

## Arancino o arancina? Alla Pasticceria Tipica Siciliana conta solo il sapore

**Pubblicato:** Giovedì 20 Marzo 2025



Tra le vie del centro di Varese, si nasconde un piccolo **angolo di Sicilia** dove il profumo della ricotta dolce si mescola con quello degli arancini appena sfornati. O dovremmo dire arancine? Il dibattito è aperto, ma una cosa è certa: alla **Pasticceria Tipica Siciliana** ogni boccone racconta una storia di tradizione e passione.

**Pasticceria Tipica Siciliana** non è solo un nome, ma una “dichiarazione d’intenti”. Da Catania a Varese, **Francesco** e sua moglie **Verdiana** hanno portato con sé la loro eredità gastronomica, trasformando la pasticceria in un **punto di riferimento per chi cerca specialità dolciarie e gastronomiche siciliane**. Fin dall’inizio, **la famiglia di Francesco ha avuto un ruolo centrale nell’attività**: il padre, **pasticcere da oltre quarant’anni**, continua ancora oggi a tramandare la sua arte, affiancando Francesco nella creazione di autentiche delizie siciliane.

Recentemente la pasticceria ha cambiato sede, spostandosi dall’altro lato della strada rispetto alla storica location. Oggi lo spazio è più grande, con un’accogliente area esterna dove fermarsi per una **colazione**, una **pausa pranzo** o un **aperitivo**.

### **COLAZIONE, PAUSA PRANZO, APERITIVO**

**Aperta tutti i giorni dalle 7 alle 20**, la pasticceria è il luogo ideale per chi vuole concedersi un

momento di puro gusto. La colazione offre una selezione di **cornetti artigianali**, **cappuccini** e **caffè** serviti con il calore tipico dell'ospitalità siciliana.

Ma è all'ora di pranzo che la tradizione siciliana prende vita: il menù, che cambia ogni settimana, include piatti come **pasta alla Norma** e i **vermicelli al pesto di agrumi**, senza dimenticare i celebri **arancini** (o arancine?). Le versioni più amate? Quella al **ragù** e quella alle **melanzane**.



Oltre al **servizio al tavolo**, la pasticceria offre anche quello **da asporto**: il primo, ideale per chi vuole pranzare fuori, è veloce e perfetto per rilassarsi, mentre il secondo consente di risparmiarsi la fatica di dover cucinare, ma di mangiare cibi deliziosi nella comodità della propria casa.

Per gli amanti del dolce, il cavallo di battaglia è senza dubbio il **cannolo siciliano farcito con ricotta fresca e decorato con granella di pistacchio**. Ma non sono da meno le monoporzioni di cassata, le setteveli e la pasticceria mignon, perfetta per ogni occasione. Per chi ha esigenze alimentari particolari, la pasticceria offre anche **dolci vegani e senza lattosio**, dimostrando come la tradizione possa sposarsi con le nuove abitudini alimentari.

In primavera, oltre alle specialità dolci e salate, la pasticceria propone anche **gelati artigianali** e la classica **granita siciliana catanese**, servita con la tipica **brioche con il “tuppo”**, un must per i clienti più affezionati che non vedono l'ora di gustarla appena arriva la bella stagione.



È inoltre disponibile un **servizio di prenotazione e di catering** grazie al quale è possibile richiedere prodotti particolari per qualsiasi ricorrenza ed occasione speciale in cui si vuole dare agli ospiti il meglio che la cultura culinaria sicula ha da offrire.

E per chi volesse continuare a gustare i sapori dell'isola anche a casa propria o volesse fare un pensiero speciale, alla Pasticceria Tipica Siciliana si trovano anche confezioni e articoli da regalo tra cui **pesto al pistacchio, pistacchiella, marmellate ai gelsi neri, ai fichi, all'arancia di Sicilia o al limone** e svariati gusti di **liquori Fichera** come pistacchio, cioccolato e cannella.

Guardando al futuro, Francesco e Verdiana sognano di ampliare ancora di più la loro offerta e gli spazi, per continuare a far crescere questa piccola "ambasciata di Sicilia" nel cuore di Varese.

Nel frattempo, il profumo di pasta di mandorle e di cartocciata continua a richiamare i passanti: l'invito è quello di entrare, assaggiare e lasciarsi trasportare dai sapori dell'isola.

## CONTATTI

Pasticceria Tipica Siciliana  
Via Giuseppe Bernascone, 16/a, Varese  
T: 0332 1950597  
T: 0332 286751  
@: [info@pasticceriatipicasiciliana.it](mailto:info@pasticceriatipicasiciliana.it)

[Sito](#) | [Facebook](#) | [Instagram](#)

di VareseNews Business – [marketing@varesenews.it](mailto:marketing@varesenews.it)

