

VareseNews

Un anno speciale per i varesini nella guida del Gambero Rosso

Pubblicato: Mercoledì 21 Dicembre 2022



L'edizione 2023 della prestigiosa guida "Ristoranti d'Italia" pubblicata dal Gambero Rosso ha riservato una importante novità per il panorama gastronomico e birrario della provincia di Varese.

Sono diciassette i locali premiati in provincia di Varese: alcuni di loro fanno parte anche della prestigiosa Guida Michelin, come **La Tavola de Il Porticciolo** di Laveno Mombello (Chef Riccardo Bassetti), **MaRiNa** di Olgiate Olona (Chef Rita Possoni) e **Acquerello** di Fagnano Olona (Chef Silvio Salmoiraghi), altri sono locali storici o simbolo della migliore cucina dell'area dei Sette Laghi: dall'**Osteria del Sass** a Besozzo a **Ilario Vinciguerra restaurant** a Gallarate, da **Il Sole di Ranco** al **Crotto Valtellina** di Malnate.

Molte le conferme, alcune le piacevoli novità: come per esempio **L'Osteria d'Alberto** a Brissago Valtravaglia o il **Blend 4** ad Azzate, che hanno meritatamente conquistato la loro prima forchetta.

DUE BOCCALI A UNIBIRRA: È UNA DELLE 4 BIRRERIE IN LOMBARDIA

Tra i riconoscimenti varesini c'è da segnalare però in particolare i "Due Boccali" assegnati a Unibirra, il locale di Varese che da un decennio affianca una vasta selezione di birre, una cucina con ricette "brassicole" e una proposta culturale che comprende corsi per appassionati e addetti ai lavori.

Un risultato straordinario, quello comunicato dal Gambero Rosso: perchè Unibirra è una delle **sole quattro birrerie in Lombardia** che hanno ottenuto i “Due Boccali” e si inserisce a pieno titolo nell’olimpico della ristorazione di stampo birrario in Italia.

«Per il nostro locale essere presenti sulle pagine di “Ristoranti d’Italia 2023” è motivo di grande orgoglio» spiegano in coro i tre soci fondatori di Unibirra, **Silvana Giordano, Samantha Belli e Stefano Baladda**. «Siamo molto contenti perché è un riconoscimento ufficiale che premia sia il lavoro dello staff sia la dedizione che in tutti questi anni abbiamo messo nella nostra passione e nella nostra missione. Ovvero quella di mettere a disposizione del pubblico la cultura della birra, un obiettivo intorno al quale ruota tutta l’attività di Unibirra a Varese».

TRE I LOCALI CITATI DALLA GUIDA A VARESE

Unibirra è uno dei tre ristoranti citati tra quelli che hanno sede nel capoluogo. Insieme al locale di Calcinante del Pesce ci sono due capisaldi della migliore ristorazione nella città giardino: l’affascinante ristorante **Luce**, situato all’interno della villa Museo Panza di Biumo Superiore, bene FAI nonchè museo d’arte moderna nato dalla collezione di Giuseppe Panza, e il ristorante **Colonne** al Sacro Monte di Varese dove, a un passo dalla funicolare e davanti ad un panorama che arriva fino a Milano vi serve una cucina raffinata lo chef che ha cucinato per i grandi del G8 di Genova, Silvio Battistoni.

I DICIASSETTE VARESINI TOP PER IL GAMBERO ROSSO

Blend 4 – Azzate
Osteria del Sass – Besozzo
Osteria d’Alberto – Brissago Valtravaglia
Flora – Busto Arsizio
Acquerello – Fagnano Olona
Posteria San Rocco – Gallarate
Ilario Vinciguerra restaurant – Gallarate
La Tavola dell’Hotel Il Porticciolo – Laveno Mombello
Crotto Valtellina – Malnate
Acqua Restaurant – Olgiate Olona
Ma.Ri.Na – Olgiate Olona
Olio – Origgio
La Piazzetta – Origgio
Il Sole di Ranco – Ranco
Colonne – Varese
Luce – Varese
Unibirra – Varese

[Redazione VareseNews](#)
redazione@varesenews.it