

VareseNews

L'alta cucina varesina sale in cattedra

Pubblicato: Lunedì 27 Febbraio 2006

Sette chef come maestri. **L'Agenzia Formativa della Provincia di Varese** punta sulla qualità per dar lustro ai propri corsi.

Da **lunedì 6 marzo** parte l'iniziativa "**eccellenze in cucina**": i sette rinomati cuochi della provincia si esibiranno in cucina davanti ai ragazzi dei corsi di aiuto cuoco di Varese e di Luino per preparare cene da "guinness". Degustatori saranno pochi eletti, rappresentanti delle varie istituzioni che amministrano il territorio. La scelta non è casuale ma segue una politica ben precisa voluta dal **presidente dell'Agenzia Roberto Bosco**: « Vogliamo che il valore della realtà che rappresento, le sue risorse e le sue potenzialità siano chiare a tutti. Spesso si tende a sottovalutare una scuola che, viceversa, dimostra valore e professionalità».

Per gli invitati di lunedì prossimo è in fase di definizione un **menù a base di capretto da latte delle valli del luinese e prodotti tipici in generale**.

Il secondo appuntamento, fissato per **3 aprile**, soddisferà i golosi di **pesce di lago** mentre l'ultima cena, il **22 maggio**, sarà costruita attorno **all'asparago di Cantello**.

I **cuochi** che si "sfideranno" ai fornelli **sono**: Alberto Brogginì Da Annetta a Varese, Edoardo Cardani Alla Corte Lombarda di Mornago, Maura Gosio La Piazzetta di Ferno, Ilario Vinciguerra, Monte Costone di Galliate, Matteo Pisciotta, Osteria del Sass di Besozzo, Massimo Sola, Quattro Mori di Calcinato, Silvio Battistini, Schuman di Ispra.

Per gli chef della provincia si tratta di un'occasione per far capire le profonde trasformazioni in atto proprio nella scuola di alta cucina: « Abbiamo aderito all'iniziativa con entusiasmo – spiega **Costantino di Claudio, proprietario dell'Osteria del Sass** – perchè ormai è in atto un'opera di svecchiamento molto forte. L'età media degli chef si sta abbassando, mentre cresce la voglia di fare ricerca, di sperimentare. Vogliamo confrontarci con i ragazzi per far loro capire qual è il mondo della cucina, il suo dinamismo. Basta con le tradizioni e le vecchie regole, in cucina si innova».

All'iniziativa arriva il pieno sostegno **dell'assessore provinciale Bruno Specchiarelli** che vede con estremo favore la volontà crescente di puntare su un'alimentazione realizzata con i prodotti tipici locali. Infatti, le serate, oltre ai piatti già citati, vedranno la degustazione dei **prodotti del luinese**, ma anche i **vini di Angera**, piuttosto che il **salame prealpino varesino**.

Insomma, dall'Agenzia Formativa parte un messaggio ben preciso : la filiera della ristorazione va conosciuta fino in fondo, per capirne il grande valore.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it

