

SaronnoNews

Un nuova Stella Michelin nel Varesotto al ristorante Olio di Origgio

Tommaso Guidotti · Wednesday, November 19th, 2025

Una nuova Stella Michelin nel Varesotto. È quella assegnata al [ristorante Olio di Origgio](#), già presente nella guida del Gambero Rosso.

Un premio festeggiato con grande entusiasmo dallo **chef Andrea Marinelli e dal suo staff**: «Un riconoscimento che premia la costanza, la ricerca e la qualità di un progetto gastronomico nato per raccontare il mare e la terra attraverso una cucina essenziale, elegante e sincera. Questa stella non è un punto di arrivo, semmai un nuovo punto di partenza – commenta Andrea Marinelli, executive chef del Ristorante Olio di Origgio e di Olio fishbar a Saronno -. È il **riconoscimento di un percorso condiviso da tutta la nostra squadra**, in cucina e in sala, e della fiducia dei nostri ospiti, che sono parte integrante di questa storia». Accanto allo chef Marinelli lavora una brigata solida e coesa, con professionisti che hanno contribuito alla crescita del ristorante fin dai primi mesi di apertura nel 2020. Tra questi, i sous chef Alessandro Rigamonti e Nicolò Sironi, il maître Giovanni Di Luggo e la sommelier Ilaria Bignotti, punti di riferimento rispettivamente in cucina e in sala.

«Quando è nato Olio, poco più di 5 anni fa, insieme all'intero progetto di Spazio The Box, l'obiettivo era creare un luogo dove la passione per il bello e per il buono potessero convivere: arte, design, motori e cucina come espressioni diverse della stessa ricerca di armonia» spiega Luigi Milini, fondatore e titolare di Olio, Olio fishbar e Spazio The Box. «Questo riconoscimento è il frutto di una **visione condivisa, resa possibile dal talento di Andrea Marinelli e dal lavoro quotidiano di un team che crede nella qualità autentica**, quella che nasce dal fare bene ogni singola cosa.»

Confermate le Stelle Michelin 2025 per “Acqua” di Olgiate Olona, con la sua cucina a base di pesce ideata dallo chef Alessandro Menoncin, il ristorante **“Acquerello” di Fagnano Olona** e il **“Sui Generis” di Saronno**.

Parlano Varesotto anche le Stelle Michelin confermate per Vincenzo Manicone, chef di Inarzo del ristorante “Tancredi” di Sirmione, sul lago di Garda e **Davide Marzullo di Uboldo** che conferma la stella della sua **“Osteria Contemporanea” di Lomazzo**.

This entry was posted on Wednesday, November 19th, 2025 at 2:05 pm and is filed under [Varesotto](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the

end and leave a response. Pinging is currently not allowed.