

L'Insubria di gusto va in scena in Cascina

Pubblicato: Mercoledì 13 Giugno 2012



Dieci chef italiani e svizzeri che offrono “a prezzo politico” i loro piatti più originali e un parco disseminato di prodotti della zona tutti da degustare: si presenterà così **InsubriaDiGusto**, l'evento transfrontaliero previsto domenica 17 e lunedì 18 giugno 2012 nella tenuta della **Cascina Diodona** di **Malnate**.

«L'evento nasce da un'idea di **Fulvio Cavadini**, fotografo appassionato di gastronomia e profondo conoscitore delle proposte gastronomiche che questa nostra particolare regione è in grado di offrire agli amanti della buona tavola – spiega **Antonio Latella**, responsabile organizzativo di InsubriaDiGusto – Durante la realizzazione del suo bel libro sull'asparago bianco di Cantello, dell'anno scorso, Cavadini ha avuto modo di incontrare numerosi ristoratori e chef di cucina, raccogliendo delle ricette molto particolari. Da lì ha cominciato a pensare a come fare per avvicinare di più chi apprezza la cucina agli chef della zona: ce ne sono molti ad altissimo livello, sia qui che sparsi per il mondo e ora sono nei più importanti alberghi del pianeta o nelle case reali. basti pensare a **Luigi Gerosa, di Mendrisio**, che ora dirige il ristorante del più grande 7 stelle del mondo, il Buri Al Arab, più noto come “La Vela”, di Dubai. Da questi scambi tra Italia e Svizzera e dall'incontro, quasi fortuito, con il nostro studio di comunicazione, si sono gettate le basi per lo sviluppo del progetto che oggi vede la luce».



All'interno del **parco della cascina Diodona**, domenica 17 e lunedì 18, il **percorso “gastronomico”** si svilupperà in **dieci veri e propri ristoranti**

all'aperto, dislocati in tre punti ben distinti dell'intera superficie. Dopo aver acquistato il **biglietto di ingresso a 10 euro** (ad oggi ne sono già stati acquistati 2000), la zona sarà aperta al pubblico dalle 10 del mattino sino alle 22.00. I ristoratori serviranno i loro piatti in due momenti distinti: dalle 12 alle 15 e dalle 19 alle 22.

I ristoratori avranno a disposizione **un gazebo che ospiterà delle cucine attrezzate** ed in grado di permettere la preparazione dei piatti secondo le singole abitudini. **Tre sono i piatti che ognuno proporrà al pubblico e tutti dello stesso costo: 5 euro l'uno**, che non verranno scambiati direttamente ma attraverso dei coupon perchè all'interno della struttura non viene accettato denaro corrente.

Gli chef protagonisti arrivano dai quattro angoli dell'Insubria: si va da **Silvio Salmoiraghi** dell'Acquerello di Fagnano Olona a **Mauro Marcello** di "Al Böcc" di Vico Morcote. Da **Denis Buosi** della Cioccolateria Buosi di Venegono Superiore, che si esibirà eccezionalmente in un menù anche salato anche se a base di cacao, a **Marco Sacco**, seconda generazione di Chef del PiccoloLago a Verbania.

Nei ristoranti dell'evento ci saranno anche il "padrone di casa" **Tommaso Cannatelli**, chef della Cascina Diodona di Malnate, ma anche **Guido Sassi e Roberto Galizzi** dell'Olimpia di Lugano, colonne della ristorazione nella città ticinese a vocazione internazionale.

Non mancheranno nemmeno **Paola e Piero Bertinotti** del ConcaBella di Vacallo, [ristorante con stella Michelin](#) sopra Chiasso. Con loro ci saranno **Davide Alberti** del Castelgrande di Bellinzona, **Andrea Bertarini** del "Pinocchio" di Borgomanero e **Paolo Viviani** del "SanRocco" di Orta San Giulio.

«Siamo felici di essere qui perchè ci fa molto piacere che avvenga un evento del genere – ha commentato **Nadia Lupi**, direttrice di Mendrisiotto Turismo e rappresentante del Cda di Ticino Turismo – Ma noi speriamo ancor più che il successo della prima edizione possa farlo entrare nel calendario delle manifestazioni ricorrenti. Perchè importante che una manifestazione del genere non sia solo evento sporadico ma cresca e si alimenti attraverso gli anni».

Oltre ai 10 ristoranti ci saranno molti angoli di degustazione e presentazione di prodotti insubri: che vanno dalle realtà più grandi, come la cioccolata Lindt o il caffè Chicco d'Oro, a prodotti di nicchia come la formaggella del luinese, il miele varesino o gli asparagi di Cantello.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it