

Dopo il successo oltre alle aspettative del 2° Concorso Gastronomico Schnell Food è una passeggiata saporita fra i prodotti valsassinesi.

“Immagine Valsassina”: è importante incominciare a spiegare ciò che sta alla base del nuovo modo di cucinare denominato “*Schnell Food*” di cui la nostra rivista si è fatta promotrice.

Il punto di partenza è la *mission* del cuoco in questo momento storico, il quale si trova ad essere il primo messaggero del proprio territorio sia in ordine di tempo sia di importanza.

Questa innegabile ed invidiata posizione che lo rivaluta umanamente e professionalmente in maniera giusta agli occhi di tutti, gli impone l'obbligo di affermare la propria identità attraverso il conoscere ed il far conoscere gli usi, i costumi, le tradizioni e le risorse del proprio territorio.

Non è una chiusura al nuovo ed alle esperienze diverse, perché non si sarebbe coniata un'espressione ibrida come *Schnell Food* per definire questo modo di operare, ma si sentiva l'esigenza di una maniera più ponderata di espressione della creatività in campo culinario.

In questo momento la cucina sta percorrendo lo stesso percorso evolutivo di espressioni artistiche quali la pittura e la musica, con una poliedrica offerta di proposte molto difficili da valutare.

Solo il tempo ci dirà quali saranno i movimenti e le persone che sapranno meglio interpretare le nuove tendenze alla stregua dei Picasso e dei Gauguin.

La genialità non si può né progettare né costruire, ma la si può solo vivere nella solitudine e nell'indifferenza generale, finché qualche uomo di buona volontà non dischiude agli occhi della mente dei ciechi ed il cuore degli egoisti.



Intanto godiamoci il risultato del concorso che ha avuto un vincitore assoluto in **Alberto Luca Somaschini** con il suo elaborato modulare denominato “Passeggiata Saporita”, nel quale associa alle materie tipiche della provincia di Lecco, quali taleggio, olio, mirtillo, farina, latte, panna e quant'altro, forme di presentazione provenienti da altre regioni italiane quali il cannolo e la pastiera.

Il concorso volutamente proponeva un confronto impari tra allievi e professionisti della cucina, non per misurare le distanze tra i due livelli tecnici di

conoscenza ed esperienza, che poi non si sono rilevate così rimarcate, ma per rendere il risultato del concorso stesso più credibile dal punto di vista professionale.

I vincitori della sezione allievi sono risultati: 1° Nicolò Sforzin con la composizione “budino di pane e asparagi”, 2a Letizia Erba con un “risotto al tartufo nero e taleggio in timballo di lasagna”; 3° Fabio Contato con la composizione “fagottino di cigno”.

Anche in questa occasione gli allievi dell'Istituto Ballerini hanno confermato ancora una volta il loro eccellente livello di preparazione, tale da annoverare la loro scuola tra le migliori a livello nazionale.

Le ricette faranno parte del libro “**Tipicità & novità a tavola**” di cui nei prossimi mesi è prevista la seconda edizione rinnovata ed ampliata nei partecipanti e nei contenuti.

Bisogna dare atto come la gestione del concorso sia stata opera del corpo docente dell'Istituto Alberghiero Ballerini nelle persone del Preside prof. Alberto Pagani, del vicepresidente prof. Stefano Pellizzoni e dell'insostituibile chef, nonché neopresidente dell'Associazione Cuochi della Brianza Giovanni Guadagno.

Nel giorno della premiazione la soddisfazione per il risultato raggiunto con il concorso era evidente sia per il Rettore dell'Istituto Alberghiero Ballerini Mons. Luigi Schiatti sia per il *partner* La montagna del Buongustaio di Bobbio – Barzio che darà seguito ad una giornata ai Piani di Bobbio dedicata a questo tipo di ricette.

L'iniziativa ha avuto come sponsor tecnico le Coltellerie Sanelli spa di Premana e la Birra Forst di Merano.

D.M.