

SaronnoNews

Gambero Rosso premia con Due Forchette il ristorante d'alta cucina di Saronno Sui generis

Valentina Rizzo · Tuesday, October 17th, 2023

È **sui generis** di Saronno a conquistare **Due Forchette** nella 34esima edizione della guida Ristoranti d'Italia 2024 di **Gambero Rosso**.

Il ristorante di **alta cucina** a due passi da piazza Libertà è aperto dal febbraio 2023 ed è guidato dallo **chef Alfio Nicolosi**, che dopo esperienze di prestigio nazionali e internazionali, ha deciso di aprire proprio a **Saronno** la propria attività.

«È un riconoscimento enogastronomico nazionale importantissimo, soprattutto vista la recente apertura ottenere due forchette è un bel traguardo» dichiara Agata Nicolosi, co-founder di sui generis.

“In pochi mesi, questo locale a due passi dal centro è **diventato il migliore di Saronno e uno dei più interessanti a nord di Milano** – si legge nella guida di Gambero Rosso -. Una sala piccola, essenziale, affacciata sulla cucina a vista, con mise *en place* ordinata e sottofondo musicale che invita al relax e a godersi un'esperienza che nella filosofia di base e nel racconto ricorda altri lidi. Ma che grazie al palato meridionale di Alfio Nicolosi e al sorriso non solo professionale della sorella Agata, abile regista di sala, non esce mai dal binario del gusto corretto, non di rado goloso”.

Sui generis. L'eccellenza della cucina gourmet nel cuore di Saronno

This entry was posted on Tuesday, October 17th, 2023 at 2:43 pm and is filed under [Varesotto](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.