

Cento anni e non sentirli: il Ristorante Tradate riparte con un nuovo chef e un nuovo look

Pubblicato: Mercoledì 10 Novembre 2021



Cento anni vissuti sul filo della passione per la ristorazione. Il **Ristorante Tradate** è pronto per vivere **un nuovo capitolo della sua storia, nella struttura di via Volta 20**, rinnovata nell'estetica e con uno chef all'avanguardia pronto a deliziare i palati.

Il locale aprirà le proprie porte al pubblico domenica 14 novembre con un menù speciale preparato da Emanno Nicolella, chef campano che ama semplicità e genuinità e che dopo esperienze di livello altissimo in giro per il mondo ha scelto Tradate per proporre la sua cucina.

Il Ristorante Tradate è nato nel 1921, quando Guido Breveglieri, cuoco di origine bolognese, avviò la sua attività di ristorazione e alloggio. Dopo un secolo **Giulia e Flavia, pronipoti di Guido, affiancate dalla mamma Elena Breveglieri, hanno intrapreso la sfida di portare avanti la storia di questo locale.**

Agli inizi dell'avventura, l'alloggio fungeva da stazione per le carrozze a cavallo e oltre alle camere per i viaggiatori era previsto un ricovero per i cavalli: **l'insegna originale è lì a testimoniare un passato glorioso**, di cui gli eredi del fondatore vanno giustamente orgogliosi. Il locale si affacciava sull'allora Corso Umberto I, aveva un campo da bocce, un grande orto e un pergolato per i pranzi all'aperto. Dopo la chiusura negli anni della Seconda Guerra Mondiale, quando il ristorante fu chiuso per servire esclusivamente come mensa per gli ufficiali che risiedevano nel Castello Stoppa, riprese l'attività negli anni del dopoguerra, quando Tradate era terra di industriali e artigiani che frequentavano assiduamente il Ristorante: fu allora che Guido venne affiancato nella gestione del figlio Bruno e da sua moglie Pina, che dopo la morte del suocero decise di costruire il suo nuovo **Ristorante Alloggio Tradate in via Volta**, realizzando grazie all'opera dell'architetto Adelmo Benzoni un ambiente ancora accattivante e attuale.

TRADATE 1921

Dopo alcuni cambi di gestione che hanno consolidato il nome del locale, a 100 anni di distanza, Giulia e Flavia, nipoti di Pina e pronipoti di Guido affiancate dalla mamma Elena Breveglieri hanno deciso di rilanciare la sfida, con un lavoro di rinnovamento degli spazi affidato alle mani esperte dell'architetto Sergio Achini e con l'apporto dell'esperienza e dell'entusiasmo dello chef Nicoletta ai fornelli, per **valorizzare la tradizione e portare avanti la storia della ristorazione tradatese.**

INFO E PRENOTAZIONI

Ristorante Tradate
Via Volta 20, Tradate
3339349957



La cucina del locale di via Volta rinnovata e moderna

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it

