

Tormento ed estasi in cucina

Pubblicato: Venerdì 1 Ottobre 2004

✖ Tra i cuochi che saranno insigniti del titolo di Maestri di Cucina in occasione del 4° Convegno Nazionale dei Maestri di Cucina, che si terrà al Centro Congressi Ville Ponti di Varese il 4 e 5 ottobre, ci sarà anche un varesino, Giordano Ferrarese, chef e titolare del ristorante "La Meridiana" di Arsago Seprio. Lo abbiamo incontrato per conoscere meglio questo giovane professionista varesino, tra le altre cose presidente dei ristoratori Uniascom.

Ci parli di Lei e della sua passione per la cucina

«Mi chiamo Giordano Ferrarese, ho 37 anni, da dieci sono titolare di un ristorante tutto mio, "La Meridiana" di Arsago Seprio e sono presidente dei ristoratori Uniascom. La mia passione per la cucina è nata fin da quando avevo dieci anni. La mia famiglia ha tentato di contrastare la mia passione (ho un fratello cardiocirurgo, si possono capire le ragioni), ma non c'è stato nulla da fare: hanno tentato di farmi passare la voglia, mandandomi per tre stagioni consecutive in un ristorante, come cameriere, ma hanno ottenuto il risultato opposto. Ho capito che la mia strada era quella della cucina e quella strada ho battuto. Mi sono diplomato alla scuola alberghiera, nel 1986 ho fondato da solo un pastificio artigianale ad Arsago, poi rivenduto nel 1994 per fondare il mio primo ristorante. Dal 1999 ho cominciato ad interessarmi dell'associazione commercianti del mio settore, per svecchiare un po' l'ambiente e proporre nuove cose, aprire le frontiere e innovare. Dobbiamo invogliare i giovani, lavorare per non perdere gli studenti che in gran quantità abbandonano appena finita la scuola, aumentare la professionalità degli insegnanti. La manifestazione dei Maestri di Cucina, realizzato con Uniascom, con la Camera di Commercio e con il Convention Bureau, vuole essere uno sprone per Varese, oltre che la dimostrazione tangibile che la città è maturata ed è pronta per affrontare eventi di questa straordinaria portata. Il grande sforzo fatto da tutti gli enti e le associazioni interessate è in linea con il progetto di far progredire Varese come città turistica e congressuale».

Giovane, titolare di un ristorante, presidente provinciale dei ristoratori di Uniascom, da lunedì Maestro di Cucina: ha già raggiunto tutti i suoi obiettivi?

«No, al contrario. Considero quanto fatto fino ad ora un punto di partenza, non certamente la meta. Ho sempre cercato di lavorare bene per realizzare i miei progetti e ci sono spesso riuscito; appena diplomato mi ero prefissato di avere un mio ristorante entro dieci anni: ce ne ho messi undici. Oggi il mio obiettivo è quello di coinvolgere i ristoratori varesini e i cuochi della provincia in un progetto volto a migliorarsi continuamente, per raggiungere l'eccellenza e abbandonare una mentalità *retrò* che per anni ha caratterizzato la maniera di lavorare dei ristoratori varesini. Ho alcuni progetti per innalzare il livello dell'offerta a Varese e provincia, primi fra tutti il riconoscimento del certificato di qualità per i prodotti e una scuola di livello superiore per cuochi professionisti».

Come intende Lei la cucina?

«Punto a ottenere una giusta via di mezzo tra innovazione e tradizione. Mi piace presentare bene i piatti, con guarnizioni e decorazioni, ma amo anche riscoprire i prodotti della nostra terra per troppo tempo ignorati. Ho la passione per l'arte in cucina, sono un maniaco delle sculture in burro: sono arrivato terzo quest'anno alla manifestazione Artistica 2004 di Rimini,

con una riproduzione in burro della Pietà di Michelangelo».

Varese e la gastronomia: quali sviluppi può avere il Convegno organizzato da Uniascom e dalla Federazione Italiana Cuochi?

«Come detto la città è pronta per ospitare questo tipo di eventi: i ristoratori stanno lavorando per aggiornarsi, i clienti sono sempre più esigenti, i palati sempre più fini e l'attenzione dei ristoratori deve essere di conseguenza sempre maggiore. La manifestazione del 4 e 5 ottobre deve servire a dimostrare che Varese è una città da vivere e visitare. La collaborazione tra enti ed associazioni è fondamentale in questo senso, ma se si lavora in sintonia come in occasione del convegno dei Maestri di Cucina i risultati non possono tardare».

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it