

E' di Luino la promessa della cucina lombarda

Il premio è per Alessandro Cogliati, chef del Due Scale: «La gastronomia motore per il turismo»

LUINO Nato a Milano si è «innamorato fin da giovanissimo del Lago Maggiore». Un luogo che esalta la sua cucina. Così quando nel 2009, a soli 26 anni, Alessandro Cogliati ha aperto il suo ristorante non poteva che essere affacciato sul lago. E così è stato: è arrivato al «Due Scale» di Luino. E insieme al rilancio dello storico locale non sono mancati gli onori della critica. L'ultimo in ordine di tempo viene dall'incoronazione a «Miglior Chef Emergente del nord Italia». Titolo conquistato proprio di recente al termine di una due giorni nella quale dieci chef si sono dati battaglia a per convincere una giuria di esperti presieduta da Fausto Arrighi, direttore della guida Michelin. Ed è stato grazie alla sua capacità di reinterpretare con gustoso equilibrio i sapori del territorio che lo chef ha convinto tutti. Il suo «Risotto alla zucca Hokaido con lo sminuzzato di capriolo al cioccolato fondente profumato al timo-limone» ha messo d'accordo praticamente l'intera giuria, e «L'insalatina di trota affumicata al tiglio con crescioni di ruscello e dressing al Pino Mu-

go» ha completato l'opera. Perché, ancora giovanissimo, Cogliati è già un punto di riferimento della cucina italiana. Illuminando, così, anche Luino. Appassionato di cucina da sempre a 14 anni si è iscritto alla Scuola Alberghiera del Collegio De Filippi a Varese. Così, passo dopo passo, a soli 17 anni il direttore alberghiero Giorgio Petrucci lo ha inserito come secondo chef alla Locanda Delle Arti a Curnardo e tre anni più tardi in qualità di chef al ristorante dell'Hotel Residenza Patrizia a Cannobio. Poi sul finire del 2006, quando Alessandro ha 22 anni, è arrivata la collaborazione con il Revel di Milano. Che lascia per trasferirsi a Luino, a fine 2009. «Una scelta di vita - confessa - perché non potevo più resistere in città. Qui la qualità di vita è senza paragoni e Luino ha una serie di potenzialità ancora inespresse che voglio aiutare ad emergere». Cucina, dunque,

come motore di sviluppo. «Per dal gusto può nascere turismo e trovo assurdo - spiega - che mancasse da queste parti un punto di riferimento d'eccezione. Per questo ho scelto Luino». Per rendere arte la cucina. «Anche attraverso i prodotti del territorio - confessa - che, è vero non sono molti, ma cerco di esaltare al meglio». Di sicuro, proprio grazie a lui, che già un paio di anni orsono ha meritato la copertina la rivista «Class» per poi entrare nelle case degli italiani grazie a «La Prova del Cuoco» Luino è inserita nella mappa del gusto che conta. Con piatti che restano sulla carta circa un mese. Non di più. «Altrimenti - conclude - mi annoio. Quello che conta è conquistare i palati». Come con specialità di questo periodo: quaglia «disossata e croccante» servita con carciofi powerade spadellati.

