

Il Raviolo di Varese, un'idea regalo di buon gusto

Pubblicato: Lunedì 14 Dicembre 2015



Non ha ancora la fama dei tortellini di Bologna, dei cappelletti di Ferrara o degli agnolotti mantovani e ancora non si può dire se farà concorrenza ai “bruscitti” di Busto Arsizio, ma è certo che il **Raviolo di Varese** è la **novità assoluta che non può mancare nelle tavole natalizie di tutti i Varesini e i Varesotti**.

Da poco anche degustato in EXPO da Chef Sergio Barzetti, il Raviolo di Varese nasce dall'estro creativo della **Pastaia Susy Milani**, già ideatrice del Raviolo di Sesto Calende (quelli con ripieno di persico di lago, gamberi di fiume e menta).

Chi li mangia può sentire in un morso tutto il sapore della **toma nostrana Varesina**, del **miele d'acacia del consorzio Dop Varesino e Noci**, da accompagnare con un bicchiere di ottimo **vino rosso Merlot della Cascina Ronchetto di Morazzone**.

Il Raviolo di Varese unisce la toma nostrana stagionata alle noci, che conferiscono croccantezza e la piacevole dolcezza zuccherina del miele Dop varesino che riporta ai sapori di un tempo, quando nelle case dei nonni a merenda non mancavano mai pane, miele e formaggio.

Per preparare il piatto, dopo averli bolliti, i ravioli vanno passati **in padella con del burro nocciolato, pepe, salvia e alloro**; per i più golosi il suggerimento è aggiungere un cucchiaino di miele.

Il Raviolo di Varese può essere servito **anche come aperitivo tiepido nei buffet** in versione finger food monoporzione: tre raviolini con miniforchetta e un buon bicchiere di vino.

Il Raviolo di Varese ha ottenuto il patrocinio del Comune, della Provincia, di Uniascom e di Confcommercio e **ambisce alla De.Co** (Denominazione Comunale), il marchio di garanzia nato in seguito alla legge 142/90 (in materia di ordinamento delle autonomie locali) che conferisce ai comuni la

facoltà di disciplinare in materia di valorizzazione delle attività agroalimentari tradizionali.

Il Raviolo di Varese è una specialità **La Casa della Pasta Fresca, lo si può trovare in tutte le Panetterie “Colombo e Marzoli” di Varese**, presenti nel centro storico e in altre zone comode e di passaggio (via Morosini, piazza Giovine Italia, via Butti e via Crispi).

Si presenta al suo pubblico come **un prodotto nuovo ma con un grande avvenire dietro le spalle**, figlio della riscoperta delle tradizioni che hanno accompagnato negli anni lo sviluppo della nostra provincia.

Per saperne di più sul Raviolo di Varese visita il sito: www.ilraviolodivarese.it

di Ufficio pubblicità