

## Il ristorante “Condividere” dello chef Minervino di Caravate entra nella Guida Michelin

**Pubblicato:** Mercoledì 2 Luglio 2025



Una lingua cacio e pepe con bottarga di lago o il manzo cotto al rosa con salsa tonnata e micrortaggi. Nel Menu del **Condividere di Arona** ci sono ricette della tradizione, prodotti del territorio – quello del lago che unisce le due sponde piemontese e lombarda – e tanta passione e cura. Il ristorante che da circa due anni è gestito dal giovane chef varesino **Stefano Minervino**, originario di Caravate, questa mattina ha aperto con una lieta novità.

Il locale aronese, situato nel borgo vicino a Piazza San Graziano, è stato inserito tra i selezionati dalla **Guida Michelin**. “Un piccolo e curatissimo bistrot – si legge nella recensione della guida – ubicato nel cuore del centro storico di Arona e a pochi passi dal lungolago. Qui una giovane e appassionata coppia, Stefano in cucina e Melissa in sala, propone una cucina sfiziosa, stagionale e legata ai prodotti del territorio. Da non perdere l’antipasto “Condividere”, una serie di assaggi che ricordano l’antipasto all’italiana, fra burrata con puntarelle croccanti e acciughe, tartelletta di insalata russa e bottarga di lago, e altre prelibatezze appunto da condividere...”

Grande soddisfazione per lo chef, la compagna Melissa Marras e tutto lo staff: «La conferma è arrivata via mail questa mattina ed è stata una sorpresa inaspettata – confessa Minervino -. Anche perché non sappiamo quando è avvenuta la visita che, come da prassi, si svolge in forma anonima e senza preavviso. Siamo un piccolo locale in stile familiare e siamo dunque molto felici per questo riconoscimento che ha un grande valore per me e la mia compagna ma anche per tutto lo staff che ci

aiuta quotidianamente. **Un risultato, che come vuole la filosofia del locale, è appunto da condividere...».**

Maria Carla Cebrelli

[mariacarla.cebrelli@varesenews.it](mailto:mariacarla.cebrelli@varesenews.it)