VareseNews

Ricorda un giovane chef e pensa al mondo il premio di cucina “Matteo Restelli”

Pubblicato: Martedì 4 Marzo 2014

Un concorso per aspiranti veri masterchef: è quello che organizza l’Associazione Provinciale Cuochi Varesini in collaborazione con il Ristorante Montelago di Ternate e Vircol, azienda di Sesto Calende organizza il primo concorso di "cucina calda" per allievi di scuole alberghiere e cuochi under 40 intitolato a **Matteo Restelli**, giovane chef varesino morto prematuramente in un incidente.

I giorni della gara – presentati dal presidente dell’associazione **Gerolamo Elisir** e dal consigliere organizzatore **Giordano Ricevuti** – sono **il 10 e l’11 marzo 2014**, sede della "tenzone" è il Ristorante Montelago di Ternate in Via Roma, 30 e tema della gara sarà il prodotto locale: le scuole alberghiere iscritte (finora 12) e gli chef under40 (finora circa 10) si confronteranno con ingredienti della loro tradizione, che porteranno in gara per realizzare – nel caso delle scuole – un piatto per sei persone e – nel caso degli chef – un intero menù da tre portate. Il tutto in tre ore, sotto l’occhio vigile di una giuria che prevede un maestro di cucina (l’Indunese **Damiano Simbula**) un rappresentante corporate di Mcs Crociere, due giudici Wacs (World Association of Chef Societies).

Oltre al concorso, la due giorni prevederà anche due particolari eventi collaterali: un workshop di "impiattamento visivo" tenuto dal fotografo specializzato in food Fulvio Cavadini, e il primo premio dedicato a uno "chef varesino nel mondo": **Emiliano Bernasconi**, 32 anni, di Brunello, chef executive dei ristoranti Armani a Dubai, dopo avere "fatto la gavetta" in quelli dei proestigiosi hotel Four Season, prima di Londra e poi di Dubai.

I particolari e il bando (in pdf)

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it