

TuttoComo

Per il patrono



Giorno di festa per i cuochi «La cucina è la nostra storia»

L'Associazione cuochi di Como guarda al futuro. E sprona i giovani ad andare avanti in una professione che comporta dei notevoli sacrifici, ma che può regalare enormi soddisfazioni. Così ieri mattina, come da tradizione, gli chef comaschi hanno festeggiato il patrono san Francesco Caracciolo, con una manifestazione che ha coinvolto le scuole professionali della provincia di Como e non solo. Quest'anno, infatti, è stato anche il raduno delle associazioni cuochi della Regione Lombardia.

La giornata di festa è iniziata a Palazzo Cernezz, con un incontro che ha coinvolto i ragazzi che frequentano le scuole professionali. Si è trattato di una tavola rotonda, con il fiduciario di Slow Food di Como Giorgio Esposti, il giornalista Raffaele Foglia, il maestro di cucina Giovanni Guadagno, gli chef stellati comaschi Mauro Elli e Bernard Fournier, coordinati dal cuoco Vittorio Tarantola. In particolare si è affrontato il tema dei prodotti del territorio, che siano sia buoni che etici, ma che siano anche realmente presenti e che possano essere utilizzati dagli chef per la realizzazione dei loro menù.

«Sapete qual è il vostro compito? - ha chiesto Mauro Elli ai giovani allievi - Dovete raccontare la storia gastronomica dell'Italia. La



Mattina di festa

1. Il vicepresidente Franco Capano, il presidente Cesare Chessori, il sindaco Mario Lucini e il presidente regionale Carlo Cranchi nel cortile di piazza Cernezz
2. I cuochi che hanno preparato l'aperitivo per la città
3. La pioggia ha costretto a rifugiarsi sotto il Broletto

FOTO POZZONI

nuova cucina italiana deve essere proprio così: ricordarsi del passato, della tradizione, ma poi guardare al futuro». Successivamente, nel cortile di Palazzo Cernezz, il presidente provinciale dei cuochi, Cesare Chessori, ha incontrato il sindaco Mario Lucini e l'assessore Luigi Cavadini. Inoltre è stato assegnato un riconoscimento a Paolo Ma-

spero, chef comasco che si trovava sulla nave da crociera Concordia quando ci fu il naufragio e che aveva aiutato durante i soccorsi. Quindi il corteo con tutti i cuochi si è trasferito in Duomo per la Messa, accompagnato dal coro musicale di Orsenigo. Dopo la messa, alle ore 12.30, nonostante la pioggia, sono seguiti l'aperitivo e la risottata, serviti sotto i portici del Teatro Sociale e di via Magistris Cumacini e sotto il portico del Broletto. I cuochi hanno offerto 40 chili di gnocchi, 40 chili di risotto, 40 chili di verdure fritte e 400 porzioni di aperitivi. Infine i cuochi hanno offerto il pranzo agli anziani ospiti dell'istituto Don Guanella di Como.