

## Così lo chef Ezio Santin è entrato nel mito

**Pubblicato:** Martedì 19 Maggio 2015



I nomi di **Ezio e Renata Santin** stanno alla cucina d'autore come **Emilio Salgari** sta al romanzo di avventura. In cucina come in letteratura ci vuole molto coraggio per rompere certi schemi, perché non è detto che essere un'avanguardia corrisponda ad avere una vita facile. È per questo che **Ezio Santin e sua moglie Renata, scegliendo in anticipo sui tempi la via più difficile, quella della conoscenza,** sono entrati nel cuore di tutti coloro che amano degustare cibo buono, sano e giusto. Non è infatti così scontato che uno chef abbia consapevolezza della materia prima utilizzata e soprattutto delle vie che la portano sul banco della cucina. E forse è questo il motivo per cui "i Santin" sono considerati autorevoli fuori e dentro il loro "regno".

«Parlare di un amico, ricordando le sue doti personali e l'affetto che ci lega da tanti anni – dice il collega **Gualtiero Marchesi** – è un'occasione piacevole. In questo caso, doppiamente piacevole, dal momento che non posso dire di Ezio Santin senza parlare di **Renata Santin**. La sua cucina aveva qualcosa in comune con la mia, ambedue abbiamo coltivato una vera e propria dedizione nei confronti della materia prima. Conoscerla equivale ad amarla, a non tradirla. L'idea di una cucina d'amore, impeccabile, ma in fondo semplice, ci ha accompagnato lungo strade parallele anche se diverse. Poi tutti e due abbiamo conquistato le famose tre stelle».

**Mercoledì 20 maggio alle 17 e 30 Ezio e Renata Santin** saranno presenti al ristorante **Tana D'Orso di Mustonate** a Varese per la presentazione del libro **"Un, due, tre Stella"**, edito da Mondadori e a cura di **Erica Arosio e Giorgio Maimone**. La pubblicazione ripercorre le tappe più significative della loro vita privata e professionale, dall'infanzia al loro magico incontro, dagli esordi al grande successo con

**L'Antica Osteria del Ponte**, dalla formazione da autodidatti alla conquista della prima stella **Michelin**. La vita è come un film e il ristorante un palcoscenico dove si alternano incontri con personaggi famosi e non, storie originali, ricordi e progetti. E ancora i maestri, l'amicizia con **Gualtiero Marchesi**, i viaggi, le letture, le ricerche, i ristoranti visitati e provati, la riflessione su come è cambiata la cucina ma anche la società negli ultimi quarant'anni.

Infine, i preziosi consigli di Ezio Santin sugli ingredienti indispensabili in cucina dalla **A alla Z** e una sezione dedicata alla descrizione del processo creativo che prelude alla nascita dei più noti e apprezzati piatti.

A seguire **Francesco Testa**, chef della **Tana D'Orso**, e il laboratorio del gusto **stravizzi.it**, neonato portale dedicato alla cultura del cibo, dedicano a **Ezio e Renata Santin** una cena allestita attraverso le suggestioni uniche degli ingredienti d'eccellenza offerti dal territorio varesino: dall'**asparago di Cantello** alla pesca di Monate, ma non solo.

**La cena, fissata alle ore 20**, è a inviti ma vista l'eccezionalità dell'evento, **Francesco Testa** ha deciso di aprire un'ala del ristorante mettendo in vendita il ricco menu al prezzo di 50 euro, bevande incluse (per informazioni e prenotazioni si può telefonare al numero 0332 320392).

di m. m.