

In Liguria il Convegno dei Maestri di Cucina

Pubblicato: Mercoledì 9 Aprile 2014



Si preannuncia il tutto esaurito per il quindicesimo Convegno dei Maestri di Cucina ed Executive Chef della Federazione Italiana Cuochi, organizzato da Associazione Cuochi Savona in collaborazione con Camera di Commercio di Savona, Patrocinio di Regione, Provincia, oltre ai Comuni di Spotorno, Noli e Savona. I Maestri di cucina, poco più di un centinaio di chef in Italia selezionati per le loro capacità gastronomiche e formative, hanno radici varesine: 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, che dal 2010 ha la sua sede operativa nazionale all’interno della struttura provinciale di Uniascom, in via Valle Venosta a Varese.

Leggi anche: Varese, la città dei maestri di cucina

«E’ una grande occasione – ha spiegato lo Chef **Renato Grasso**, Presidente Regionale – non potevamo farcela scappare, e’ un trampolino di lancio verso Expo 2015, dove la Liguria sarà? sicuramente protagonista soprattutto con i suoi chef».

Durante i tre giorni, ricchi di appuntamenti, e’ previsto un momento con il pubblico, con interventi anche di cuochi stellati, nella giornata di domenica 13, con il supporto di Confederazione Italiana degli Agricoltori (CIA) e Coldiretti, che metteranno a disposizione degli chef i prodotti a km zero per gli show cooking in contemporanea ad un mercatino di vendita diretta. Il lunedì mattina dopo una sveglia all’alba, i maestri saranno coinvolti nella rievocazione della pesca da riva a sciabica a Noli; quindi, al rientro in hotel, il resto della giornata sarà dedicato ad autoaggiornamenti e al convegno, sul tema “**Il pescato dell’alto Tirreno verso Expo 2015**”, dove e’ previsto un intervento della Capitaneria di Porto e dei Servizi Veterinari su sostenibilità della pesca attraverso il consumo di pesce meno conosciuto e eventuali problematiche nella filiera; la sera di lunedì 14, dopo la premiazione del “**Professionista dell’Anno per l’Hotellerie e la Ristorazione 2014**” a partire dalle 18 presso il Centro Convegni messo a disposizione dal Comune di Spotorno, sempre in collaborazione con la scuola alberghiera, alle ore 21, invece si terrà la cena di gala presso l’Hotel Tirreno di Spotorno.

«E’ partito tutto verso la fine di Novembre – ha sottolineato il Presidente della Associazione Cuochi Savona Gregorio Meligrana – dopo che il Presidente FIC-FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI **Paolo Caldana**, il Rettore dell’Ordine dei Maestri di Cucina **Giorgio Nardelli** e il Presidente di Solidus,

Carlo Romito, hanno comunicato la scelta della Riviera Ligure come sede del convegno, abbiamo chiesto aiuto al Preside dell'Istituto Alberghiero di Finale Ligure, **Luca Barberis** che si è attivato con gli insegnanti per mettere a disposizione gli allievi, nonostante gli stage formativi, che sono un momento importante nel percorso scolastico dei ragazzi, e vengono svolti normalmente in questo periodo; da Solidus è stato coinvolto anche l'Istituto Ballerini di Seregno, dove lo chef Guadagno sta studiando da tempo menu in permacultura».

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it