



CUCINA-PENSANTE

ATTUALITÀ

MONDO-INFO

AMBIENTE

DIRITTI

CULTURA&INTRATTENIMENTO

SPORT



CHE PIZZA A VARESE CON BASILICO BIANCO

By Redazione . on 25 settembre 2014 in cucina-pensante

Nasce un nuovo modo di fare la pizza nel territorio di Varese e dintorni, l'idea nata da **Gianfranco** e **Andrea Canziani**, risponde all'esigenza di reinterpretare in modo alternativo e unico un grande classico della cucina italiana: la pizza.

La passione per la buona cucina, per il mangiare sano e l'utilizzo dei prodotti *Made in Italy* ha dato vita a questa nuova **pizzeria gourmet** il cui nome "**Basilico Bianco**" interpreta perfettamente il pensiero dei suoi fondatori: offrire un prodotto semplice ma reinterpretato attraverso la ricercatezza degli ingredienti e il gusto del mangiar bene, proprio come il Basilico Bianco, una varietà più ricercata della tradizionale pianta aromatica che siamo abituati a conoscere.

Il locale, aperto a **marzo 2014**, si presenta con un design fresco e raffinato, creando così un ambiente accogliente dove, grazie agli arredi e ai toni soft, è possibile gustare la selezione di pizze proposte in un ambiente piacevole e rilassato.

Il cuore vero e proprio delle pizze firmate Basilico Bianco è l'**impasto**, realizzato con la massima cura in ogni sua fase: dalla scelta della materia prima (solo farine macinate a pietra Molino Quaglia) e dai tempi di preparazione, infatti l'impasto viene realizzato con lieviti naturali che richiedono lunghi tempi di lievitazione e che permettono di ottenere una base gustosa, leggera e digeribile. L'uso di farine macinate a pietra anche integrali e semi-integrali offre inoltre delle interessanti varianti a cui si aggiungono i brillanti accostamenti di sapori con cui vengono guarnite le pizze; anche in questo caso gli ingredienti per i topping vengono selezionati personalmente dai titolari rispettando la stagionalità dei prodotti per garantire gusto e qualità in tutte le **22 varietà di pizze** offerte.

Tutti i prodotti sono di massima qualità per offrire un'esperienza gastronomica unica attraverso percorsi sensoriali e di gusto che spesso vengono dimenticati quando ci si avvicina a un cibo "popolare" come la pizza che in questo caso si presta a **fantasiose interpretazioni gourmet**.

Oltre alle pizze, da Basilico Bianco è possibile degustare una selezione di **birre artigianali** per i palati più raffinati che sono alla ricerca di nuovi sapori.

La pizzeria è aperta tutti i giorni tranne il martedì dalle 19.00 alle 24.00 in via Novara 1 – ang. Via Marino Croci a Gallarate (VA) e periodicamente vengono organizzate serate a tema, per tutte le informazioni è possibile visitare la pagina facebook www.facebook.com/basilicobianco.

Pubbliredazionale

Like 50 people like this. Be the first of your friends.

Sono le **10:29:44 AM** di **Martedì 04 / 11 / 2014**

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

EMAIL

ISCRIVITI



FACEBOOK


ilrestomancia


476 people like ilrestomancia.



Facebook social plugin

TWITTER