

## VareseNews

### Concorso dei sette laghi: hanno vinto i sapori locali

**Pubblicato:** Martedì 30 Ottobre 2007

Tra elaborati piatti e squisiti profumi si è concluso ieri, **lunedì 29 ottobre**, presso le Ville Ponti a Varese il **secondo “Concorso gastronomico dei sette laghi”** che ha visto abili chef e studenti degli istituti alberghieri della provincia di Varese, Milano e della Svizzera, cimentarsi in vere e proprie opere d’arte culinaria di alta qualità. Ha chiuso così in bellezza la rassegna gastronomica dal tema **“Applicazione dei prodotti tipici nella cucina tradizionale”**, organizzata dall’associazione provinciale ristoratori di **Uniascom** con il patrocinio di Regione Lombardia, Provincia e comune di Varese, Camera di commercio e Consorzio turistico Varese e Provincia. A colpi di pentole e fornelli i cuochi si sono sfidati con deliziosi manicaretti. Due le categorie e i premi assegnati: il piatto caldo-chef protagonisti e il piatto freddo allievi Istituti Alberghieri.

Nella categoria allievi numerose sono state le medaglie. Quattro bronzi: uno all’Ial Lombardia di Saronno, uno all’Istituto Falcone di Gallarate, due al CFP di Luino; due argenti all’istituto De Filippi di Varese e ben due medaglie d’oro, una agli allievi del De Filippi **Federico Passerini e Roberto Valbuzzi**, che hanno conquistato i giudici con la loro ricetta “sapori dei sette laghi”, e una agli allievi del Falcone di Gallarate, **Emanuela Cacocciola, Gabriele Ganzaroli, Giorgia Cernuschi e Gianluca Vimercati** con la loro “miscellanea di gusti e sentori del varesotto”. Tra i professionisti, invece, ci sono stati due bronzi (Anna Rita Spadari e Matteo Galliani), due argenti (Davide Carretta e Adriano Pelandella) e un oro, chef degli chef, **allo svizzero Matteo Cereghini** con il suo “Luccio perca au pinot nero”. Per il secondo concorso “Piatto in fior”, invece, il podio è andato a **Domenico Manicone** e alla sua elaborata ricetta “fantasia di lago profumata al sottobosco con tartare dui lucio perca su purea di carotine”. Racconta Domenico, giovane chef originario di Cittiglio: «Lavoro a Milano, ma abito sulla costa fiorita e amo le sponde di questo lago e i suoi prodotti».

Novità di quest’anno, infatti, ricorda **Giordano Ferrarese**, presidente dell’associazione ristoratori Uniascom, è stata **l’apertura del concorso alla provincia di Milano e alla Svizzera**: «Oltre alla valorizzazione del prodotto locale, nella nostra arte è importante anche il confronto con altre gastronomie». Continua Ferrarese: «Con questo evento, che speriamo diventi un appuntamento fisso, abbiamo voluto mettere in contatto due realtà: un punto di partenza e un punto d’arrivo, avvicinando gli allievi alla loro futura professione». Ieri, inoltre, sono stati apprezzati soprattutto i vini di Angera, il miele e le formaggelle varesine. L’Uniascom, però, si augura di inserire al più presto all’interno del marchio anche le carni rosse della provincia. E non solo l’associazione: spiega infatti **Ignazio Bonacina** della Coldiretti: «Il prodotto tipico è sempre più valorizzato e si inizia a capire che è una ricchezza. **Vogliamo, però, arrivare alla carne di Varese**: è più fresca e, quindi, più tenera».

Tra le premiazioni non sono mancati poi due premi speciali: il **“mondiale ciclismo 2008”** vinto nel concorso “Piatto in fior” da **Erica Ippolito**, studentessa dell’IPC Falcone, di Gallarate. Tra le lacrime di gioia la giovanissima chef professionista ricorda: «Ho voluto partecipare da esterna, non come allieva, per mettermi in gioco. Il tema sul ciclismo era perfetto per me: il mio sogno è diventare chef e alimentarista sportiva di canottaggio, la mia seconda passione». Il secondo premio mondiale, invece, è andato a un professionista, lo chef Carretta Davide del

ristorante “L’osteria dei Mercanti” di Gallarate. A concludere la piacevole serata culinaria è stato poi un risotto a base di vino d’Angera in crema di formaggella di capra per tutti.

Redazione VareseNews  
redazione@varesenews.it