

VareseNews

Chef Garzillo “sfida” i ragazzi del De Filippi: “Prepariamo il menù per Aimo e Nadia”

Pubblicato: Martedì 7 Febbraio 2017



(Foto di Andrea Dall'Osto)

Quello chef l'avevano già ascoltato e seguito, in un incontro affollatissimo in cui raccontava la storia di due grandi della cucina, **Ezio e Renata Santin**, il secondo ristorante stellato Michelin d'Italia dopo quello di Gualtiero marchesi con la loro “Cassinetta”.

Ma è stata una sorpresa e una sfida “ritrovarselo” nella loro cucina – laboratorio di via Marzorati, pronto a lanciare ai ragazzi di quarta (una trentina in tutto) una “sfida culinaria”: preparare insieme il menu che **Alessandro Garzillo**, nuovo chef del **ristorante Gallione**, una carriera internazionale – dal Giappone alle Bahamas – insieme a nomi come Marchesi a Cracco, proporrà nella speciale serata – il 22 febbraio – nel suo ristorante per **Aimo e Nadia**, un'altra coppia che ha fatto la storia della cucina italiana, dal 1962 a oggi.

Il risultato è stato un **interessante menu** formato da due primi, un antipasto e un secondo di pesce, due dolci e tre tipologie di pane e focacce: **risotto ai carciofi con fonduta di taleggio e tuorlo d'uovo marinato**, Gnocco di zucca su fonduta di pecorino e zenzero con salvia in pastella, **carpaccio di salmone marinato con verdure croccanti e pane in cassetta**, **panna acida profumata al basilico e olio allo zenzero**, bocconcini di Luccioperca con porri brasati al latte, crema di cime di rape e riduzione di vino rosso, e infine Crumble con crema pasticciera e caramello ai frutti di bosco e **Cupola di cioccolati bianco e nero, con frutti di bosco, crema inglese profumata all'arancia e peperoncino e**

riduzione di vino rosso, mentre i tre pani presentati sono stati il panino alla “carbonara”: con uovo e bacon, il panino allo zenzero e curcuma e una focaccia.

A guidare, sostenere e aiutare i ragazzi, che hanno positivamente collaborato nella preparazione, c'erano oltre a chef Garzillo anche **Alberto Brogini**, chef e docente del De Filippi, ed **Elia de Servi**, sous chef al Gallione.

«E' stato un modo per lavorare spalla a spalla con i ragazzi dell'istituto alberghiero – spiega Garzillo – Erano una trentina, e a fine giornata sono stati selezionati 12 di loro, divisi per compiti: avranno l'opportunità di cucinare 22 febbraio per Aimo e Nadia, al Gallione». Una bella ed emozionante esperienza, che per cinque di loro diventerà ancora di più: avranno infatti la possibilità di seguire lo Chef in Caffarel, a Torino, per una gita-visita speciale, nella azienda con cui Garzillo sta consolidando una particolare collaborazione, che andrà oltre la preparazione dei dolci.

Stefania Radman

stefania.radman@varesenews.it