

Varese, la città dei maestri di Cucina

Pubblicato: Mercoledì 8 Settembre 2010



Avreste mai pensato a Varese come luogo dell'eccellenza culinaria? Probabilmente no, eppure c'è chi ne sta facendo la sede nazionale per la formazione degli chef più blasonati: l'**Ordine Maestri di Cucina ed Executive Chef**. L'ordine, che raduna poco più di un centinaio di chef in Italia selezionati per le loro capacità gastronomiche e formative, ha infatti **firmato oggi**, mercoledì 8 settembre, la convenzione che "elege" ufficialmente la sua **sede operativa nazionale** all'interno della struttura provinciale di Uniascom, in via Valle Venosta a **Varese**: una unione che nasce da un rapporto ormai consolidato tra l'**Associazione Provinciale Ristoratori Uniascom** e l'**Ordine Maestri di Cucina ed Executive Chef**, nato nel 1999 per identificare i migliori chef nel panorama nazionale, scelti dopo una carriera significativa, per meriti particolari e alla fine di una serie di "esami" molto selettivi.

I Maestri di cucina conoscono molto bene la **realtà varesina**: oltre a contare ben **cinque membri** effettivi (**Giordano Ferrarese, Giordano Ricevuti, Stefano Rano, Giuliano Conti, Pier Damiano Simbula**) **nel 2004** e **nel 2009** la provincia di Varese – meglio: le **ville Ponti** e il castello di **Somma Lombardo** – era già stata scelta come location dei due convegni internazionali dell'Ordine, con evidente soddisfazione dei partecipanti, visto che ora il legame è diventato ancora più stretto. Oltre ai buoni rapporti e allo staff che si è messo subito al lavoro – **Lino Gallina** e **Pierangelo Brotto** dell'Uniascom Confcommercio varesina sono stati i primi funzionari ringraziati per il successo dell'operazione, e alla presentazione c'erano le più alte cariche Uniascom: il presidente **Giorgio Angelucci**, il vicepresidente **Romeo Mazzucchelli** e il segretario Generale **Sergio Bellani** – Quella di Varese è stata ritenuta la sede ideale anche per motivi logistici: come la sua centralità in Europa e la vicinanza a Malpensa, a Milano, alla Francia e alla Svizzera.



La sede legale dei Maestri di cucina resterà comunque sempre a Roma, all'interno della sede della **Federazione Italiana Cuochi**, che riunisce i professionisti, i docenti e gli allievi delle scuole alberghiere italiane ed è **l'unica associazione di cuochi in Italia riconosciuta e fa parte, insieme alle "consorelle" di altre 70 nazioni del mondo, della World Association of Cooks Societies (Wacs)**, riconoscimento che le permette di partecipare di diritto al Congresso mondiale dei cuochi che si riunisce ogni due anni.

«Varese compie un altro passo avanti nella valorizzazione del turismo e della ristorazione – commenta il presidente dell'Associazione Ristoratori, e maestro di cucina, **Giordano Ferrarese** -: essere scelti dall'élite nazionale del settore rappresenta un motivo di vanto, non solo per la nostra categoria ma in generale per un intero territorio che si dimostra capace di competere a livello nazionale e internazionale. Questo nuovo riconoscimento è arrivato soprattutto per la qualità della struttura nella sede di Uniascom: una sede dove i nuovi allievi dell'alta cucina italiana potranno trovare attrezzature all'avanguardia, frutto di importanti investimenti finanziari».

Per i corsi di alta formazione, che l'Ordine dei Maestri ha già messo in campo per il raggiungimento della qualifica di "Maestro di Cucina" gli "studenti eccellenti" avranno a disposizione l'aula "Martino Ghezzi" nella sede provinciale Uniascom: un'aula già molto nota perchè tra le più attrezzate in Italia per i corsi di formazione legati alla gastronomia.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it