

VareseNews

Profumo d'internazionalità a ville Ponti

Pubblicato: Martedì 5 Ottobre 2004

✖ E' stata una due giorni sorprendente, per noi varesini che stiamo – secondo quel che tutti pensano – al confine d'Italia. Le ville Ponti, d'improvviso, si sono riempite di cappelli bianchi e divise firmate, di sorrisi e di assaggi ai livelli che più alti non si può. Il quarto convegno nazionale dei maestri di cucina, che quest'anno si è svolto a Ville Ponti sotto l'egida di Uniascom, è stato innanzitutto un luogo di incontro per l'alta cucina di tutta Italia. Quella nota nel mondo, quella di cui i turisti di tutto il mondo raccontano le gesta.

«Il nostro è un lavoro che esiste da sempre, ma che prima viveva nell'ombra – spiega Giorgio Nardelli, rettore dell'Ordine dei Maestri di cucina che si sono riuniti nella splendida cornice varesina in questi due giorni – nel tempo siamo molto cresciuti professionalmente, e ora le cose sono molto cambiate: si insegna meglio e si trasmettono più facilmente le informazioni, permettendo alle tradizioni di perpetuarsi al meglio. E' cresciuta anche la parte associativa, la federazione, c'è più attenzione per il nostro mondo».

✖ Una professione ormai trendy, che ha scelto Varese per il suo simposio annuale: «Conoscevo già Varese, e le Ville Ponti, sapevo che avremmo fatto bella figura – ha commentato infatti Nardelli – Quella delle ville Ponti è una meravigliosa cornice al nostro incontro». Una grande soddisfazione per Giordano Ferrarese, presidente dei ristoratori Ascom, organizzatore locale della kermesse e uno dei 22 nominati dell'anno: «C'è voluto un impegno notevole per raggiungere questo risultato ma la soddisfazione è stata immensa, e grande la sensazione di aver potuto dimostrare all'Italia la vocazione di Varese come città congressuale. E ora, per far crescere questa vocazione di Varese, ho in mente un sacco di altri progetti...»

Oltre a Ferrarese, c'era un altro varesino tra i 22 nuovi "Maestri di cucina" nominati ieri: si tratta di Giordano Ricevuti, chef del ristorante Berera di Sesto Calende. Trentasette anni, Ricevuti prima di gestire questo locale ha fatto una carriera negli hotel Ciga: «E' un bel riconoscimento e una possibilità di crescita» commenta così la sua nomina. Poi, di fronte alla domanda "dove vede il suo futuro: qui in provincia o altrove?" risponde: «Il futuro? non lo so. Un futuro di uno chef non si può mai dire dov'è». Quello che è emerso infatti dalla convention nazionale è che la vita di un grande chef è innanzitutto una vita avventurosa, nei posti più belli del mondo, con un lavoro durissimo e artistico. La prova? questi quattro profili – poco più di una chiacchierata a margine della cena di Gala – di chef, scelti dal caso tra i tanti presenti a Ville Ponti. Decine di vite da romanzo, riunite nel parco della villa più bella di Varese.

Furlan, un guascone in montagna

Répaci, una vita d'avventura

Corti, un animo riservato al top della gastronomia

Pastrone, il francescano degli chef

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it

