

## VareseNews

### A Varese luglio ha il sapore del territorio: torna la rassegna “Itinerari di Gusto”

**Pubblicato:** Venerdì 20 Giugno 2025



Dal centro storico fino ai quartieri più defilati, passando per giardini, botteghe e terrazze, **Varese nel mese di luglio torna a parlare la lingua del gusto.**

E lo fa con l'accento della seconda edizione di *Varese Itinerari di Gusto*, la rassegna enogastronomica che **dal 1 al 31 luglio** trasformerà la città in una mappa di buone cose varesine da assaggiare.

Promossa dal **Distretto Urbano del Commercio** con il sostegno del **Comune di Varese** e la collaborazione di **Confcommercio, Confesercenti e Slow Food**, l'iniziativa mette **in rete 39 realtà** tra ristoranti, bar, panifici, pasticcerie e locali, in un dialogo aperto e continuo tra artigianato del gusto, agricoltura e territorio.

«È un evento diffuso che nasce per raccontare Varese in modo nuovo – spiega la vicesindaca **Ivana Perusin** – attraverso produzioni locali e creazioni che sono espressione della vitalità imprenditoriale varesina». E in effetti, accanto all'idea di promozione, l'obiettivo è anche più profondo: provare a cucire un racconto condiviso del gusto varesino che oggi appare ancora frammentato, ma che ha già i suoi protagonisti.

Come il miele di **Simone da Venegono Superiore**, le erbe della Bevera di Viggìù, le uova di **Renè Vanetti** da Arcisate – piccoli ingredienti, storie vere, che si intrecciano a menu degustazione, cocktail

dedicati, brunch, aperitivi e torta pasqualina. Quest'ultima, in particolare, sarà il piatto simbolo di Basili&co, che per tutto il mese renderà omaggio a una tradizione genovese reinterpretata con le uova locali.



C'è chi si è autocandidato, come Vibes: «Ci siamo autocandidati perchè l'anno scorso non abbiamo fatto in tempo a partecipare, e abbiamo subito dato la disponibilità per l'edizione successiva – racconta Michela Pica – Il varesino è un cliente complesso, ma a noi piace partecipare». E chi, come il team di Base Blu bar, ha ideato un *aperitivo positivo*, profumato con il liquore a chilometro zero realizzato con erbe della zona della Bevera e addolcito dal miele di Simone di Venegono Superiore. E poi ci sono Ciacco e la sua vetrina di prodotti varesini, Limbosco che servirà il “liquore del droghiere” realizzato dalla vicina drogheria Vercellini, il brunch pensato da Vibes e la pasticceria C'est la Vie con i prodotti di Broggin Ortobio.

«Quest'anno gli operatori coinvolti sono adeguati sia sul piano qualitativo sia quantitativo – commenta **Roberto Quamori Tanzi**, di Ascom – Speriamo in un salto di qualità nella terza edizione: da una promozione cercata a una domanda spontanea da parte di ristoratori e locali». L'auspicio si riflette anche nelle parole di **Juan Carlos Macchi** per Confesercenti: «Un'iniziativa bella, che ci auguriamo possa diventare sempre più attrattiva nei prossimi anni».

Non è un caso che tra gli obiettivi ci sia anche quello di parlare ai turisti, che a luglio riempiono alberghi e B&B, offrendo loro un assaggio autentico del varesino. Il sito dedicato – [www.itineraridigustovarese.it](http://www.itineraridigustovarese.it) – raccoglie programma, aggiornamenti e racconti delle collaborazioni nate tra operatori, oltre agli **eventi collaterali previsti**, ancora in fase di completamento.

Con l'auspicio che da questo itinerario diffuso possa nascere una *via varesina al gusto*: per scoprirla attraverso le storie di chi ci lavora, è stato organizzato anche un appuntamento speciale il **16 luglio a Matera**, dal titolo “Dalla terra al piatto”: parole, sapori e racconti del nostro territorio in una serata dedicata a chi coltiva, produce, cucina, ama Varese e i suoi luoghi. **PER ISCRIVERSI ALLA SERATA**

## **TUTTE LE INFORMAZIONI SULLA RASSEGNA**

### **I LOCALI CHE PARTECIPANO ALLA RASSEGNA**

- Al Borducan
- Albergo Sacro Monte
- Balthazar
- Base Blu Bar
- Basili&Co.
- C'est La Vie
- Così Com'è
- Cyclery
- Dolce Vita Gelateria Artigianale
- Drogheria Vercellini
- Dò Pastificio e Salsamentaria Contemporanea
- Evoluzione Panino
- Giardini Livellanza
- Il Paradiso Di Ciacco
- Jolly Pizza
- La Paranza
- La terrazza food and drink
- La Vinotheque

- La Vineria Porta San Martino
  
- Less Bar Gastronomico
  
- Limbosco
  
- L'orsobrillo
  
- L'uvarara
  
- Maculan
  
- Melograno
  
- Messervino
  
- Osteria Di Piazza Litta
  
- Panetterie Colombo e Marzoli
  
- Pasticceria Tipica Siciliana
  
- Premiata Gnoccheria E Risotteria
  
- Ristorante Le Arcate
  
- Shaker
  
- Tower Pub
  
- Trattoria Il Ceppo
  
- Trattoria Maran
  
- Tredici 8
  
- Vibes
  
- Zona Franca Take Away Gourmet

Stefania Radman  
stefania.radman@varesenews.it