

Antonella incorona chef varesino

Alessandro Cogliati vince la Prova del cuoco. La prossima sfida professionale a Maccagno

□ "Controfiletto di vitello lattante all'aloë vera e radice galanga schiacciata con insalatina di germogli di rapa rossa all'aceto di lamponi e mandorle tostate al pepe creolo". E' questo il nome del piatto, non proprio breve, che ha portato alla vittoria il cuoco varesino Alessandro Cogliati in una recentissima puntata della "Prova del cuoco" condotta da Antonella Clerici. Alessandro ha solo ventiquattro anni, ma ha grinta da vendere. E' stato chiamato alla trasmissione che va in onda tutti i giorni su Rai uno perché il suo nome, anzi la sua faccia, è finita sulla copertina della rivista "Class" di qualche mese fa. Ha conquistato infatti il terzo posto nella classifica, stilata dal mensile, dei dieci

migliori chef italiani sotto i trent'anni. La sua è stata una carriera lampo che lo ha portato dagli inizi presso la Locanda delle arti a Cunardo a Cannobio prima, e a Milano poi, nello spazio "Revel" che unisce ad un elegante ristorante una galleria d'arte e un piccolo teatro. Ora è già pronto per la prossima avventura che lo riporterà alla terra d'origine. Sarà infatti lo chef di "Borgo paradiso", un relais con albergo diffuso in una vecchia villa a Veddo (Maccagno). Il complesso, che dovrebbe aprire entro la fine dell'anno, comprenderà un piccolo ristorante e alcune suite. Lo chef sarà appunto Alessandro, milanese di nascita, ma varesino d'adozione (ha trascorso l'infanzia tra



Alessandro Cogliati, 24 anni

Ghirla e Varese), anche se negli ultimi anni il suo mestiere lo ha portato lontano. Come è riuscito ad arrivare fin qui alla sua giovane età? «Ho iniziato, come tanti ragazzi della zona, all'

Istituto alberghiero De Filippi di Varese. Poi ho lavorato sodo. Le esperienze sono state tante fino a quando non ho capito di aver trovato un mio stile. Da quel momento ho cucinato solo

a modo mio. La mia è una cucina creativa che unisce l'innovazione alla tradizione. Uso prodotti di tutto il mondo, ma anche della mia terra. Quello che cucino si basa anche molto sui miei gusti. Ad esempio, non mi piace l'aglio, quindi nei miei piatti non ci sarà mai». Il caso di Alessandro non può non riportare alla mente la storia di tanti giovani che nei secoli passati, armati solo di coraggio e buona volontà, lasciavano le valli silenziose per buttarsi nei vortici del mondo. Adolescenti di dodici - quattordici anni partivano alla ventura e venivano affidati a conterranei, che avevano già fatto strada, affinché imparassero il mestiere; tornavano, in alcuni casi, esperti chef di fama internazionale.

Provenivano soprattutto da Luino, Maccagno, Dumenza e nell'Ottocento e nel Novecento lavorarono nei più grandi alberghi d'Italia e del mondo. Anche Piero Chiara non mancò di notare l'insolita tradizione. Ricorda quindi, con i consueti toni paradossali, i "tanti cuochi e camerieri, quasi tutti delle valli di Dumenza, o di Colmegna e Maccagno, che arrivavano fino in Inghilterra. Qualcuno di questi tornava coi soldi e si comperava un ristorante o un albergo, lo dotava di posate che portavano inciso il nome dei più grandi alberghi d'Europa. Le avevano rubate pazientemente un poco alla volta, già col pensiero di mettersi un giorno per proprio conto nel mestiere..."

Eliana Frigerio