

Chefa 17 anni Vince un premio con le lumache alla comasca

Lipomo. Il giovane è arrivato terzo nella gara dedicata ai primi piatti «Ansia e paura, ma è andata bene»

LIPOMO
PASQUALE SARRACCO

Il diciassettenne **Christian Bosco**, di Lipomo, allievo del quarto anno della scuola alberghiera Casnati di Como, che lavora al ristorante La Baia di Cremona, è arrivato terzo al concorso internazionale "I primi...in pizzeria", valido per l'assegnazione del trofeo Heinz Beck, presentando il suo piatto di "Risotto con le ortiche fresche e lumache alla comasca", durante il campionato mondiale della pizza che si è svolto a Parma dall'8 al 10 maggio. Una ventiseiesima edizione con ben 729 concorrenti in gara provenienti da 38 nazioni che si sono sfidati in 995 competizioni individuali, a squadre e in combinata.

I cuochi, in servizio nei Ristoranti-Pizzeria, si sono invece cimentati nella preparazione di un primo piatto di fronte ad una giuria altamente specializzata e presieduta dal grande chef **Heinz Beck**, tre stelle Michelin, proprietario del ristorante "La Pergola",

presso la terrazza dell'Hotel Hilton di Roma.

«Avevo molta ansia e un po' di paura, visto che era la prima gara che facevo e vista la presenza di un grande chef come presidente di giuria - ha detto Christian Bosco - Non mi sono perso d'animo e ho intrapreso questa acclamata ed affascinante avventura con l'obiettivo di arrivare in finale per poter far assaggiare il mio piatto».

Sul podio

Alla fine Christian Bosco è riuscito a salire sul terzo gradino del podio. Il risotto è stato premiato dai giudici per la sua originalità, rispetto delle tradizioni, esecuzione, igiene, tecnica, professionalità, presentazione, gusto, equilibrio, preceduto solamente dal campano **Gennaro Vingiano** e dal siciliano **Tancredi Parentignotti**. Nel premio speciale abbinamento vino-piatto, il giovane chef lipomense si è preso subito la rivincita nei confronti dei suoi due colleghi perché la giuria gli ha assegnato il primo



Il giovane di Lipomo, il primo a destra, sul podio della gara



Christian Bosco durante la preparazione del piatto

posto riconoscendogli una scelta più azzeccata rispetto al siciliano e al campano.

Sicuramente questa affermazione in una competizione mondiale prestigiosa contribuirà a proiettare il diciassettenne chef lipomense verso un futuro di alto livello, contribuendo, a far fare un salto di qualità al locale dove attualmente lavora, sia in termini di visibilità che di popolarità, con i clienti sempre più estimatori della sua cucina.

«Sono contento per il riconoscimento - ha commentato l'as-

sessore alla cultura **Beppe Rigamonti** - È sempre bello vedere che un giovane di Lipomo riesce con passione ed entusiasmo ad affermarsi in competizioni così importanti».

Congratulazioni

«Le mie congratulazioni allo chef Christian Bosco che è riuscito a far parlare di se in una manifestazione internazionale di alto prestigio portando in tavola un piatto di sua creazione riviscendolo ad abbinare ad un giusto vino che ha convinto la qualificata giuria».