

VareseNews

Un evento per veri gourmet dell'Insubria

Pubblicato: Martedì 13 Settembre 2011



Un “parco giochi per gourmet” dove andare a cercare le eccellenze preferite tra le preparazioni dei migliori chef. E’ questo ciò che si prefigge di essere **InSubria Gusto**, un evento a cavallo tra Italia (meglio: Varese, Como e Novara) e Svizzera ideato dal fotografo **Fulvio Cavadini** (*a sinistra nella foto*), durante la realizzazione del libro fotografico sugli asparagi di Cantello pubblicato dalle edizioni PHC all’inizio di quest’anno.

All’evento, che si è previsto per domenica 17 e lunedì 18 giugno 2012, parteciperanno 12 chef – sei da ristoranti svizzeri e sei da locali italiani – che proporranno a prezzi accessibili i loro piatti. Accanto alle loro presentazioni, ci saranno anche i corner di alcuni tra i più importanti e prestigiosi produttori locali della zona chiamata Insubria, che negli ultimi anni sta riconoscendo sempre di più le proprie origini comuni, anche dal punto di vista del gusto.



La presentazione è avvenuta nel luogo in cui fisicamente si svolgerà la prima edizione dell’evento: la **Cascina Diodona**, a Malnate, una tenuta di circa 160mila metri quadri. «Nel comprensorio ci sono tre punti cucina in tre luoghi differenti, accanto a punti in cui possono essere serviti i piatti in un luogo gradevole e attrezzato» spiega **Stefania Ratti** (*nella foto, con il padre Sergio*), responsabile della comunicazione nella tenuta. «Una manifestazione che vorrà essere la versione insubrica di “**Taste of Milano**” che si svolge in questi giorni nel capoluogo lombardo» Ha aggiunto **Giulio Ratti**, che guida la "Cascina" insieme alla sorella e al padre **Sergio**: un luogo a conduzione familiare, fatto rinascere nel tempo da una delle famiglie comasche più note, che 18 anni fa hanno “adottato” questo splendido appezzamento malnatese.



E il primo “assaggio” di quella che potrà essere la manifestazione è stato organizzato, secondo lo stile della manifestazione, tra Italia e Svizzera: con una “sfida” tra gli chef **Tommaso Cannatelli**, della Cascina Diodona, e **Luca Bos** del “**Conca Bella**”, ristorante con **una stella Michelin** (e citazione di **Wine Spectator**) che sta a **Vacallo**, piccolo comune dietro a Chiasso, alle pendici del monte Bisbino. Di quest’ultimo sono gli straordinari **ravioli allo “zincarlin da la val da mugg”** con i **finferli**, mentre Cannatelli ha saputo interpretare la formaggella della valle del luinese in un involtino alla griglia servito in foglie di limone (della limonaia della cascina). Due piatti presentati alla presenza dei produttori, **Marialuce Valtulini** della “Zincarlin sagl” e **Paride Peloso**, dell’azienda Caprivalcuvia di Rancio, che saranno presenti anche all’evento del giugno prossimo.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it