

## VareseNews

### La sfida dell'Apvcv (cuochi varesini): “Ritorniamo alla cucina delle origini”

Pubblicato: Martedì 1 Marzo 2016



A “**Matteo Restelli**”, promettente chef scomparso prematuramente in un incidente stradale, avrebbe fatto piacere sapere che nella sede di **Uniascom** l’**Associazione provinciale cuochi varesini (Apvcv)** ha uno spazio dove i suoi colleghi possono fare formazione e diffondere la cultura della buona cucina, al di là delle mode e della facile degustazione televisiva.

(Foto, da sinistra: **Lino Gallina, Girolamo Elisir, Pier Damiano Simbula, Giordano Ricevuti**)

E non è un caso che il primo appuntamento dell’associazione, annunciato dal suo presidente **Girolamo Elisir**, sia proprio il concorso dedicato a **Matteo Restelli**, riservato agli allievi delle scuole alberghiere del nord e del centro Italia che dovranno misurarsi con un tema non semplice: “**Il pesce di mare presentato in finger food**”. Quattro diversi finger food “pensati freddi e realizzati freddi” e sottoposti a una giuria composta da chef di fama nazionale e appartenenti alla **Wacs (Associazione internazionale dei cuochi)**. Il concorso, che si svolgerà nei giorni **14 e 15 marzo**, è inserito nello splendido scenario del lago di **Comabbio** presso il ristorante **Montelago di Ternate**, partner dell’iniziativa insieme a **Vircol srl**.

#### Leggi anche

- **Ternate** – Scuole di cucina di tutto il nord Italia in gara al Montelago

- **Ternate** – Al Falcone la vittoria del Trofeo Restelli

«È un momento di confronto molto importante per gli allievi – dice Elisir -. Non dimentichiamo che per fare lo chef si ha bisogno di due ingredienti: la **passione** e un grande bagaglio di **esperienza**, ecco perché noi insistiamo molto con gli istituti alberghieri di **intensificare le ore di laboratorio**».

La **cucina proposta all’Apcv** ha nella conoscenza il suo valore aggiunto. Nella sede presso **Uniascom**, dotata di due cucine professionali, si tengono corsi e serate informative aperte perché è lo stesso consumatore o cliente del ristorante il driver più importante nel riconoscimento della qualità. Si parla di **nutraceutica**, cioè di cibo come medicina, tendenza in linea con le raccomandazioni di molti nutrizionisti. Il **21 marzo**, infatti, si terrà l’ultimo incontro dedicato al riconoscimento delle erbe selvatiche e commestibili. «Andremo nei boschi con un esperto – spiega lo chef **Giordano Ricevuti** – e come cappuccetto rosso raccoglieremo l’asparago selvatico, il luppolo e tutte quelle erbe che rendono saporita la cucina e allo stesso tempo fanno bene alla salute. Conoscere le proprietà di ciò che mangiamo è fondamentale».

Il ritorno alla cucina di un tempo e il recupero di un sapere che aveva nella riduzione dello spreco alimentare e nel rispetto della materia prima i suoi due imperativi categorici, sono gli obiettivi dell’associazione.«I cuochi sono una categoria unica e insostituibile nel mondo dell’accoglienza – sottolinea **Lino Gallina**, responsabile area legislativa del lavoro di **Uniascom** – siamo fortunati ad averli nella nostra associazione perché la loro presenza vuol dire portare formazione, informazione e soprattutto tanta professionalità, elementi indispensabili per il mondo dell’accoglienza e per tutte le categorie di impresa che la rappresentano».

L’Apcv lancia al territorio **un’ulteriore sfida**: l’ideazione di un piatto tipico partendo dai prodotti storici del territorio, come l’asparago bianco di Cantello, la formagella del Luinese e il miele d’acacia, solo per citare i più famosi. «La nostra categoria deve ritornare alle origini – conclude lo chef **Pier Damiano Simbula** – e insieme al quinto quarto e i tagli poveri, recuperare un po’ di umiltà».

Redazione VareseNews  
redazione@varesenews.it