

C'è chi è "scappato" da Como, ma spera di poter tornare e cambiare qualcosa. E chi, in riva al lago, vuole provare a fare buona tavola. Cuochi. Pronti, prima di tutto, a sporcare il proprio grembiule, a impastare, tagliare, lavare, sfornare, friggere, bollire. Pronti a dimostrare con i fatti - e non con le parole - che si può fare qualcosa di buono. È la loro filosofia di vita: altro che tanto fumo e niente arrosto...

Se si pensa che a Como la situazione dei bravi ristoratori sia disastrosa, si cade nel consueto pregiudizio. Pregiudizio - a dire il vero - dettato da una tradizione e una storia piuttosto "nera", fatta di menu turistici in riva al lago e qualità dozzinale. Ma non è più così. C'è un gruppo di chef emergenti che sta crescendo e sui quali sarebbe meglio accendere più spesso i riflettori.

Qualche stella - e in questo caso "l'astro" è quello della Michelin, la guida più prestigiosa nel campo della ristorazione - brilla già. Si tratta di Mauro Elli, 41 anni, chef e titolare del Cantuccio di Albavilla. «Scappare da Como? Macché, è un terreno molto fertile - spiega il cuoco - Proprio per questo credo che sia necessario incentivare i giovani. Credo che sia possibile trasformare, in provincia di Como, il turismo da classico a enogastronomico. Come? Basta prendere le cose buone che abbiamo, renderle un po' moderne e valorizzarle. Ma sono necessari tempo, passione e pazienza. Per questo bisogna



**CUORE & STILE**

Andrea Dotti con la moglie Federica a Blevio, sulla terrazza del suo ristorante «Momi Riva Stendhal». In alto a destra: insalatino di patate novelle con baccalà e mestardo di peperoni dolci.



Andrea Dotti: «Voglio la stella Michelin, per me ma anche per il mio lago. A Como si mangia male? In parte è vero: ci sono ristoratori "improvvisati"»

costruire sui giovani. E se qualcuno vuole buttarsi, mettersi la faccia, io sono pronto ad aiutarlo». E le guide, che non sembrano trattare bene il territorio comasco? «Contano, sempre. Sono un metro di come stai andando». Di conseguenza, uno stimolo a migliorare. Fabrizio Molteni è di Alzate Brianza e ha 33 anni. Il 31 dicembre scorso ha concluso il suo rapporto di lavoro con il maestro della cucina italiana, Gualtiero Marchesi, con il quale ha lavorato per circa 18 anni, guidando nell'ultimo periodo la cucina del "quartier generale" di Erbusco. La sua è una scelta di vita. «Voglio metterci la faccia in prima persona. Non getto al vento 18 anni di lavoro, vorrei un progetto importante». D'altronde il suo è un curriculum di quelli pesanti: Fabrizio Molteni è uno degli chef che, nonostante la giovane età, ha un bagaglio di esperienze notevoli, avendo avuto anche la responsabilità di guidare la cucina di Marchesi al ristorante di Erbusco. Chissà, magari potrebbe tornare sulle rive del Lario: «Como a livello di ristorazione non è messa male - conferma - ma nemmeno bene. C'è un ottimo bacino di utenza, ma mancano le strutture di supporto, a qualcuno che sostenga la ristorazione. E non c'è >>

## Sei autentici fuoriclasse

ANDREA DOTTI  
37 anni.  
Specialità: baccalà.

VIVIANA FRIZZI  
26 anni.  
Specialità: risotto.

VIVIANA LAPERTOSA  
37 anni.  
Specialista in finger food.

MAURO ELLI  
41 anni.  
Specialità: spaghetti alla chitarra.

PAOLO LOPPIORE  
37 anni.  
Specialista in cucina innovativa.

FABRIZIO MOLTENI  
33 anni.  
La carne è la sua specialità.

A cura di Raffaele Foglia, disegno di Stefano Misesti



### IL GUSTO SI FA IN TRE

Da sinistra: Viviana Lapertosa, star del "finger food" (letteralmente "cibo per le dita"). Andrea Dotti accanto a un quadro del suo ristorante di Blevio e Viviana Frizzi, la più internazionale degli chef lariani ai di sotto dei 30 anni.



ancora il personaggio che possa fare da traino per il movimento, per i giovani». Giovani che, comunque, stanno crescendo. La dimostrazione arriva dal fatto che ci sono ben cinque scuole che formano cuochi in provincia. Nella speranza che qualche talento possa uscire allo scoperto.

Talento che certo non manca a Viviana Frizzi, 26 anni da Lomazzo, che ha avuto anche il piacere di cucinare il risotto per George Clooney: «Bella esperienza, ne sono contenta! Ma preferisco non parlarne». Il curriculum della giovane è davvero molto interessante. Dopo aver fatto la scuola alberghiera a Seregno, «contro il parere dei miei genitori», ha lavorato al ristorante Tarantola di Appiano Gentile e lì è cresciuto il suo entusiasmo: «Sentivo proprio che la cucina mi chiamava...». Poi la vittoria al concorso per "Cuoco dell'anno" a Ristorexpo, uno >>



CANTANTE CHEF

## Lady Wilma da Guanzate pioniera tv

Wilma De Angelis  
SPAGHETTI, WILMA,  
INSALATINA  
E UNA TAZZINA DI CAFFÈ  
Un'antropologia gastronomica  
A cura di Lucio Nocentini



CHEF, FORMAZIONE A "CINQUE STELLE"

(R. F.) Sono cinque le scuole professionali che preparano i ragazzi a diventare chef. A Como, in via Dante, c'è l'Enaip, con corsi dedicati ai futuri cuochi (protagonisti del servizio fotografico di «Mag»), ma anche al servizio in sala, alla pasticceria e alla panificazione. Sempre a Como, opera il Centro di formazione professionale, in via Bellinzona a Monte Olimpino, specializzato per il settore della ristorazione e alimentazione. Inoltrò c'è il centro studi Costanti, in via Carloni a Como, con il corso di istituto alberghiero. In Brianza, a Erba, esiste l'Isis Romagnosi di via Carducci, che propone i corsi statali di Servizi per l'engastronomia e l'ospitalità alberghiera, oltre che i regionali di Operatore della ristorazione e tecnico della cucina e della ristorazione. Per i ragazzi del lago esiste l'Istituto Ezio Vanoni di Menaggio, che ha un distaccoamento anche a Ponzello, con un corso dedicato a «Servizi per l'engastronomia e l'ospitalità alberghiera».



La cucina in televisione ha un forte legame con il Comasco: l'antesignana delle ricette carolate, infatti, Wilma De Angelis ha avuto per molti anni una casa a Guanzate e ha più volte confessato il suo affetto per un territorio nel quale, da sempre, è diffusa la cultura dei fornelli. Una cultura che la cantante continua a coltivare: non a caso, qualche mese fa ha pubblicato il libro «Spaghetti, Wilma, insalatina e una tazzina di caffè» (Mursia, pag. 304, 16 euro), scritto con il giornalista Lucio Nocentini, nel quale presenta un mix tra le ricette e alcuni aneddoti riguardanti i vip a tavola. La De Angelis apprezza la popolarità del fenomeno cucina, ma è piuttosto scettica sul continuo proliferare delle trasmissioni dedicate ai fornelli. «Credo che oggi le ricette siano diventate un fenomeno di costume - commenta - , mentre negli anni Settanta erano una novità utile per il telespettatore. La divulgazione delle ricette fa piacere a tutti, ma forse un numero così elevato di trasmissioni rischia di creare una certa saturazione».

(ma.ca.)

CONDUCE «COTTO E MANGIATO» SU ITALIA 1, AUTRICE DI BEST SELLER

## «Pan grattato, pomodori e olive Il persico di lago lo preparo così»

Ricette facili e veloci per riscoprire la voglia di stare insieme: sono questi gli ingredienti vincenti della fortunata rubrica culinaria di Benedetta Parodi - registrata direttamente dalla cucina di casa, in onda tutti i giorni su Italia 1 all'interno del tg «Studio Aperto».

**Signora Parodi, è il momento della cucina e dei cuochi, anche grazie alla sua rubrica «Cotto e mangiato» e al best seller che ne è derivato. Come è nata l'idea di una rubrica registrata direttamente nella cucina di casa?**

È stato un esperimento: abbiamo deciso di rendere la rubrica il più familiare possibile, per cui ho chiesto espressamente di poterlo fare da casa mia.

**Come si spiega tanto successo?**

Forse il segreto di ciò si deve all'esigenza di dover cucinare, da sola, per una famiglia numerosa, ottenendo il massimo risultato con il minimo sforzo. Le mie ricette nascono da una necessità molto concreta, per venire incontro alle esigenze reali delle persone.

**Proposta da grandi chef o in tv, una buona ricetta può essere un pretesto per riscoprire la voglia di stare insieme a tavola?**

Sì, in effetti se uno porta in tavola una buona cena la famiglia è più allegra, così come diventa un piacere invitare le persone a cena. Da una parte è un risparmio, dall'altra è un pretesto per stare insieme e per misurarsi un po' con le proprie abilità culinarie.

**«Benvenuti nella mia cucina» guida le classifiche. Qual è il suo ingrediente segreto?**

Le ricette sono tutte nuove, anche se più o meno sullo stesso stile, mentre il «contenitore» delle ricette è diverso: questo libro è infatti stato scritto sotto forma di diario, con vicende quotidiane raccontate in chiave culinaria.

**In conclusione: come cucinerebbe il pesce persico, tipico piatto lariano?**

Il pesce persico ha una carne morbida e delicata: lo cucinerei con un'impanatura fatta con il pan grattato, i pomodorini freschi e le olive, tutto mischiato insieme. Si fa poi cuocere il tutto in forno: una ricetta molto leggera ma saporita, che da un po' una sferzata al sapore delicato del pesce persico.

Manuela Moretti



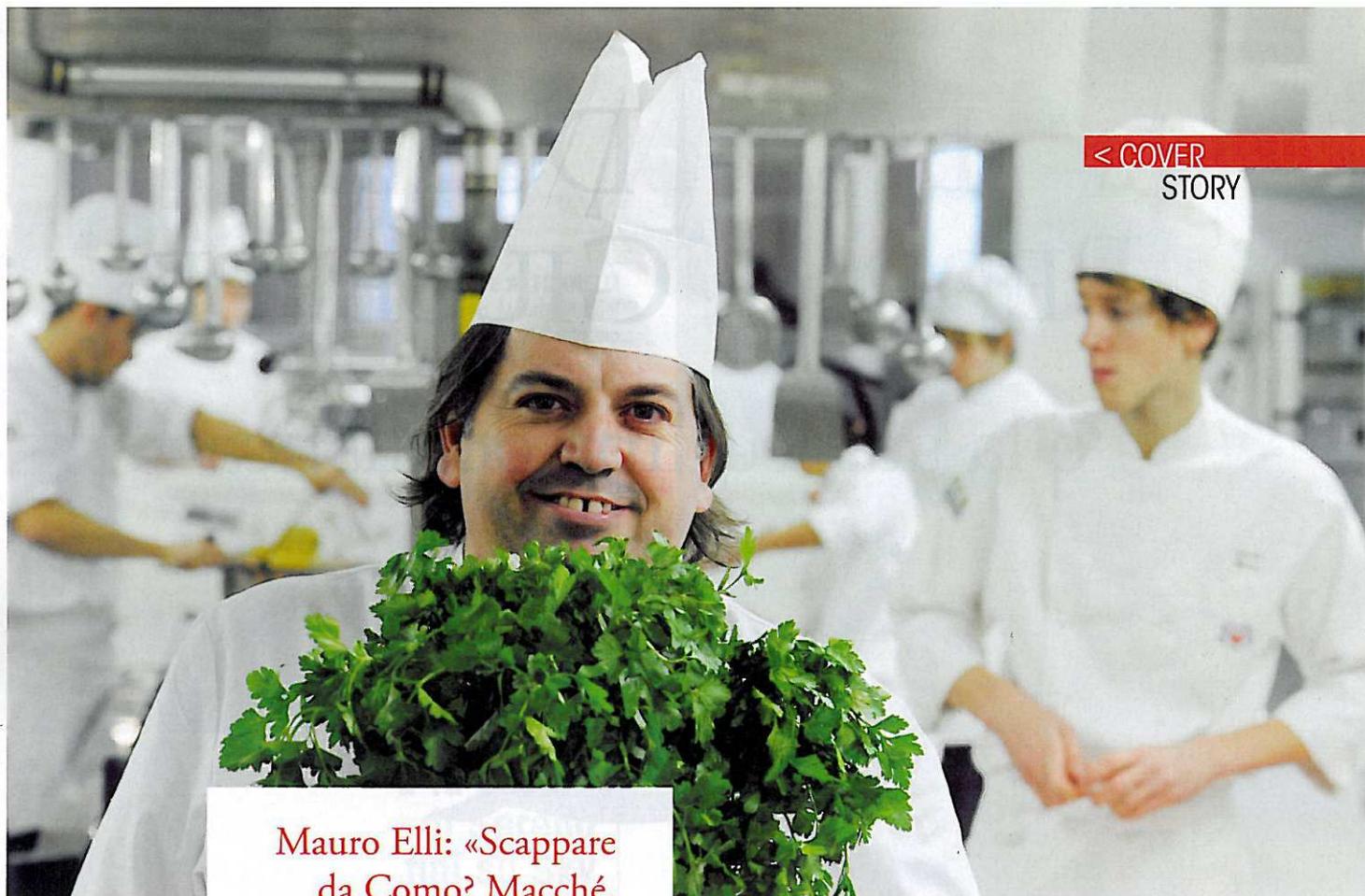
**BENEDETTA PARODI**, giornalista (sorella di Cristina, in forza al Tg5), è stata conduttrice di Studio Aperto, Tg di Italia 1. Dalla fine del 2008 presenta «Cotto e mangiato», rubrica culinaria del medesimo Tg. Dopo aver raccolto varie ricette da fonti disparate, ha pubblicato nel 2009 un libro di cucina che porta il medesimo nome del programma - con 1 milione e 200 mila copie vendute - e nel 2010 un altro successo editoriale, «Benvenuti nella mia cucina» (Vallardi).

stage di pasticceria, le partecipazioni come assistente dei grandi chef al congresso Identità Golose, e l'esperienza "hollywoodiana" con Clooney. Negli ultimi due anni, l'estero: «Sentivo ancora la necessità di crescere. Quindi, destinazione Londra! Adesso lavoro in un ristorante italiano, vicino a Greenwich, con gestione e staff inglese. Poco alla volta sto lasciando la mia impronta anche qui». E il futuro? «Como è bella, lo ammetto, ma arrivata a 26 anni mi sono posta delle domande... Cosa voglio fare da grande? Cosa mi potrebbe dare la mia città adesso? È brutto da dire ma non molto, secondo me. Devo crescere, poi... Aprire un ristorante nella mia zona? Penso che sia il sogno di tutti i piccoli e grandi chef aprire il proprio locale. Sogno un piccolo ristorante, semplice, carino ma la cosa più importante che appena entrati i miei clienti si devono sentire

coccolati dai vari profumi che la cucina può dare».

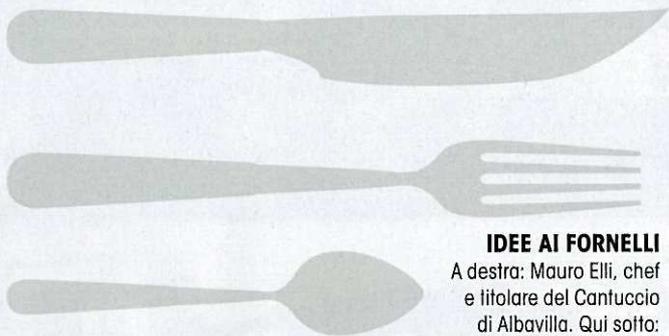
Giovani con le idee chiare, come Andrea Dotti, per tutti Monti, che ha lasciato l'attico del «Coin» per sbarcare a Blevio, alla riva Stendhal, dove riaprirà a marzo, con la bella stagione: «Voglio la stella Michelin. E la voglio per me soprattutto, ma anche per Como, per il mio lago». Andrea ha 37 anni e ha deciso di non lasciare la sua provincia: «Soprattutto perché sono legato al lago. La mia idea è quella di non mollare. A Como si mangia male? In parte è vero, perché ci sono ristoratori "improvvisati" per il turismo di passaggio. Ma ci sono realtà oneste dove si mangia bene».

E c'è anche chi è venuto a Como - dalla Puglia - per cucinare. Lei è Viviana Lapertosa, salentina, che oltretutto da critica gastronomica per il Gambero Rosso si è trasformata, grazie >>



**Mauro Elli: «Scappare da Como? Macché, credo che sia necessario incentivare i giovani e trasformare il turismo in enogastronomico»**

a una grandissima passione, a cuoca. Cuoca a domicilio, ma anche nello showroom della Casa 7 di via Diaz, in centro città. «I ristoranti a Como? Siamo messi abbastanza male - confessa - Anche se di cuochi bravi ce ne sono. Basta scoprirli». Viviana Lapertosa si è specializzata in finger food (letteralmente "cibi per le dita", da mangiare in un sol boccone) e in fritti, argomenti sui quali ha scritto anche dei libri. E poi fa corsi di cucina, sempre molto partecipati: «C'è interesse da parte della gente, dei comaschi - ammette - Apparentemente, non c'è una grande attenzione per la ristorazione, e invece questa voglia di buona cucina c'è anche a Como. Come pugliese, ho trovato >>



### IDEE AI FORNELLI

A destra: Mauro Elli, chef e titolare del Cantuccio di Albavilla. Qui sotto: Serena Crivelli di Lipomo, star della tv culinaria.



## E la cucina di Serena finì su Sky

Chi ama destreggiarsi ai fornelli traendo spunto dalle tante ricette che si trovano in rete non potrà non conoscere il fortunato blog culinario

Dolcipientieri.it della comasca Serena Crivelli, una mamma di Lipomo che, da quando ha deciso di mettere in rete tutte le sue idee culinarie, continua a incuriosire i tanti internauti. Il blog, che è stato protagonista in televisione su Sky e che recentemente è apparso anche sul portale tutto al femminile de «Il Sole24Ore», è nato da una grande passione: «Ho sempre avuto un grande amore per la cucina - racconta Serena - e siccome sono rimasta a casa un paio d'anni per accudire il mio bimbo, ho deciso di iniziare di mettere nero su bianco sul blog tutte quelle ricette che prima annotavo su dei quaderni».

Il blog deve il suo successo al felice connubio tra cucina italiana e straniera, con ricette originali di cucina fusion che portano in tavola sapori da tutto il mondo: «Amo molto i cibi etnici - afferma Serena - e, per le mie creazioni, traggio spunto sia dai tanti libri di cucina che amo leggere, sia dalle ricette che facevo sempre con mia mamma, e li combino con i miei gusti e le mie tante idee culinarie».

**Manuela Moretti**



anche tanti buoni prodotti con i quali lavorare: la carne, i formaggi e un mercato che mi offre sempre spunti nuovi per la mia cucina».

E che di cuochi comaschi davvero bravi ce ne siano, ne è una testimonianza Paolo Lopriore, originario di Appiano Gentile, classe 1973, dal 2002 chef del Canto alla Certosa di Maggiano, a Siena. Ovvero nel locale che nei mesi scorsi, nella classifica dei migliori ristoranti del mondo, ha guadagnato il quarantesimo posto in classifica. Forse servirebbe solo guardarsi meglio attorno: a Como non si mangia poi così male...