



FOODESKINE

SCRIVERE DI GUSTO

HOME ABOUT CONTATTI

03/11/14

Basilico Bianco: ecco dove mangiare la pizza a Varese.

Consigliato su Google



Quando si assaggia la pizza di **Basilico Bianco**, si stenta a credere che fino a sei mesi fa Gianfranco Canziani, proprietario del locale insieme con il nipote Andrea, faceva il meccanico in un'officina di Gallarate. Eppure, questa pizzeria nel cuore della provincia di Varese, è un piccolo gioiello.



"Da tanto tempo coltivavo l'idea di darmi alla ristorazione - spiega Canziani - e partendo dal presupposto che in questa zona non c'erano posti dove mangiare una pizza davvero di alto livello, ho deciso a marzo 2014 di aprire Basilico Bianco insieme con mio nipote Andrea, che è co-titolare del ristorante". Una storia semplice come il nome del locale: "Abbiamo scelto questo nome per la pizzeria perché ci piaceva il suono, e perché crediamo che comunichi semplicità e attenzione alle origini". Il punto di partenza delle pizze di Basilico Bianco è la **materia prima**. La farina utilizzata per gli impasti è quella macinata a pietra di **Molino Quaglia**, e gli ingredienti delle guarnizioni sono selezionati tenendo conto di stagionalità e filiera produttiva.



Credits

Non solo: anche il **tempo** gioca il suo ruolo nella preparazione delle pizze di Basilico Bianco. Infatti gli impasti sono lasciati lievitare non meno di 36 ore, per garantire alla pasta, una volta cotta, una leggerezza e una digeribilità di livello superiore. Infine, gli accostamenti di sapori: i classicissimi della tradizione sono affiancati da proposte fantasiose, con guarnizioni spesso sorprendenti (ho assaggiato in degustazione una pizza con castagne, salame, e spuma di ricotta al rosmarino davvero notevole). Anche l'accompagnamento delle pizze è particolarmente curato: da Basilico Bianco infatti si beve la birra artigianale di **32 via dei Birrai**.



Credits

Il locale per ora è aperto solo a cena, ma nella mente di Canziani ci sono già sviluppi interessanti: "Da sempre sono interessato alle tre 'P': **pane, pasta e pizza** - spiega il titolare - e per il futuro stiamo già pensando di introdurre nel menu anche focacce, pizze in teglia e pasta fresca, prodotti che potranno costituire l'offerta a pranzo".

Basilico Bianco
via Novara 1 - ang. Via Marino Croci - Gallarate (VA)
Tel. 0331 782956
chiuso il martedì

Raccontato da Fabrizio Stoppa TAG BASILICO BIANCO, CUCINA ITALIANA, FOOD REPORTER, LOMBARDIA, PIZZA, PIZZERIE, recensioni, RISTORANTI, TASTING, VARESE

2 commenti

Google+



Aggiungi un commento



Fabrizio Stoppa

google.com/+FabrizioStoppa

Segui

149 follower

IN EVIDENZA



Le meravigliose ricette illustrate di Emilia Dziubak. Emilia Dziubak è una bravissima illustratrice polacca. I suoi lavori hanno il gusto estetico tipico dell'Est intrisi di...

Europa: sono



Torna a Milano lo Street Food Truck Festival.

7-28 Sette

I festival dedicati al cibo di strada spuntano in giro per l'Italia come funghi. Questo weekend a Milano torna, a distanza di pochi mes...



Ecco perché oggi dovrete mangiare burro di arachidi. D'accordo, ultimamente il piano editoriale di Foodeskine abbonda di grassi monoinsaturi. Ma oggi è il 24 gennaio, giorno tipico per gli...

CONCEPT

Foodeskine non è un blog di cucina. O meglio, è un blog che parla di food, ma dove non si cucina, salvo in alcuni rari casi. Ci potete trovare piatti, ricette, ristoranti, luoghi comuni e non comuni, viaggi, esperienze, prodotti, persone, libri, cinema, musica, e tutto quello che di gustoso, saporito, invitante e appetitoso vi viene in mente oltre al cibo. Per nutrire non solo lo stomaco e gli occhi, ma anche la curiosità.

Follow me on [bloglovin'](#)

foodeskine.com
Mi piace Ti piace

Tweets

Follow

- Foodeskine** @foodeskine 10h
Basilico Bianco: ecco dove mangiare la pizza a Varese. [ift.tt/1uljFr](#) #foodie
- Foodeskine** @foodeskine 26 Sep
Torna a Milano lo Street Food Truck Festival. [ift.tt/1DBH18](#) #foodie
- Foodeskine** @foodeskine 24 Sep
ÈVVIVA: a Riccione la cucina a scarto zero di Franco Aliberti. [ift.tt/1unXQeL](#) #foodie
- Foodeskine** @foodeskine 10 Sep
4 esempi di contenitore per il cibo del futuro. [ift.tt/WTmHZI](#) #foodie
- Foodeskine** @foodeskine 29 Aug
Dinner in the Sky, ovvero come cenare sospesi nel vuoto. [ift.tt/1vsQPcP](#) #foodie
- Foodeskine** @foodeskine 27 Aug

CERCA NEL BLOG

Cerca

TAG CLOUD

BIO CIOCCOLATO CULTURA DIARIO
GREEN MOSTRE ORTO SUL BALCONE
PIEMONTE REPORTAGE TORINO
VIAGGI VINO

Segui Foodeskine sui social network.



FOODESKINE SOSTIENE

