

Varese Capitale della Gastronomia

Pubblicato: Giovedì 30 Settembre 2004

Varese sarà per due giorni capitale della gastronomia: il 4 e 5 ottobre, al centro congressi Ville Ponti si terrà il 4° Convegno Nazionale dei Maestri di Cucina, organizzato da Uniascom in collaborazione con la Federazione italiana cuochi. Il primo giorno verranno intronizzati 22 nuovi Maestri di Cucina e 7 Senatori della Federazione Italiana Cuochi, mentre nel corso della seconda giornata, sei Maestri daranno dimostrazione delle loro capacità ed esporranno le proprie filosofie culinarie.

Nel corso della conferenza stampa di presentazione della manifestazione, il rettore dell'Ordine dei Maestri di Cucina, Giorgio Nardelli ha illustrato le peculiarità dell'Ordine e i compiti dei Maestri: «L'Ordine dei Maestri di Cucina è una diretta emanazione della Federazione Italiana Cuochi, nata per valorizzare il lavoro di professionisti che fanno della cucina una missione di vita. I Maestri devono propagandare la tradizione della cucina italiana e dimostrare di essere all'altezza del loro grado. La manifestazione che si terrà nella splendida cornice di Ville Ponti a Varese è l'occasione per ribadire l'importanza della cucina e per valorizzare la cultura gastronomica italiana. La scelta di Varese è una scelta ponderata e l'esperienza maturata nel corso delle precedenti tre edizioni della manifestazione sarà messa a frutto e sarà per la nostra associazione e per la provincia di Varese un trampolino di lancio da sfruttare. Ringraziamo l'Uniascom per il lavoro svolto e per lo sforzo messo in campo per la riuscita di questo evento di livello nazionale: la collaborazione con enti e associazioni è per noi una necessità».

Sulla stessa lunghezza d'onda sono stati anche gli altri intervenuti della Federazione Italiana Cuochi, Ivar Foglieni e Daniele Preda, i quali hanno sottolineato «l'importanza imprescindibile della tradizione culinaria italiana, valore da riscoprire e da inculcare nei giovani studenti. Il compito dei Maestri è proprio quello di valorizzare la professione e gli uomini, per questo ne vengono premiati non più di venti ogni due anni».

Tra i ventidue premiati c'è un varesino, Giordano Ferrarese, executive chef del ristorante La Meridiana di Arsago Seprio, nonché presidente dei ristoratori Uniascom: «Il progetto di portare a Varese questa manifestazione è nato da una mia idea, realizzata grazie all'aiuto dei vertici di Uniascom: vogliamo dimostrare la qualità di Varese, la capacità raggiunta dalla città di organizzare eventi di risonanza nazionale. Indispensabile per la riuscita della manifestazione è stata la collaborazione con la provincia e con la Camera di Commercio, che tramite il Convention Bureau vogliono rilanciare Varese come città turistica. La cucina è un punto indispensabile in questo progetto, noi ristoratori e i cuochi devono dimostrare di aver raggiunto una nuova maturità: abbiamo vari progetti in merito, tra i quali il riconoscimento del marchio di qualità per i prodotti della provincia e una scuola per la formazione professionale degli addetti ai lavori, per alzare il livello, già alto, della gastronomia varesina».

Sergio Bellani, segretario generale di Uniascom, dopo aver fatto gli onori di casa ed aver incassato con evidente soddisfazione i ringraziamenti per gli sforzi fatti da Uniascom per la riuscita della manifestazione, è entrato nel merito del progetto di valorizzazione turistica in atto a Varese, centrando l'attenzione sul ruolo che la cucina può avere: «La scelta di Varese come

sede per questa manifestazione di interesse nazionale è il segno del valore raggiunto dalla città quanto a maturità e capacità organizzativa. A livello di comunicazione, il convegno nazionale dei maestri di cucina si inserisce nel discorso iniziato con il congresso dei Ministri del Welfare, con il Cartoon Forum e con le manifestazioni organizzate in città in occasione dell'allargamento dell'UE. Tutti devono prendere coscienza della maturità richiesta alla provincia per essere considerata turistica a tutti gli effetti. La cucina è un punto fermo del sistema turistico locale, un progetto in evoluzione per il quale sono ottimista».

Nel corso della conferenza stampa di presentazione del 4° convegno nazionale dei maestri di cucina, previsto per il 4 e 5 ottobre al Centro Congressi di Ville Ponti a Varese, è intervenuto Ignazio Bonacina, direttore generale di col diretti per la provincia di Varese: «La mia presenza in questa sede e la mia adesione entusiasta a questa manifestazione è la dimostrazione di come, quando si fa sistema, si possono raggiungere risultati insperati. Il nostro lavoro per far riconoscere ufficialmente il valore dei prodotti della terra della provincia di Varese, appoggiato da Uniascom fin dal primo giorno, è solo l'inizio di un progetto volto a riscoprire e valorizzare la nostra terra e con essa il turismo. In questo i ristoratori, che hanno inserito nella lista dei vini dei loro ristoranti i vini varesini, ci hanno dato una grossa mano. Vogliamo proseguire questo lavoro con il riconoscimento di frutti della terra che rischiano altrimenti di essere persi: dagli asparagi di Cantello e Monate alle pesche di Monate, dai salumi prealpini al gorgonzola varesino, unico prodotto DOP per ora riconosciuto ufficialmente, dalla formaggella del luinese ai vini varesini. La collaborazione con Uniascom e con gli enti provinciali per favorire il turismo sono indispensabili anche per la valorizzazione dei nostri prodotti. La manifestazione di Ville Ponti rientra in questo progetto e non può che fare del bene alla mantenimento della tradizione della cultura varesina»

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it