

*l'aumento dei
tolineato che è
ie dei laghi per*



La protesta delle guide: «Per noi porte chiuse»

Escluse da Expo. Ieri è risuonata anche la voce delle guide turistiche. Che si sono lamentate: «Per noi porte chiuse, non è giusto. Può fare da guida sul territorio chi è preparato, altrimenti si rischia di dequalificarlo».

Gli chef comaschi e Marchesi «La sua ricetta a portata di tutti»

COMO

«Lametteremo sul sito internet dell'Associazione cuochi, in modo tale che possa essere a disposizione di tutti».

Il presidente dell'associazione cuochi di Como, Cesare Chessorti, non ha dubbi: l'iniziativa del "maestro" Gualtiero Marchesi è da accogliere con favore.

«Vogliamo proporla»

Marchesi, il padre della cucina moderna italiana, ha infatti donato una ricetta, i trucioli allo zafferano, realizzata in vista di Expo (e anche del Salone del Mobile). Un omaggio, lanciato con l'imprenditore Maurizio Riva, che è stato accolto favorevolmente. «Credo che sia una ricetta alla portata di tutti - ha sottolineato Chessorti - la pubblicheremo sul sito, anche perché Marchesi è un amico».

Della stessa opinione anche Sergio Mauri, vicepresidente dell'associazione. «D'altronde è n'immagine positiva anche per Expo. I trucioli sono gli scarti dei legnami che, con questa ricetta, vengono idealmente recuperati. Perché non si butta nulla». Non si atta di legno, comunque, ma di pasta la cui forma ricorda in

effetti i trucioli dei falegnami e che viene condita con una semplice salsa allo zafferano e con chicchi di riso crunchy nero, in pratica riso croccante.

E gli chef comaschi sarebbero anche pronti a inserire questo piatto nei loro menu. «Marchesi è un po' un'icona - spiega Massimiliano Tansini, cuoco dell'Osteria Rusticana di via Cigalinie e insegnante di cucina in due scuole professionali comasche - Lui è geniale. Se lui propone questa ricetta, potrebbe essere una bella iniziativa e potrebbe anche essere proposta nei nostri ristoranti. Bisogna ricordare che Marchesi è un genio in controtendenza. Prima ha proposto la nouvelle cuisine, poi, quando gli altri facevano la sua cucina, lui è tornato alla riscoperta dei sapori semplici. È stato uno dei primi chef mediatici, ma adesso che ci sono troppi cuochi in televisione, ha criticato questa esagerazione di programmi sulla cucina. Insomma, è sempre stato un passo più avanti degli altri. Per questo motivo, se ci propone una ricetta, noi dobbiamo ringraziarlo».

Aperto a questa iniziativa anche Gabriele Vitelli, patron del



Gualtiero Marchesi alla presentazione del piatto a Villa d'Este

ristorante Sant'Anna 1908 di Como: «Anche da parte nostra, un omaggio a Marchesi andrebbe fatto. Questa è un'occasione. Dovremmo provare questo piatto e cercare di capirlo. Poi non sarebbe nemmeno un problema inserirlo nella carta del ristorante. Anche perché noi stiamo già realizzando un menu dedicato all'Expo, con l'utilizzo in particolare di prodotti biologici».

Insomma, ogni contributo che arriva alla ristorazione comasca è ben accetto. Se poi questo contributo arriva dal maestro Gual-

tieri Marchesi, è ancora più gradito.

«Rispetto per il maestro»

«Per il rispetto che abbiamo nei suoi confronti, potrebbe essere una bella idea inserire questo piatto nei nostri menu» chiosa Mauro Elli, chef del Cantuccio di Albavilla, premiato da alcuni anni anche con la prestigiosa stella Michelin.

«Di certo bisognerebbe provarla - osserva - Ma per rispetto di Marchesi, sarebbe giusto proporla». ■ R. Fog.