea, maionese al miso, zenzero e fiori eduli*



La Piedigrotta

### **BASILI&CO**

in via del Cairo 12 a Varese

Basili&co è una Risto-focacceria ligure nata nel 2018 dall'amore di Anna e Federico per la cucina ligure che ha accompagnato la loro storia, personale e professionale.

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"

*Hanno servito:*

*Recco al Pesto*

*Farinata al Gorgonzola*

*Focaccia e grissini con salame*



Basili&Co

### **DEC PASTICCERIA, VARESE**

in piazza Biroldi 22 a Varese

DEC Pasticceria è, come lo definiscono i tre giovani che l'hanno aperta pochi mesi fa, il 9 aprile 2022, un "laboratorio di dolci e sogni". Il nome è l'acronimo tra i nomi di Daniele, Elvira e Cristina, i tre giovani pasticceri che guidano da pochi mesi la pasticceria di fronte all'ospedale del Ponte a Varese. Tutti con già grande esperienza in locali rinomati in Italia e Svizzera, realizzano con cura e precisione ogni giorno prodotti preparati con passione nel laboratorio a vista. Coccolati da un successo che si è rivelato istantaneo, propongono dalla colazione alla pausa salata, torte, mignon e grandi lievitati. Le loro brioches mattutine "danno la scossa" ogni giorno a centinaia di utenti del locale e, dopo la colomba proposta a Pasqua e andata subito esaurita, c'è grande attesa ora per il loro primo panettone firmato DEC.

*Hanno servito:*

*Selezione di Mignon, con cannoncini riempiti al momento con crema pasticciera e al mascarpone*

*Il panettone classico*



DEC Pasticceria

## **IL GIUSTO IMPASTO**

in Via Lombardia 52 /A 21040 Castronno

Il Giusto Impasto 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...) ed eventi speciali. Il Giusto impasto mira all'eleganza di una presentazione semplice, alla dolcezza di famiglia e alla qualità artigianale pasticceria. Daniele è maestro dei grandi lievitati, pluripremiato in diversi concorsi: da Goloasi, che si è svolto a Bari, dove si è classificato al primo posto, fino al "Tenzione del panettone" di Parma, classificato come sesto per la categoria panettone al cioccolato creativo.

*Hanno servito:*

*Tris di panettoni*



Il Giusto Impasto

## CAESAR

in viale Sant' Alessandro a Varese

Un bar che vuole essere di più: un punto d'incontro, in mezzo al verde, che offre intrattenimento, musica dal vivo, convivialità. Il locale è nato nel 2018 quando l'allora trentenne Cesare Orlando, forte di un'ampia esperienza europea, ha preso in gestione il Bar del Minigolf di Varese per rivoluzionarlo, trasformandolo in un locale alternativo, punto di riferimento del weekend dei giovani varesini. Ed ora è pronto a nuove avventure: il prossimo appuntamento sarà in via Puccini a Varese, al Caesar Underground, in via di apertura.

*Hanno servito:*

*Spritz*

*Bellini*

*Cocktail analcolici*



Caesar

## **CHICCO D'ORO**

in via Volta 34 a Cadorago (CO)

Chicco d'Oro è l'espressione di una cultura del caffè che sposa all'esperienza e al know-how, la ricerca costante della qualità del caffè di gusto italiano.

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.

*Hanno servito:*

*Caffè biologico – fairtrade*



Chicco d'Oro

Redazione VareseNews  
redazione@varesenews.it