

Glocal Buffet 2024: quando Varese “sa di buono” tra cibi e bevande

Pubblicato: Giovedì 14 Novembre 2024



Diventato ormai una vera e propria tradizione, il **Glocal Buffet** anche quest’anno ha messo in scena un’esperienza straordinaria, rivelando i segreti di gusto in una Varese inaspettatamente ricca di sapori.

Collaterale al **Festival Glocal**, anche questa edizione della “cena dell’orgoglio varesino” è stata riservata a 200 invitati da tutta Italia, pochi fortunati a cui l’evento ha voluto far esplorare un territorio gastronomico solitamente lontano dai riflettori: quello della provincia di Varese.

Il buffet ha visto protagonisti una **selezione di appassionati produttori e ristoratori locali**, che hanno portato sui loro tavoli un racconto saporito e sorprendente della gastronomia varesina: tra pesci di lago e falafel vegani, birre e vino “made in Varese” (Ma proprio Varese città eh...) e amari biologici, mense sociali che non disdegnano le ricette gourmet e industrie di pasta internazionali che preparano prodotti che sembrano fatti dalla nonna, anche quest’anno Varese ha saputo entrare nel cuore di chi ha potuto assaggiare.

La scena è stata aperta da **Unibirra** di Calcinate del Pesce, che ha appassionato tutti con le sue polpettine di manzo e maiale servite con crema di Stilton e Stout, e un originale luccio-perca in carpione alla birra gueze. La pizzeria **Piedigrotta** ha arricchito l’evento con golose variazioni di focaccia barese, mentre l’aziendadi Lonate Ceppino **Lo Scoiattolo**, nota per la sua pasta fresca in tutto il mondo, ha incantato i palati con due tipi di ravioli, tra cui spiccava per “varesinità” quello al formaggio di capra

con cipolla caramellata e crumble di castagne alle erbe.

Dalla **Mensa Fuoricontesto**, impresa sociale nota non solo per il suo lavoro per l'integrazione dei lavoratori ma anche per la bontà delle sue produzioni, il "Pacchero del Fuoricontesto" si è guadagnato un posto nella memoria con un ripieno di tonno affumicato e ricotta, mentre il nido di kataifi con mousse di caprino e miele di bosco ha soddisfatto chi cercava sapori più delicati. Indimenticabili anche le proposte dell'**Osteria D'Alberto**, che ha offerto un delicato carpione di lavarello ma soprattutto una sorprendente e gustosissima tartare di cervo con chips di riso rosso, maionese di ribes e una nocciola all'interno che regalava uno straordinario "crunch".



Da Galliate Lombardo, il nuovo ma già lanciatissimo **Atelier Montecostone** ha stupito con alcune proposte di chef Alberto Brogginì "trompe l'oeuil" e delle sfide di gusto, tutte vinte alla grande: "Mela&foie gras" ha messo insieme dolce e salato, semplice e complesso. Il "Babà cagliata e caviale" ha dimostrato la possibilità di "virare al salato" dei dolci classici grazie a ingredienti speciali e a una bagna di brodo dashi, e la carpa in carpione servita in piccoli coni ha reso semplice l'assaggio di una nobile ricetta del pesce d'acqua dolce. **Zona Franca** ha invece conquistato vegetariani e vegani con i suoi falafel speziati e i suoi involtini di verza, una tradizione lombarda riproposta in chiave vegetariana, con zucca e tofu, mentre a rendere dolce la serata ci ha pensato la **Pasticceria SeM** di Morazzone, che ha presentato due versioni originali del tradizionale dolce Varese: una mini cake e una apprezzatissima versione scomposta. Altrettanto apprezzato, e finito prima del tempo, anche il Castagnaccio, dolce semplice e povero ma delizioso, quando fatto a regola d'arte.

Anche le bevande hanno avuto il loro momento di gloria. In particolare vino e birra, entrambe eccellenze della città di Varese: il **Birrificio 50&50** ha offerto alla spina due delle sue migliori birre artigianali, la pils Man Bassa e la bock BeBop, che sono realizzate nel quartiere di Valle Olona, mentre la **Emotion Green Wine** ha fatto degustare due Chardonnay raffinati, con e senza bolle, in arrivo dai vigneti di Roberto Bianchi, che stanno tra Varese e Casciago. Il tocco finale poi è arrivato dalle due versioni dell'ormai strapremiato **Amaro Rubino** di Varese, presentato in questo caso non solo nella sua versione classica ma anche in quella "Lunatica" dalle note più aspre e decise, e da una selezione di caffè

monorigine Fairtrade (e in cialde ecosostenibili) de **Il Mercante di Caffè**.



Una festa di sapori che ha dimostrato, ancora una volta, come la provincia di Varese possa sorprendere in positivo anche su questo versante: trasformando un “normale” buffet in un “GlocalBuffet”: un viaggio nel gusto che unisce le radici locali a una capacità di innovazione che va ben oltre la quattro mura di casa o dell’azienda. Un’esperienza che sazia non solo l’appetito, ma anche il desiderio di scoprire un volto diverso, gustoso e inaspettato, di Varese.

TUTTI I PROTAGONISTI DEL GLOCALBUFFET

Le ricette e i prodotti protagonisti della serata se li sono potuti godere solo 200 fortunati invitati: ma i locali e le aziende coinvolte meritano di essere scoperte anche in altri giorni e in altri contesti. Perciò ecco elenco e informazioni di tutti i partecipanti, che ancora ringraziamo per la loro capacità ed entusiasmo: sono tutti da scoprire o da riscoprire.



I partecipanti

UNIBIRRA

Via Duca degli Abruzzi 130, Calcinate del Pesce, Varese

Unibirra è un progetto nato nel 2014 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. Per la sua attività, il locale ha ottenuto i due boccali gambero rosso negli anni 2023 e 2024.

<https://www.unibirra.it/>



Al tavolo di Unibirra

Ha presentato:

Polpettine di manzo e maiale con crema allo Stilton e Stout

Luccioperca in carpione di birra gueze

LA PIEDIGROTTA

Via Gian Domenico Romagnosi 9, Varese

La Piedigrotta di Varese nasce nel 1974 con Gaetano Cioffi, portando un angolo di Costiera Amalfitana in città. Dal 2003, Antonello Cioffi e sua moglie Daniela hanno trasformato l'attività, unendo innovazione e tradizione. L'anima campana del locale si arricchisce di influenze pugliesi grazie a Daniela, con pesce fresco proveniente da Manfredonia. La selezione delle materie prime e l'attenzione alla qualità sono fondamentali. Oggi, La Piedigrotta è più di una pizzeria: un punto di riferimento per chi desidera gustare ingredienti mediterranei e pizze gourmet che restano impresse nella memoria. E' da anni presidio Krug, un unicum tra i locali del suo genere, e negli anni ha accumulato molte segnalazioni tra le più prestigiose guide, come Gambero Rosso e Golosaria. www.piedigrottavarese.it



La focaccia barese della Pizzeria Piedigrotta

Ha presentato:

Variazioni di focaccia barese

LO SCOIATTOLO

Via B. Franklin 8, Lonate Ceppino??

Il pastificio Lo Scoiattolo nasce 40 anni fa a Varese, più precisamente a Lonate Ceppino, come una storia italiana di pasta fresca, partita dalle mani di nonna Ebe e cresciuta fino a diventare una grande azienda familiare, ora guidata dalla terza generazione della famiglia Di Caro. I suoi prodotti, pratici e sempre diversi, offrono ripieni sfiziosi che invitano a tavola chi vuole riscoprirsì ogni giorno. Lo Scoiattolo è presente nei migliori supermercati italiani e oltre, portando la tradizione della pasta fresca da Varese ovunque nel mondo.

<https://www.scoiattolopastafresca.it/>



Le golose proposte

Ha presentato:

Ravioli formaggio di capra e cipolla caramellata con crema di zafferano e crumble di castagne alle erbe

Ravioli gamberi e polpa di granchio con coulis di pomodorini, stracciatella e basilico

MENSA FUORICONTESTO

via Jean Henry Dunant 2, Varese

La Mensa Fuoricontesto, situata in via Jean Henry Dunant 2 a Varese, è un progetto di ristorazione sociale gestito dalla Cooperativa Sociale San Luigi, che accompagna le persone in difficoltà a ritrovare una dignità lavorativa e abitativa. Inaugurata nel 2021 all'interno della sede della Croce Rossa di Varese, è innanzitutto una mensa, che offre piatti della cucina italiana contemporanea, con opzioni vegetariane, preparati con ingredienti freschi e di stagione. Ma oltre a fornire un servizio di ristorazione di qualità, a cui negli ultimi anni si è aggiunta l'attività di catering, Fuoricontesto promuove l'inclusione sociale attraverso l'inserimento lavorativo di persone con disabilità o in situazioni di svantaggio. Con un punteggio di 4,5 su Tripadvisor, ha accumulato anche un apprezzamento social per l'ottimo rapporto qualità-prezzo e la cura nella preparazione dei piatti.

<https://www.cooperativasanoluigionlus.com/>



Il tavolo di Mensa Fuoricontesto

Ha presentato:

Il pacchero del Fuoricontesto: pacchero ripieno con tonno affumicato, ricotta, pomodorino fresco e olio al basilico

Lo sfizioso del Fuoricontesto: nido di kataifi con mousse di caprino, miele di bosco e granella di noci

OSTERIA D'ALBERTO

Via Garibaldi 15, Brissago Valtravaglia

Osteria D'Alberto, situata a Brissago Valtravaglia, è un piccolo angolo di paradiso dove la tradizione e l'innovazione si fondono in un'esperienza culinaria unica. Alessio e Max propongono piatti che esprimono la loro passione, utilizzando ingredienti di stagione selezionati con cura. Tra le specialità, il risotto è preparato con brodo naturale, senza l'aggiunta di glutammato. In un ambiente caldo e accogliente, con un camino che illumina le serate autunnali e invernali, i prodotti locali vengono reinterpretati anche in chiave moderna e leggera. La filosofia della cucina è definita da un profondo rispetto per l'artigianalità. Nel 2024, per il terzo anno consecutivo, Osteria D'Alberto è stata premiata con una forchetta sulla guida del Gambero rosso

www.osteriadalberto.com



Il tavolo dell'Osteria d'Alberto

Ha presentato:

Carpione di lavarello del lago Maggiore con bruschetta

Tartare di cervo, chips di riso rosso, maionese di ribes, nocciole tostate

ATELIER MONTECOSTONE?

Via IV Novembre, 10, 21020 Galliate Lombardo VA

Il Ristorante Atelier Montecostone, inaugurato nel 2024 a Galliate Lombardo, è un locale intimo con circa 25 posti a sedere, affacciato sul suggestivo Lago di Varese, davanti al Sacro Monte e al Campo dei Fiori. Sotto la guida dello chef Alberto Broggin, il ristorante offre un'esperienza culinaria che fonde tradizione e innovazione. Broggin seleziona meticolosamente ingredienti freschi e di alta qualità, molti dei quali provenienti da produttori locali, per creare piatti che uniscono sostanza ed estetica. La filosofia del locale si basa sulla convinzione che il cibo debba essere speciale, offrendo agli ospiti un viaggio gastronomico sorprendente e raffinato.

<https://ristoranteateliermontecostone.com/>



Il tavolo di Atelier Montecostone

Ha presentato:

Mela & Foie gras

Babè cagliata e caviale

Carpa in carpione

ZONA FRANCA

Via Severo Piatti 9, Varese

Zona Franca _Take Away Gourmet è un locale di ultima generazione dove è possibile trovare una vasta scelta di pietanze sia salate che dolci, principalmente vegane, vegetariane e senza glutine, preparate senza additivi chimici, addensanti o conservanti che si possono consumare direttamente nel locale, oppure ordinare per asporto o per feste, compleanni o catering sia privati che aziendali. Zona Franca rispetta la filiera della materia prima, con attenzione allo sfruttamento e al caporalato soprattutto nella preparazione delle loro conserve, confetture e fermentati per i regali natalizi.

<https://www.zonafranca.biz/>



I falafel di Zona Franca

Ha presentato:

Falafel vegani e senza glutine con salse vegetariane e vegane senza glutine

Involtini di verza ripieni di zucca e tofu, vegani e senza glutine

Brownie di cioccolato e noci vegani e senza glutine

torta arance e mandorle vegetariana senza glutine e latticini

PASTICCERIA SEM – SARA E MARIANO

Via Caronno Varesino 53, 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. 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, con 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/>



Il “baby dolce Varese” di Pasticceria S&M – Sara e Mariano

Ha presentato:

Finger food di dolce varese scomposto

Piccoli cake di dolce Varese

Il castagnaccio senza glutine

BIRRIFICIO 50&50

Via Merano, 5, 21100 Varese

Il Birrificio 50&50 nasce a Varese nel 2014, frutto di anni di ricerca e sperimentazione “casalinga” dettati dalla passione per la birra artigianale di Elia Pina e Alberto Cataldo. Grazie a un impianto a fiamma e una cantina in continua espansione, il birrificio produce birre ad alta e bassa fermentazione ispirate a diversi stili birrari internazionali. La filosofia del Birrificio 50&50 è basata sulla selezione di materie prime di qualità per offrire un prodotto genuino e accessibile a tutti. Le birre si distinguono per l’equilibrio e la facilità di bevuta, spaziando da una chiara in stile pils a una double IPA super luppolata.

<https://50e50.beer/>



Birra in mescita

Ha presentato:

Man Bassa, pils 5% vol.

BeBop, bock 6,8% vol.

EMOTION GREEN WINE

Via alla Fontana 4, Casciago

L'azienda Emotion Green Wine nasce nel 2015 a Casciago, in un territorio collinare nel parco campo dei Fiori, con un microclima unico mitigato anche dal lago di Varese. Qui Roberto Bianchi coltiva con passione due ettari di vigneti gestiti con tecniche agronomiche di lotta integrata, suddivisi in Chardonnay, Syrah, Pinot Nero e Kerner. L'azienda produce circa 10.000 bottiglie, differenziate in spumanti metodo classico di corpo ed eleganza e bianchi e rosati fermi con gran carattere e unicità.

<https://www.instagram.com/emotiongreenwine/>



Roberto Bianchi, nella sua vigna varesina

Ha presentato:

Gaia Bianco, Chardonnay 2022

Eracle, Chardonnay spumante metodo classico 2020

AMARO RUBINO

Amaro Rubino Bio nasce dalla passione di Matteo Rubino per la liquoristica, inizialmente amatoriale e poi evolutasi in un progetto professionale nel 2020. Questo amaro d'erbe artigianale, prodotto in piccoli lotti e certificato biologico, unisce miele locale ed essenze botaniche delle Prealpi lombarde e piemontesi, con ingredienti da agricoltura bio e biodinamica. Il bouquet è floreale e balsamico, con un grado alcolico del 25%. Ha ricevuto riconoscimenti internazionali, tra cui Miglior Liquore d'Erbe 2022 ai World Liqueur Awards e medaglia d'oro agli USA Spirits Ratings 2023, impegnandosi a ridurre l'impatto ambientale.

amarorubino.it



Gli Amaro Rubino

Ha presentato:

Amaro Rubino bio

Amaro Rubino bio Lunatico

IL MERCANTE DI CAFFÈ

Via E. Fermi 459, Ispra

“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



I chicchi del Mercante di caffè

Selezione di caffè monorigine biologico e fairtrade

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it