

Il lutto

La scomparsa dello chef

L'addio a Chessorti: «Grande e umile»

Orsenigo. Nonostante la fama non aveva dimenticato il paese, sempre a disposizione per feste e associazioni. Da apprendista a Erba fino a Villa d'Este e Campione d'Italia. I parenti: «Era trascinato da una grande passione»

ORSENIKO

SIMONE ROTUNNO

«Orsenigo lo ricorderà come una persona buona e sempre disponibile ad aiutare e a dare una mano». Con queste parole del sindaco, Mario Chiavenna, il paese ricorda lo chef **Cesario Chessorti**, per tutti Cesare, 66 anni, che si è spento venerdì sera dopo una lunga malattia. Una notizia che ha subito suscitato cordoglio in paese, dove la famiglia vive da sempre. Una famiglia fortemente integrata nella vita orsenighese: lascia la moglie Daniela, e i due figli gemelli, Laura e Matteo, che, con le famiglie, non appena si è diffusa la notizia del decesso, stanno ricevendo centinaia di attestazioni di cordoglio e di ricordo.

Storico presidente

Storico presidente dell'Associazione Provinciale Cuochi di Como, grande chef e maestro di cucina, Cesare, come ricordano tutti, ha sempre avuto un carattere bonario e una totale umiltà, che sapeva contagiare tutti: un maestro di vita, come in molti colleghi e compaesani ricordano in queste ore. In paese era Cesare Chessorti, un orsenighese tra gli orsenighesi, sempre pronto a dare una mano in occasioni, feste e manifestazioni, in cui erano richieste la sua maestria e la sua professionalità. E in ogni piatto, anche il più tradizionale, sapeva mettere il tocco della sua passione per la cucina.

Tante le occasioni che si possono ricordare in paese: la sagra dei tortelli di San Giuseppe, il risotto con la luganega per la Giubiana, la sagra dei...

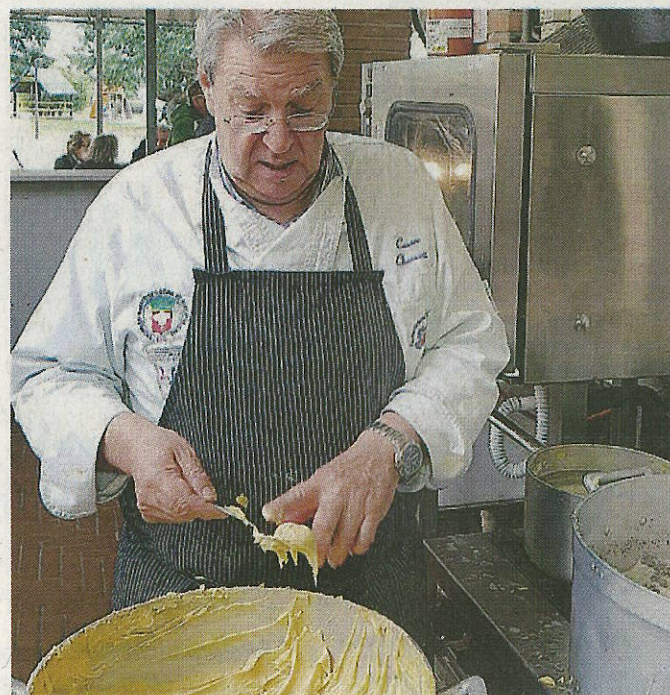
sarebbe subentrato un rapido peggioramento. Orsenigo esprime gratitudine: era un grande chef, che ho avuto modo di incontrare anche alla giura del Festival della cassoeula a Cantù, ma per Orsenigo era semplicemente Cesare, sempre pronto a dare una mano».

La sua carriera è stata davvero unica: Chessorti iniziò nell lontano 1969 come apprendista alla gastronomia Origgi di Erba, per poi passare al ristorante Ca' Bianca di Oggiono fino al Grand Hotel Villa D'Este, dove è rimasto come chef per 21 anni. Infine il ruolo di executive chef al Casinò municipale di Campione d'Italia. Rendeva ogni piatto unico, grazie anche alla continua formazione e alla voglia di conoscere e sperimentare, che aveva e che trasmetteva.

Tanti i riconoscimenti: maestro di cucina nel 2009 per la Federazione Italiana Cuochi, cavaliere del lavoro nel 2013. Collaboratore di Enaip e poi il suo grande amore per l'Associazione Provinciale Cuochi di Como.

Domani i funerali

«Ha fatto davvero di tutto, sempre con abnegazione e passione – commenta il genero, **Simone Tavilla** – Sua l'idea della fiera di Sant'Abbondio a Como, insieme a tantissime altre iniziative». La famiglia esprime gratitudine per l'affetto di queste ore. «Era una persona unica, che sapeva trascinare anche i giovani delle scuole alberghiere nelle feste e manifestazioni» commenta **Carlo Molteni**, presidente dell'Associazione Anziani...



Lo chef mentre prepara i tortelli alla Sagra di Orsenigo nel 2019



Cesare Chessorti alla festa di Sant'Abbondio a Como

Il presidente dei Cuochi «Il migliore di tutti noi»

«I tuoi insegnamenti, la nostra forza. Grazie chef». Poche parole, quelle giuste che vanno dritte dove devono andare al cuore di chi Cesare Chessorti l'ha vissuto e di chi gli è stato accanto in cucina come nella vita.

Sono quelle che sceglie **Masimiliano Tansini**, presidente dell'Associazione cuochi di...

cosa dire in momenti come questi – hanno condiviso il messaggio i cuochi di Como – Cesare, sei entrato nel cuore di tutti, perché non poteva che essere così, animo buono, gentile e sempre altruista. Grazie maestro, grazie presidente, grazie grande Cesare. Fai buon viaggio. L'associazione cuochi di...

presieduto per anni e sempre disponibile per le nostre attività di collaborazione con istituti e manifestazioni sociali volte ad aiutare chi era meno fortunato di noi. Cesare sarai sempre con noi, non avremo modo di dimenticarti, ti vogliamo bene».

«Prima di tutto mi ha insegnato a livello umano – aggiunge Tansini – mi ha insegnato a puntare sulla forza e l'energia dei giovani. Anche se era un uomo di esperienza era il più giovane di tutti noi, molto dinamico, sempre propositivo, attento...

per me parli di Cesare, incarnava lo spirito dello stare insieme e del fare per gli altri, insostituibile e generoso. Era il nostro faro. Personalmente mi ha trainato in questa esperienza e mi ha scelto per continuarla, aveva sempre il consiglio giusto e al momento giusto. Venerdì ho iniziato a Cantù un nuovo lavoro alla Trattoria Il Riposo, è stato proprio Cesare a indirizzarmi e a sostenermi nell'intraprendere questa nuova avventura».

Mauro Elli, del Ristorante Il...