

Il cuoco venuto da Lipomo

«Il mio sogno svizzero»

La storia. A 22 anni Christian Bosco in finale nel “Swiss culinary cup” «Ho deciso di partecipare durante il lockdown, per combattere la noia»

LIPOMO

PASQUALE SARRACCO

A 22 anni **Christian Bosco**, che attualmente lavora in Svizzera, è stato prescelto, da una qualificata giuria presieduta da **Werner Schuhmacher**, tra i sei finalisti che il 4 ottobre prossimo a Baden, capoluogo del cantone Argovia, si contenderanno il prestigioso trofeo “Swiss culinary cup 2021”.

Si tratta di uno dei più prestigiosi concorsi culinari della Svizzera e da oltre 20 anni viene organizzata dalla società svizzera dei cuochi. È il palcoscenico ideale per i cuochi che vogliono mettere alla prova il loro talento, ma che desiderano anche migliorare e ampliare le loro conoscenze e capacità pratiche. Una giuria di specialisti, di provata esperienza, consente di mantenere il concorso a un alto livello.

La serata finale

La scelta dei partecipanti alla serata finale, che quest'anno si dovranno cimentare sul tema “roots” (radici) è stata effettuata dopo la valutazione di un dossier personale corredato da foto e spiegazione dei vari piatti proposti. Il concorso è basato sulla preparazione di tre portate. Un prologo culinario per il piatto principale, “lo stuzzichino”, che può essere servito caldo o freddo e deve poter essere consumato con le sole due dita o al cucchiaio.

Il piatto principale preparato utilizzando prodotti di base che provengono dalle immediate vicinanze del luogo in cui si trovano le proprie radici. Il dolce, la cui preparazione consiste nel trasformare un tubero o radice



I sei finalisti del concorso svizzero: Christian Bosco, 22 anni, è il secondo da destra

del gradimento di ciascun concorrente con delle aggiunte adeguate, creando un dessert seducente.

«Visto il periodo che stavamo vivendo - spiega Christian Bosco - ho deciso di partecipare e questo concorso. La ristorazione era ferma, ma la voglia era sempre tanta e per non rimanere con le mani in mano e farmi abbattere dalla noia e dallo sconforto, ho deciso di provare».

■ «Mi confronterò con cinque professionisti. Li conquisterò con il lago»

«Guardando i vari finalisti degli anni precedenti sapevo che il livello era alto e che sarebbe stato difficile - aggiunge - ma grazie anche all'aiuto di **Luca Spagnoli**, insegnante della scuola di Trevano a Lugano, che mi ha seguito durante tutte le prove sono riuscito a farmi “ispirare” dal tema del concorso. Unendo le mie radici comasche al territorio ticinese in cui lavoro, sono riuscito a trovare un forte stimolo per creare qualcosa che potesse legare territori e tradizioni. Da qui ho iniziato a provare, utilizzando vari elementi. Dopo tanti errori e piatti sbagliati sono riuscito a trovare il giusto equilibrio nella preparazione e nella messa a punto dell'impattamento».

Christian non può svelare i piatti che preparerà per la gara finale di Baden che resteranno

segreti fino alla conclusione del concorso. Ma ha così concluso

Le speranze

Si limita ad anticipare che: «Unirò il lago alla montagna: Sono molto fiero di essere riuscito ad entrare in finale ed avere la possibilità a soli 22 anni di confrontarmi con altri cinque professionisti del mestiere mettendomi in gioco e dando il meglio di me, e perché no, imparando anche qualcosa di nuovo guardando gli avversari»

Bosco non è nuovo a competizioni che lo hanno visto protagonista assoluto. Nel 2017, quando era ancora studente, conquistò il terzo posto nel trofeo Heinz Beck e nel 2018 ottenne il primo posto come miglior commis al Gran Prix Joseph Favre.