

# VareseNews

## Spunta la chianina nella campagna di Malnate

**Pubblicato:** Giovedì 30 Marzo 2006

✖ Fino a pochi metri prima, non lo diresti. Strada statale che collega Varese e Como, comune di Malnate: cartelloni pubblicitari, esercizi commerciali, guard rail e una via che svolta verso nord. In fondo alla via cambia tutto: l'automobilista si trova davanti a **un ingresso elegante**, poco oltre il quale incontra i recinti con i pony. L'ingresso è quello di **Cascina Diodona** (foto: **una veduta dall'alto**), ristorante ricercato che da oltre 10 anni è gestito da Stefania, Giulio e Corrado Ratti e che, stagione dopo stagione, aggiunge un tassello di classe alla propria proposta.

✖ Il 2006 ad esempio ha portato con sé **una nuova sala da pranzo** che si affaccia sul cortile d'ingresso, al di sotto del quale **è stata ricavata la cantina del locale** che propone i grandi vini delle diverse regioni italiane. Quella della scelta di una produzione nazionale si riflette non solo nei vini ma anche nei piatti e nelle materie prime preparate con sapienza e ricercatezza dallo staff delle cucine, coordinato dallo chef Tommaso Cannatelli.

È nella stalla però, la sorpresa più entusiasmante: **la chianina**. **L'antica razza toscana dalle carni pregiatissime**, dalla stazza imponente e dal manto bianco è stata portata a Malnate per dare vita a un allevamento raro nella nostra zona. «Una scelta antieconomica – spiega Stefania Ratti – che ci dà più di un problema di gestione, ma che **ci ripaga di sicuro in qualità e originalità**». Anche perché, dopo un periodo di apprendistato, la stalla di Cascina Diodona lavora ora a pieno ritmo tanto da poter proporre la carne di chianina nel proprio menù.

✖ Se la "variante toscana" rappresenta la classica marcia in più, sarebbe però ingiusto trascurare le altre proposte della carta dove si trovano **abbinamenti a volte inattesi, ma di sicuro effetto**. Dai risotti (promosso a pieni voti quello al vino rosso con fonduta di castelmagno) ai semplici antipasti come il pan speziato con paté fino ai menù vegetariani e alle grigliate.

Queste ultime sono una costante della Cascina visto che in ognuno dei punti di ristoro sparsi tra i venti ettari di prati, boschi e frutteti, ci sono **spiedi (nella foto) e griglie pronte ad entrare in funzione**. Di particolare effetto è la zona della limonaia (foto al centro), una struttura in vetro e ferro battuto dove è stata ricavata un'altra sala da pranzo che si trova all'ombra di un vecchio serbatoio dell'acquedotto, riadattato. Inutile sottolineare che per raggiungerla si costeggia un fiume e si lambisce l'allevamento di capre. Tanto per confermare la magia di un posto che, finché si resta sulla statale Varese-Como, si può solo immaginare.

**Ristorante Cascina Diodona**  
via Hermada, 20 – Malnate  
[www.cascinadiodona.it](http://www.cascinadiodona.it)

**La scheda del locale su VareseNews**

Redazione VareseNews  
[redazione@varesenews.it](mailto:redazione@varesenews.it)

