

Lo chef che porta la cassoeula in Cina «Piacerà, è vicina al loro gusto»

La storia. Missione a Pechino di Sergio Mauri, progetto di scambio organizzato con Enaip. Trascorrerà una settimana con i ragazzi della scuola alberghiera, poi l'ospitalità a Como

LAURA MOSCA

La cassoeula made in Como alla conquista della Cina. La servirà in tavola lo chef stellato Sergio Mauri agli studenti di una scuola alberghiera di Pechino. «Come ambasciatore della cucina del nostro territorio ho pensato che non esiste piatto migliore per raccontarci. E poi vado sul sicuro - scherza il professionista, ex titolare della Rimessa di Mariano Comense e ora vice presidente dell'Associazione Cuochi di Como - In Cina le verze, il maiale e le sue cotenne non mancheranno».

Il sodalizio è stretto. Oggi Mauri, nel giorno del suo compleanno, si è imbarcato su un aereo che da Milano lo porterà direttamente in Asia, nel cuore pulsante della grande regione cinese: Pechino. È una missione di avanscoperta, a metà tra scambio gastronomico e scambio culturale, per cui lo chef trascorrerà una settimana nella capitale, a stretto contatto con gli aspiranti cuochi di una scuola alberghiera statale.

Dall'antipasto al secondo

«In Cina c'è una forte richiesta di cucina italiana - racconta - Ai cinesi piacciono i nostri prodotti e il modo in cui li cuciniamo. A loro interessa gustarli, quando vengono in visita nel nostro Paese, riportando spesso recensioni

entusiastiche, ma ora vogliono conoscere e imparare i nostri segreti. La mia presenza a Pechino ha l'obiettivo di creare dei momenti di formazione e di divulgazione, legati al nostro saper fare dietro ai fornelli, con un'attenzione particolare alla tradizione gastronomica del territorio che rappresento: il Comasco».

Oltre all'incontro con gli studenti, in cui Mauri presenterà un menù dall'antipasto ai secondi, da realizzare con loro, lo chef è stato chiamato a cucinare an-

■ **«In Cina una forte richiesta di cucina italiana. Amano i prodotti e la preparazione»**

che per i dirigenti scolastici e le autorità del luogo. «Ho scelto di portare in tavola la cassoeula, che è il fiore all'occhiello della nostra cucina, perché si prepara con ingredienti presenti di frequente anche nella cultura gastronomica cinese. È il tentativo di far conoscere come utilizzare materiali della nostra cucina contadina, e della cucina rurale che più o meno si ritrova in ogni parte del mondo, per confezio-

nare un piatto gustoso e sostanzioso, ma che può essere interpretato per ristoranti di qualità».

Il ritorno dopo vent'anni

Non è la prima volta che lo chef visita la Cina: «Ci sono stato circa 20 anni fa - prosegue - E in quell'occasione ho visto davvero delle incongruenze enormi nella società cinese; ho visto hotel a 5 stelle crescere in paesini sperduti, accanto a case alte un metro e mezzo, abitate da famiglie che cucinavano in strada. Oggi sono curioso di rendermi conto di persona di come questo Paese sia cambiato».

Mauri è partito solo, ma con sé porta un progetto da diffondere, costruito anche con l'Enaip di Como, l'istituto alberghiero dove è impegnato come docente. «I colleghi cinesi della scuola alberghiera hanno espresso il desiderio di stringere una collaborazione che duri negli anni e che si possa allargare ad altri istituti, presenti nelle maggiori città della Cina. La proposta è di ospitare, ad esempio in Enaip Como, nei ristoranti e negli hotel comaschi, per un periodo di formazione, alcuni studenti cinesi che possano apprendere in Italia la cucina delle nostre zone e poi esportarla nel loro Paese in maniera professionale».



Lo chef stellato Sergio Mauri in partenza per la Cina

E i Cuochi comaschi cucinano in Giappone

Se la Cina è l'ultima frontiera che sta per essere esplorata dalla ristorazione comasca, con il Giappone il gemellaggio anche gastronomico, è ormai forte da anni e il 31 ottobre si andrà consolidando. Massimiliano Tansini, chef della Cooperativa La Moltrasina di Moltrasio e presidente dell'Associazione Provinciale Cuochi di Como partirà, insieme a Matteo Corridori, chef al ristorante Acquadolce di Carate Uriò, per Tokamachi, con cui il Comune di Como, ha stretto un sodalizio che dura dal 1975. L'attesa è tanta. Per Tansini sarà la seconda volta in Giappone. Quest'anno a Como ha seguito due studenti giapponesi, uno per la sala e uno per la cucina, protagonisti di uno scambio culturale che procede da circa 4 anni.

Istruzione e ristorazione. Sono queste le parole chiave dell'iniziativa che tra il 31 ottobre e il 5 novembre vedrà i due chef comaschi nel paese nipponico. «Saremo accolti all'interno di un festival aperto alla cittadinanza e dedicato interamente alla cucina e ai sapori italiani, a cui porteremo diversi assaggi dei piatti della nostra tradizione, primi fra tutti i pizzoccheri e la cassoeula. Si tratta di piatti che in Giappone possono essere facilmente riprodotti per la disponibilità delle materie prime». Seguirà un concorso sulla realizzazione della pasta, nelle sue più diverse tipologie, dalle fettuccine alle orecchiette, accompagnata da sughi classici della tradizione italiana.