

VareseNews

Finalmente la fugàssa a Varese

Pubblicato: Lunedì 17 Dicembre 2018



Voglia di focaccia genovese, focaccia tipo Recco, canestrelli, pansoti o trofie al pesto? **Basilico** è il **nuovo angolo di Liguria a Varese, in via Del Cairo**.

Il locale è stato inaugurato il 3 dicembre 2018 da **Anna** e sua marito **Federico**, di professione cuoco, una coppia di giovani che ha deciso di portare **i sapori di Zêna a Varese**.

La passione per la cucina ligure è nata dall'esperienza di Federico che per molti anni ha fatto il cuoco proprio nel celebre capoluogo ligure e lì ha imparato a conoscere le materie prime e le ricette tipiche liguri, oltre che la nobile arte della focacceria genovese.

Basilico è **aperto tutti giorni dalle 7.00 alle 19.30**. A colazione potrete gustare le specialità della **pasticceria secca ligure**: pandolce genovese, canestrelli, gubeletti (farciti con diverse confetture) e tante fragranti brioche da farcire come più vi piace.

A pranzo Basilico vi aspetta con **un menù che vi ricorderà i sapori della riviera ligure**; trofie al pesto, pansoti, farinata di ceci, pansoti in sugo di noci e tante altre specialità, tutte preparate con prodotti di qualità.

Da Basilico potrete anche acquistare il **pesto ottenuto pestando le foglie del basilico di Prà**, il vero e pregiato basilico genovese DOP. In occasione del Natale sarà in vendita anche il **pandolce**, meglio noto come il panettone genovese e per gli intenditori, **Gin Mä, il primo gin al mondo a base di basilico genovese DOP**.

Anna e Federico vi aspettano per farvi assaggiare l'unica cucina genovese DOC di Varese e potervi augurare buon appetito, o come direbbero a Genova, **bón apetitto**.

di [Ufficio pubblicità](#)