

VareseNews

Pizza, formaggio e champagne: Cioffi porta a tavola un'orchestra di eccellenze

Pubblicato: Martedì 8 Ottobre 2019



Nel cibo ci sono **prodotti di eccellenza** che quando fanno squadra sono capaci di portare nel piatto una **sinfonia degna di un'orchestra**. E quando queste eccellenze sono uno **champagne, un formaggio affinato e una pizza** a Varese potete star certi che il direttore d'orchestra che c'è dietro si chiami **Antonello Cioffi**.

La sua pizzeria è il punto di incontro, collaborazione e “concerto” di tante eccellenze. Lo avevamo visto quando era **stata scelta da Krug** per una degustazione esclusiva di champagne e lo si è visto anche **lunedì sera** quando lo champagne che ha trovato casa alla **Piedigrotta** è stato il Pol Roger, una cantina francese con 160 anni di storia, che Antonello ha portato a tavola a braccetto con un prestigioso formaggio affinato dalle sapienti mani de “**la Casera**” di Intra e un menù a base di pizza del tutto originale.

Protagonisti della serata, ancora una volta, i mille modi nei quali Cioffi sa declinare la pizza: per l'occasione un toast di pizza con confettura di arance del Gargano, un cheesburger di pizza, una Tavolozza di colori al branzino, e un hot dog di sgombrò su pizza.

[Tomaso Bassani](#)

tomaso.bassani@varesenews.it