

VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

Chi dà sapore al Varesotto? A Castronno il confronto tra produttori, ristoratori e botteghe

Ilaria Notari · Sunday, July 5th, 2026

C'è chi seleziona con cura i migliori prodotti del territorio, chi li trasforma in piatti che raccontano la tradizione, chi custodisce ricette storiche e chi, invece, sperimenta nuove strade partendo dalle radici locali. Sono loro a dare sapore al Varesotto e saranno i protagonisti della serata **“Dalla terra al piatto – Parole, sapori e racconti del nostro territorio”**, in programma **martedì 7 luglio alle 21 a Materia**, lo spazio libero di VareseNews a Castronno.

PRENOTA QUI IL TUO POSTO ALLA SERATA

L'appuntamento fa parte di **Varese Itinerari di Gusto**, la rassegna promossa dal Distretto Urbano del Commercio con il sostegno del Comune di Varese e la collaborazione delle associazioni di categoria e di Slow Food Varese. Un progetto che racconta la città attraverso il cibo e le sue produzioni locali e che, a Materia, riunirà alcuni dei protagonisti dell'enogastronomia varesina per confrontarsi sul valore del territorio.

A raccontare la propria esperienza sarà **Il Paradiso di Ciacco**, la bottega del centro di Varese che ha fatto della promozione dei prodotti locali la propria missione. Insieme a loro interverrà **Daniele Tombolato**, della **Vineria di via San Martino**, punto di riferimento per gli appassionati di vino e di produzioni di qualità.

Sul palco saliranno poi **Francesco Campi**, titolare della **Trattoria Maran**, insieme ad **Andrea Redaelli** e **Marina Germano** della **Confraternita del Riso in Cagnun**, realtà impegnata nella tutela e nella diffusione di uno dei piatti più rappresentativi della tradizione gastronomica varesina. A portare uno sguardo più contemporaneo sarà invece **Matteo Rubino**, creatore dell'**Amaro Rubino**, progetto nato dalla volontà di trasformare erbe, aromi e identità del territorio in un prodotto originale e riconoscibile.

Attraverso le loro storie si parlerà di filiere locali, qualità, sostenibilità, tradizione, innovazione e del ruolo che il cibo può avere nel raccontare un territorio. Un'occasione per conoscere da vicino le persone che stanno contribuendo a costruire una cultura gastronomica sempre più consapevole e capace di valorizzare le eccellenze del Varesotto.

PRENOTA QUI IL TUO POSTO ALLA SERATA

Materia spazio libero si trova in Via Confalonieri 5 sant'Alessandro Castronno.

This entry was posted on Sunday, July 5th, 2026 at 9:51 am and is filed under [Lombardia](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.