

La strigliata dello chef

I suoi consigli
per rilanciare
la gastronomia

La lezione di Gualtiero Marchesi: «Valorizzate di più i pesci di lago»

Il grande cuoco ospite del laboratorio "ComON Food"

È il maestro Gualtiero Marchesi, lo chef italiano più noto nel mondo, a condurre i giovani verso le nuove frontiere della cucina. Frontiere che passano anche per il Lario. Un nutrito drappello di futuri cuochi lo ha seguito nelle cucine del Centro di Formazione Professionale di Como-Monte Olimpino dove, ai fornelli, si è concretizzato un viaggio di saperi e suggestioni cominciato una settimana fa.

I tredici giovani studenti, provenienti dai migliori istituti alberghieri d'Italia e d'Europa, hanno infatti partecipato a "ComON Food" - la declinazione culinaria del primo progetto europeo di "creativity sharing" che punta ad avvicinare i migliori talenti creativi italiani e internazionali alle imprese e alle eccellenze industriali del distretto lariano. Approdati a Como una settimana fa, hanno avuto la possibilità di scoprire la Como storico-artistica e gastronomica per poi realizzare, con i migliori prodotti ittici del Lago di Como, sette ricette ideate appunto da Marchesi.

«È stata una settimana faticosa ma esaltante», ha raccontato Emilio Corti, responsabili del progetto "Food" di ComON - i ragazzi hanno conosciuto alcuni fra i più rappresentativi ristoratori della zona, da quelli prestigiosi del grande circuito turistico alle piccole trattorie, raccolgendo tutte le suggestioni e la conoscenza che sono poi confluite nelle sette ricette preparate durante il laboratorio».



Se pensiamo a un contesto in cui i cibi vanno alleggeriti, ecco allora che anche il coregone, la salsiccia... «maria da solo»

Aiuto ai giovani
Un nutrito
drappello
di futuri cuochi
lo ha seguito
nelle cucine
del Cfp

«I pesci di lago vanno valorizzati, dovete fare di più. Io non ho fatto altro che prendere i prodotti ittici di questo magnifico Lago di Como - ha spiegato Marchesi - e dare loro una veste. I pesci d'acqua dolce vengono comunemente considerati meno nobili rispetto a quelli di mare, io non credo sia così. Se pensiamo a un contesto in cui i cibi vanno alleggeriti, ecco allora che anche il coregone, se non viene bistrattato, "parla da solo". Dobbiamo pensare che certi piatti della tradizione ricchi di grassi e sovraccarichi di saperi non possono sopravvivere in una realtà in cui il fabbisogno calorico non è più quello di un secolo fa. Allora, in questo, dobbiamo imparare dalla cucina orientale che "toglie" invece di "caricare" i saperi, e attualizzare certi piatti che sono parte di una tradizione che sicuramente non va perduta ma ripensata».

E allora, ecco che nel menu di Marchesi presentato ieri al Cfp spuntano il persico in carpione, abbinato a una pasta con le sarde di lago (gli agoni), il coregone burro e salvia con porri brasati, il riso in cagnun... secondo Gualtiero Marchesi. E ancora, cocktail di gamberi di fiume, terrina d'anguilla all'emiliana e sommersa con uova di coregone.

«La cucina ha bisogno di dolcezza - chiosa il maestro - il segreto è tenere una giusta temperatura: possiamo, per esempio, imparare dai giapponesi che cuociono su piastre dal calore costante mentre noi abbiamo la tendenza a fare fiamma e "bruciare" le pietanze».

Prossima tappa del progetto "ComON Food" sarà il 4 ottobre, alle 18, presso Confindustria Como dove la conferenza "Il territorio italiano tra cibo e design" approfondirà prodotti e manufatti di alcune prestigiose aziende italiane. **Katia Trinca Colonel**



Gualtiero Marchesi, lo chef italiano più noto nel mondo, ospite ieri al Centro di Formazione Professionale di Monte Olimpino (Fkd)

» Venerdì prossimo

La "Notte dei ricercatori" accenderà Como

Como apre le porte al sapere e invita giovani e giovanissimi all'incontro con il sapere in modo divertente. L'iniziativa è per venerdì 28 settembre, quando dalle 9 del mattino fino a notte fonda andrà in scena la "Notte dei ricercatori".

Un ricco calendario di eventi che toccherà anche Milano, Lecco, Lodi, Mantova, Cremona, Pavia e Brescia, per far comprendere il ruolo della ricerca nella vita di tutti i giorni. L'iniziativa è promossa dal Politecnico di Milano, dall'Università degli Studi di Milano e dall'Università degli Studi di Milano-Bicocca, assieme a



Palazzo Natta, in centro storico, che ospita i rettorati di Insubria e Politecnico

molte altre realtà universitarie e istituzionali lombarde. La "Notte dei ricercatori", evento europeo che tiene banco da ormai otto anni nel-

le principali città del nostro continente, dedica una intera serata ai ricercatori che, fuori dai loro laboratori, mostrano il loro lavoro cimentandosi in prove sportive e artistiche.

Il programma degli eventi, con meeting point in piazza Duomo e a Palazzo Natta, sono sul sito www.meetmetonight.it/eventi/.