

EVENTI INTERNAZIONALI

Medaglie e diplomi per i cuochi lariani alle Olimpiadi di Cucina 2008 ad Erfurt

PATRIA DI VERDURA E BELLAGIO IN PASTA DI SALE AFFASCINANO LA GERMANIA



Nella foto a sinistra il presidente Carioni, l'assessore Mojoli e gli chef Luigi Gandola e Roberto Molteni

Como - Medaglie e diplomi per i cuochi lariani alle Olimpiadi della Cucina 2008 ad Erfurt, in Germania. Le incredibili proposte del Team Arte in Cucina, hanno portato ad un meritato argento. Un successo decretato dalla giuria ma in particolare dal pubblico rapito dalle creazioni degli chef lariani a cominciare dalla ricostruzione della piazza principale di Bellagio realizzata in pasta di sale da Roberto Molteni che ha ottenuto una Menzione speciale della giuria, e dalla riproduzione del piroscampo Patria fatta con le verdure da Luigi Gandola. Soddisfazione anche per il Team Brera, espressione della gloriosa tradizione scolastica alberghiera lariana, e formato da studenti dell'Istituto Professionale Gianni Brera del Centro Studi Casnati: per loro un diploma ufficiale a

ricordo di questa prima esperienza internazionale. Le Olimpiadi culinarie sono una vera e propria manifestazione planetaria e quest'anno hanno visto la partecipazione di oltre 7mila chef provenienti da una cinquantina di diverse nazioni nel mondo. I partecipanti alla manifestazione sono stati ricevuti a Villa Saporiti dove le loro opere hanno fatto bella mostra di sé

prima del Consiglio Provinciale. Per loro i complimenti delle autorità presenti, a cominciare dal presidente della Provincia di Como Leonardo Carioni e dal presidente del consiglio provinciale Ferdinando Mazara. «Un plauso a questi veri e propri artisti della cucina - afferma il presidente Carioni - che ancora una volta hanno dimostrato il loro valore. Ricordiamo che un settore come la ristorazione rappresenta un volano fondamentale per il settore turistico. Non a caso la Provincia di Como è impegnata in prima persona nel sostenere e sviluppare la nostra tradizione alberghiera. Bellissima l'idea del Patria commestibile, credo possa essere di buon auspicio, visto che noi, con molti sforzi, stiamo cercando di riportare il vero piroscrafo a solcare le acque del Lario». «Ancora una volta - ha aggiunto l'assessore al Turismo Achille Mojoli - i nostri cuochi hanno dimostrato le loro grandi qualità sui grandi palcoscenici internazionali. Quanto al Patria, sarebbe bello che sul piroscrafo recuperato si potesse organizzare un punto di ristorazione mobile di grande eccellenza, magari insieme all'Associazione Cuochi Comaschi».

Articolo pubblicato il 31/10/08

Powered by promo.it

© Copyright Dmedia Group S.p.a. 2009 Tutti i diritti riservati