

## I commercialisti vincono la sfida di Cuore di Cuochi

**Pubblicato:** Venerdì 12 Aprile 2019



Vittoria ai commercialisti che, con il piatto “**Cacio e pepe**”, hanno battuto magistrati e avvocati nella gara “**Cuore di Cuochi**” in atto, ieri sera, 11 aprile. A votare sono stati i **200 ospiti che hanno riempito il salone di Villa Andrea, a Varese**. Questa volta la sfida non ha riguardato cause legali e bilanci economici. La rinomata competizione, che da otto anni caratterizza la cena solidale “Cuore di Cuochi”, si è svolta ai fornelli.

L’evento, condotto e animato con brio da **Max Laudadio**, è stato organizzato dalla **Fondazione Giacomo Ascoli**, con il patrocinio della Regione Lombardia, dell’Università Insubria, della Provincia di Varese, del Comune di Varese. E grazie al contributo degli sponsor Antonella Gensini Art Decor, Centro Congressi Ville Ponti, Ceramvetro Alberghiera, Giacomo Miglierina Fotografo, Illy Caffè, Jaguar Autosalone internazionale, Le Bon Ton Banqueting, Living is Life, Max Laudadio, Nicora Garden, Tigros Spa.

La **squadra dei magistrati** ha schierato Giuseppe Limongelli (Giudice Sezione Civile Tribunale di Busto Arsizio), Manuela Palvarini (Giudice Sezione Civile Tribunale di Varese) Francesca Parola (Sostituto Procuratore della Repubblica presso il Tribunale Ordinario Busto Arsizio), Flavio Ricci (Sostituto Procuratore della Repubblica presso il Tribunale Ordinario Varese), impegnati nella preparazione del piatto “**Acqua e sale**”, che ricorda la canzone di Celentano e Mina, ma ha il sapore di una panzanella. La **squadra degli avvocati** ha proposto un piatto trentino “**Rigatoni speck, porri e zafferano**”, cucinato da Fabio Margarini e Elisabetta Brusa, penalisti di Varese; dall’esperto in diritto civile Walter Picco Bellazzi e dal penalista Domenico Margariti, entrambi di Busto Arsizio.

Ma a vincere con **53 voti** – contro i 49 degli avvocati e i 48 dei magistrati – è stata la **squadra dei commercialisti**, un team di professionisti agguerriti, all’opera nella preparazione di un piatto romano “**Cacio e pepe**”. **Marco Bianchi**, varesino, commercialista dal 1984, ama la cucina e ha l’hobby della montagna in ogni sua forma. La pragmatica **Luisa Pasotti**, consulente societaria a Varese dal 1989, è entusiasta della professione, adora la cucina e viaggiare. **Antonella Caputo**, invece, corre nei rally come navigatore del marito pilota, ma nelle vesti di consulente aziendale a Busto Arsizio è meno spericolata. **Marco Bettini**, di Sumirago, ama i figli più di ogni altra cosa, sportivo, con la passione della musica, dal jazz alla classica, però quando cucina è pop. “E’ stata una grande serata di amicizia, di partecipazione a un importante progetto non solo per la città di Varese. Abbiamo scelto un piatto all’apparenza facile ma di difficile equilibrio” ha dichiarato **Luigi Jemoli**, bocconiano, perennemente concentrato nel lavoro di consulenza societaria, a sessant’anni trafitto con una freccia di Cupido da Tania, che lo ha rapito dalla vita da single.

Tutti i piatti sono stati supervisionati da **Elena Paolucci**, che ha presentato il suo libro “Leoni in cucina – 112 ricette che vi stupiranno” (Macchione Editore), appena pubblicato su iniziativa del **Lions Club Varese Insubria**, i cui proventi saranno destinati alla Fondazione.

Ogni tavolo ha potuto esprimere un voto da 1 a 4, valutando non solo il gusto ma anche il miglior servizio ai tavoli e la simpatia della squadra. A vincere davvero, però, sono stati i bambini malati di cancro. Perchè gli **oltre 11 mila euro ricavati dalla cena solidale** saranno investiti per l’ampliamento del **Day Center Oncoematologico Pediatrico Giacomo Ascoli**. «Ringrazio non solo i componenti delle squadre -ha dichiarato Marco Ascoli, presidente della Fondazione- ma tutti gli ospiti che questa sera hanno partecipato alla manifestazione. Quest’anno abbiamo realizzato la prima parte di un progetto: la ristrutturazione completa del quinto piano dell’Ospedale del Ponte. Il progetto si completerà con la realizzazione di tre camere, al terzo piano, per la lunga degenza dei bambini malati”.

Redazione VareseNews  
redazione@varesenews.it