

VareseNews

Arriva da Varese il corso che crea i masterchef di tutto il mondo

Pubblicato: Venerdì 24 Febbraio 2012



I cuochi di tutto il mondo diventeranno **Masterchef** – cioè maestri di cucina, "supercuochi" più specializzati degli altri – con un corso che è stato ideato a Varese. E' questa la bella scoperta conosciuta a margine dell'inaugurazione della nuova modernissima cucina per corsisti inaugurata nel pomeriggio del 23 febbraio 2012 nella **sede Ascom di Varese**.

La cucina, che ha subito straordinari adattamenti tecnici anche grazie al contributo di **Whirlpool**, che ha fornito in comodato gratuito alcuni dei loro "pezzi" migliori per la ristorazione, come gli abbattitori di temperatura superveloci, è stata infatti adeguata all'uso dell'**Ordine dei Maestri di Cucina italiani**, che hanno **preso sede a Varese** dopo avere svolto qui **ben due delle loro assemblee**. E durante questo adattamento, e grazie al team che si era creato, ha tentato "il colpo grosso": portare la **Federazione italiana Cuochi** a entrare nel **Wacs**, la **Federazione mondiale delle associazioni di Cuochi**, con una idea prestigiosa: un corso "master" che potesse fare da standard internazionale per il rilascio del "patentino" da Masterchef.

L'idea ha funzionato così bene che verrà presentata ufficialmente nel **congresso 2012 della federazione**, che si svolgerà nella **Corea del Sud** a maggio. «Prima del nostro corso, esistevano solo corsi di formazioni gestiti dalla federazione tedesca – spiega **Carlo Romito**, segretario nazionale dell'Ordine dei maestri di cucina, i "masterchef" italiani – Ma che non costituivano modello internazionale. Considerato che in Wacs sono rappresentati oltre 90 paesi, era necessario uno standard. Ha vinto il nostro».

Lo standard sarà poi utilizzato in ogni paese per mettere a punto i **corsi per diventare Masterchef**:

corsi che, per l'Italia, si svolgeranno proprio nel laboratorio “**Martino Ghezzi**” di Ascom. «Una grande soddisfazione, per un lavoro impegnativo durato oltre tre anni – spiega **Sergio Bellani**, direttore di Uniascom, che ha seguito il progetto fin dall’inizio – E per il quale non si può che ringraziare la caparbia di **Giordano Ferrarese**, responsabile del gruppo ristorazione di Confcommercio che ha portato avanti concretamente tutto il progetto, e all’Ente Bilaterale per il turismo che ha contribuito materialmente, insieme a Whirlpool, a creare l’aula interattiva».



Il laboratorio cucina può ospitare 18 corsisti e ha una “cattedra” dotata di piastre, forno e griglia, mentre una cucina a fianco potrà servire per le preparazioni più complesse o, al contrario per i corsi più semplici. Una innovazione importante per migliorare la qualità della ristorazione non solo varesina ma italiana, in nome di un residente Ascom che duramente si era speso proprio per questo tipo di formazione ed è prematuramente scomparso: **Martino Ghezzi**, uno dei più famosi pasticceri della città. Per questo, a tagliare il nastro del laboratorio cucina del futuro, quello che farà insegnare ai cuochi d'Italia a diventare dei maestri, è stata chiamata la moglie, ancora dietro i banchi della pasticceria di Corso Matteotti, come hanno già fatto le due generazioni precedenti.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it