

VareseNews

Una Varese da gustare: anche quest'anno grande successo del Glocal Buffet

Pubblicato: Giovedì 16 Novembre 2023



E' un'idea nata dieci anni fa, quasi per scherzo: nell'ambito del festival nazionale di **Glocal**, volevamo far conoscere ai relatori e ai colleghi di altre regioni le "perle nascoste" della gastronomia locale, da ingredienti speciali a produttori fuori dall'ordinario, da ristoranti trendy a locali d'asporto di qualità, invitandoli a una cena speciale che abbiamo fin da subito chiamato "**Glocalbuffet**".

Da allora, è stato un successo nel successo, oltre ad un grande onore: fare scoprire, ogni anno con una "squadra" diversa, **quanto Varese è buona da gustare** e quanta qualità nel cibo e nel vino si può trovare.

E anche quest'anno il Glocalbuffet è stato sorprendente e straordinario: per qualità, prodotti utilizzati, abbinamenti proposti. **I 200 ospiti coinvolti** – tra i quali c'erano cineasti, relatori al festival, colleghi di tutta Italia, rappresentanti delle istituzioni – hanno potuto assaggiare per la prima volta il **pesce Siluro**, e scoprire che è buonissimo. O riconciliarsi con il **dolce Varese**, con una versione "al cucchiaino" più buona di un tiramisù. Hanno gustato **un panettone che profumava di rosmarino**, e bevuto **un amaro che sapeva di miele** di castagno.

Hanno scoperto che l'**Hommos** a Varese ha un sapore speciale, hanno mangiato un **babà al basilico**, assaggiato un cucchiaino di **guacamole con il platano**, mangiato un **risotto coi funghi che faceva "croc"** in bocca, sbocconcellato la **vera focaccia genovese**, accompagnando tutto questo da **vini di**

grande qualità nati sulle sponde dei nostri laghi o tra le campagne ai confini con la Svizzera e da un **caffè sostenibile** degustato con cioccolata e biscottini.

Insomma, hanno fatto degli assaggi indimenticabili nel centro di una città che per molti è ancora quella dei calzaturifici, ed è invece sempre di più un luogo dove godersi delle ore speciali. Ogni volta siamo orgogliosi di farlo scoprire, e ogni volta non possiamo che ringraziare chi si è adoperato per farlo, presentando le loro migliori creazioni.

Quest'anno, il team – erano 11 le realtà del territorio coinvolte – ha visto graditi ritorni ma anche strabilianti sorprese: eccoli qui sotto, descritti uno a uno, con il loro volti e le loro creazioni.

I PARTECIPANTI AL GLOCAL BUFFET 2023

LA VINO THEQUE

in Viale Sant'Antonio 65, a Varese



La Vinothèque è un condensato di idee e desideri, maturati nel tempo da Giorgio – oste gioviale dal sorriso pronto e chef esperto.

A Casbeno, in un ambiente dal sapore bohémien nato dalla passione per la cucina e il buon vino, La Vinotheque offre una selezione di prodotti coniuga sostenibilità e rispetto per la Terra.

una cucina varia e genuina, con proposte di stagione che strizzano l'occhio ai piccoli produttori del nostro territorio. Anche nella scelta dei vini c'è attenzione piccole aziende con un occhio di riguardo per la natura. Il rapporto tra l'uomo e la vigna è al centro del progetto.

Ogni scelta è curata nel dettaglio dal suo team: è un progetto di sostenibilità, collaborazione, semplicità, rispetto.

www.lavinothequecasbeno.it



Hanno servito:

Platano fritto, guacamole, cipolle in agrodolce
Pasta e fagioli alla veneziana con guanciale

OSTERIA D'ALBERTO

in via Garibaldi 15, a Brissago Valtravaglia



L'artigianalità è la costante di ogni scelta in questo piccolo angolo di paradiso. Musica selezionata e buon vino accompagnano pietanze di tradizione e di innovazione in cui Alessio e Max si cimentano, mettendo in ogni piatto tutta la loro passione.

La selezione dei prodotti è scrupolosa e assolutamente stagionale. Il risotto ad esempio è cucinato solo con brodo naturale.

Un caldo camino scalda le serate autunnali ed invernali in cui i prodotti del territorio vengono proposti anche in chiave più moderna e leggera.

www.osteriadalberto.com



Hanno servito:

Risotto croccante, mousse ai porcini, salsa al prezzemolo

Panzanella di carpione di agone con verdure

CAPPADUE

in viale Garibaldi 7 a Laveno Mombello



Unica e sola locanda con spaticceria, il Cappadue di Laveno è nato a metà degli anni '50 e ha trovato nuovo slancio nel 2021 con Ruggero Pari. Musicista per nascita e cuoco per passione, Ruggero ha condensato l'esperienza maturata in Svizzera e in alcuni ristoranti stellati nel Cappadue di Laveno per riportarlo alla sua identità originale: quella di una locanda (sono 5 le camere a disposizione), sempre aperta, dal mattino per le colazioni passando a pranzi, cene e serate, spesso allietate da musica dal vivo o eventi a tema.

Tutto ciò che viene proposto è rigorosamente fatto in casa, dai lievitati agli stuzzichini, passando per i piatti più elaborati e di pasticceria che variano spesso in menù in base alla stagione e alla disponibilità dei produttori locali, scelti con attenzione per garantire una filiera a km zero. ?Da non perdere gli originali spaticcini di Cappadue, una versione salata e originale delle proposte tradizionalmente dolci. ?Instagram: locandacappadue.laveno



Hanno servito:

Baci di maiala (biscuit di castagne e lardo mantecato)

Rocher di fegato e pistacchi con cuore di aceto balsamico

Mousse di siluro affumicato

“Blues” di capra e cioccolato

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 usa 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 di Sultan è 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. ?www.sultanrestaurant.it



Hanno servito:

hommos alla zucca e zaatar e falafel

hommos alla barbabietola affumicata e triangolino di pasta ripieno di manzo al melograno

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 e 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.

www.piedigrottavarese.it



Hanno servito:

Pizza disidratata con mousse di mortadella

Babà al basilico

BASILICO

in via del Cairo 12 e in via Veneto 5, 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"

www.basilicovarese.com



Hanno servito:

Focaccia genovese con salame

Frittata con zucchine

Farinata di ceci e rosmarino

PASTICCERIA SEM – SARA E MARIANO

in via Caronno Varesino 53, a Morazzone



La pasticceria SeM nasce nel 2002 nel centro storico di Morazzone. In questo modesto locale nascono i primi successi che poi trovano vasta conferma nel 2007 con l'apertura di un nuovo negozio sulla strada provinciale: una svolta che apre ad un mercato più ampio e più adatto alle esigenze produttive, con maggiori spazi per accogliere i clienti offrendo loro un servizio migliore con parcheggio interno con più di 10 posti auto.

SeM produce pasticceria artigianale, dolce e salata, unita alla lavorazione di vari tipi di cioccolato e cioccolatini.

Il locale offre un ottimo servizio di caffetteria e bar, attivo già dal mattino alle 07.00 con caffè e cappuccino e ben più di 15 tipi di brioches diverse che sono la punta di diamante del locale, rigorosamente di propria produzione e a lievitazione naturale.

<https://pasticceriasem.it/>



Hanno servito

Focaccia di pan polenta con formaggina di capra del Luinese e miele di Casciago

Finger food di dolce Varese scomposto

Il Dolce Varese

IL GIUSTO IMPASTO

in via? Lombardia 52 a 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...) 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.

www.ilgiustoimpasto.it



Hanno servito:

“Zuccherotta”, cake con le zucche di Galliate Lombardo

“il gran campione” panettone al cioccolato bianco, albicocca, rosmarino

AMARO RUBINO



Amaro Rubino Bio – Start up è frutto della passione liquoristica di Matteo Rubino. Una passione dapprima amatoriale che, dopo due anni di sperimentazioni personali della formula e di una ricerca minuziosa all’aperto, a inizio 2020 fa il suo esordio sul mercato. ?Amaro Rubno Bio è un liquore d’erbe artigianale, prodotto in piccoli lotti, tra i primi della sua categoria ad aver ottenuto la certificazione biologica. È realizzato con miele locale ed essenze botaniche che tipicamente crescono o si coltivano nella terra tra i laghi e le Prealpi lombarde e piemontesi, con ingredienti da agricoltura biologica e biodinamica. Il suo aroma è un complesso ma delicato bouquet floreale e balsamico, con un grado alcolico pari al 25% Vol. ?Nel 2022 Amaro Rubino Bio ha vinto il premio come Miglior Liquore d’Erbe al Mondo, assegnato dai World Liqueur Awards inglesi. Nel 2023 è medaglia d’oro tra gli spirits giudicati da USA Spirits Ratings. Amaro Rubino Bio è stato infine inserito nelle guide del Touring “Spirito autoctono” e ne Il Golosario 2023.

La filosofia green di Amaro Rubino si impegna nel ridurre sempre di più l’impatto dei processi produttivi e del packaging sull’ambiente.

amarorubino.it



Hanno servito:

Amaro Rubino

IL MERCANTE DI CAFFÈ



“Il Mercante di Caffè” è una moderna bottega che racconta la cultura del caffè. Si possono acquistare caffè torrefatti e macinati al momento, specialty, monorigine, miscele bio e Fairtrade e cialde compostabili. Cioccolato e biscotti artigianali, pregiati tè ed infusi selezionati. Si organizzano incontri, percorsi di degustazione e formazione professionale. L’ accoglienza è la virtù del Mercante.
www.ilmercantedicaffe.it



Hanno servito:

Selezione di caffè monorigine Cuba e Laos, Bio e Fairtrade.

Degustazione abbinata a cioccolato o biscottino

ASSOCIAZIONE VINI VARESINI



Il gruppo

L'associazione "Vini Varesini" è nata nell'autunno del 2008 con la precisa volontà di salvaguardare il territorio e la produzione agricola locale.

Piccole e medie aziende vinicole varesine nel tempo hanno ripreso la produzione di vino, a partire da uve Merlot, Nebbiolo, Barbera, Shiraz, Traminer e Chardonnay animate dal desiderio di creare vini dai sapori antichi e naturali che rispecchino, nelle loro caratteristiche organolettiche, la peculiarità del territorio varesino.

Un impegno convinto e incessante premiato nel 2005 con la certificazione IGT di "Vino dei Ronchi Varesini": un riconoscimento importante e un passo decisivo per lo sviluppo della produzione vinicola varesina.

Oggi il marchio "Vini Varesini" sulle bottiglie è garanzia di al 100% del territorio, dalla coltivazione alla produzione ed è inserito nella guida Slow wine 2023 di Slow food.

www.vinivaresini.it



Hanno servito:

Cantina Torrerosa, Travedona Monate: Miles 2022(100% merlot) Limes 2021 (60%merlot 40%nebbiolo)

Cascina Piano, Angera – Primenebbie 2019 (100% nebbiolo)

Cascina Filip, Travedona Monate – Filip 2022 (70% sauvignon, 30% traminer)

Cascina Ronchetto, Morazzone – Annette 2014 Metodo Classico (Chardonnay, merlot, pinot nero)

Tenuta Cassiacum, Casciago – Sant’Agostino 2021 (100% merlot)

Emotion Green Wine, Casciago – Gaia 2021 (100% chardonnay)

Tenuta Tovaglieri – Ticinum 2022 (100% chardonnay)

Stefania Radman

stefania.radman@varesenews.it