

«Stelle o no, sul Lario cucina d'eccellenza»

Guida Michelin. La provincia di Como ne perde due, ma sei ristoranti confermano l'ambito riconoscimento Mauro Elli: «Un risultato meraviglioso, più aumenta la concorrenza più si alza la qualità del territorio»

LEA BORELLI

Stelle Michelin: la provincia di Como ne perde due ma sei ristoranti confermano l'ambito riconoscimento, eccellenze che portano luce su tutto il territorio.

«Ne abbiamo perse due non per demerito ma una per chiusura e l'altra per un cambio dello chef» afferma **Mauro Elli** che con il Cantuccio di Albavilla conferma ininterrottamente dal 2007 la sua preziosa stella Michelin.

La Guida rossa 2022 non ha riconfermato il riconoscimento a L'Arta del Mandarin Hotel di Blevio che aveva conquistato la stella nel 2019 con lo chef **Vincenzo Guarino** che da un anno ha lasciato il ristorante mentre l'altra è quella del Sereno di Torno, sembra che le strade tra **Andrea Bertone** e il Sereno si siano separate.

Lo scenario

Sei stelle in provincia di Como non sono comunque poche: «Sono tantissime - dice Elli - negli anni sono aumentate e questo è davvero molto bello e interessante. Più aumenta la concorrenza più si alza la qualità su un territorio e di conseguenza crescono gli avventori perché se ne parla. L'offerta si alza e aumenta la visibilità ma solo di quel ristorante ma anche di quei chef che stiamo intorno e del Comune che li ospita». Una stella non è per

sempre: «Deve essere riconosciuta ogni anno. Bisogna mantenere un certo standard anche nell'ospitalità, non solo in cucina, il professionista è colui che riesce a dare continuità ma nell'innovazione e un'offerta che deve essere sempre adeguata alla richiesta dei suoi clienti» conclude Elli.

In Italia ci sono 329 ristoranti con una stella, 28 con due stelle e 11 con tre stelle, per un totale di 378 eccellenze. Per quanto riguarda la provincia di Como oltre al Cantuccio di Albavilla di Mauro Elli è stata confermata una stella al Kithen dell'Hotel Sheraton di Tavernola con **Andrea Casali**, al Mistral di Bellagio con **Ettore Bocchia**. Da Candida a Campione d'Italia con **Bernard Fournier**, a Matera di Cernobbio con **Davide Caranchini** e a I Tigli in Theoria con **Franco Caffara**. A Oggiono, Lecco, troviamo invece la

new entry Bianca sul Lago by Emanuele Petrosino con lo chef **Emanuele Petrosino**.

«La situazione si è ribaltata, qualche anno fa non erano così tante - afferma **Massimiliano Tansini** presidente dell'Associazione Cuochi di Como - L'arrivo di nuove leve e nuove personalità ha portato una ventata positiva, ci sono diversi professionisti meritevoli dei quali sentiremo parlare nei prossimi anni. Ragazzi cresciuti a livello formativo sul territorio che sono stati all'estero a fare esperienze importanti e poi sono tornati qui, rappresentano il futuro di questo movimento che ha portato a questo innalzamento della qualità della cucina sul nostro territorio già rinomato nel mondo per tanti aspetti e oggi anche per questo».

Materie prime

Il territorio torna anche nella scelta delle materie prime utilizzate: «Vengono valorizzati i prodotti e la tradizione con l'innovazione accumulata nel corso degli anni. Influenze frutto delle esperienze all'estero e nuove tecniche applicate ai prodotti locali. Cucine particolari, molto diverse tra loro che si basano sul bagaglio culturale di ognuno. Non dobbiamo mai dimenticare comunque la ristorazione classica che è di ottimo livello sul nostro lago».

Gli stellati

BERNARD FOURNIER Campione d'Italia Da Candida	DAVIDE CARANCHINI Cernobbio Materia	ANDREA CASALI Como Kitchen
MAURO ELLI Albavilla Il Cantuccio	ETTORE BOCCHIA Bellagio Mistral	

«Le scuole in città formano ottimi chef»

L'INTERVISTA FABRIZIO MOLTENI.

Uena nuova stella brilla nel firmamento. Fabrizio Molteni, 44 anni, originario di Alzate Brianza

La primastella Michelin, un riconoscimento e anche una grande responsabilità?

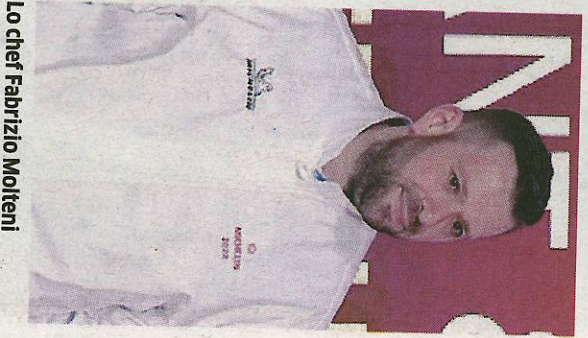
Si è una bella responsabilità, prima lavoravamo per raggiungere questo obiettivo, che non è un traguardo, non siamo appa-

gati vogliamo continuare, e adesso lavoriamo per raggiungere un altro obiettivo, l'importante sarà maggiore. Una responsabilità per me, per il mio titolare e per tutti i ragazzi che compongono la famiglia de La Spezzina. La concorrenza è elevata, bisogna spingere.

spinta per le nuove generazioni considerata la mancanza di personale qualificato che lamenta il settore? Un tasto dolente, la carenza di personale è reale però il fatto che ci siano tutti questi giovani ci dimostra che a nostro tempo abbiamo seminato bene, la generazione di chef che sta arrivando adesso è quella che abbiamo fatto crescere noi, hanno lavorato sotto le nostre ali. Que-

sto ci fa onore perché significa che abbiamo lavorato bene. Cosa si potrebbe fare per invogliare i più giovani a scegliere una formazione alberghiera? Il messaggio da dare ai ragazzi per farli affrontare il mondo della ristorazione in modo adeguato, è farglielo vivere nel modo giusto: il nostro è un lavoro di sacrifici, tempo libero negato, il weekend e durante le feste si

lavora, solo la passione ti permette di superare tutti questi piccoli inciampi e andare avanti, se invece vuoi fare lo chef e vuoi riposare, vivi nel modo sbagliato la professione



Lo chef Fabrizio Molteni



BLACK FRIDAY
fino a Domenica 28.11

Giornata
MONDO MODA

-20% SU TUTTI I CAPI IN STORE

-30% SUI CAPI GIÀ SCONTATI IN OUTLET

VIA SEGANTINI, 14
OLGIATE COMASCO
tel. 031.945155
info@giornata.store

LUNEDÌ 15.00 - 19.30
DA MARTEDÌ A VENERDÌ 9.30 - 12.30 | 15.00 - 19.30
SABATO 9.30 - 19.30
DOMENICA APERTO 10.00 - 12.30 | 15.00 - 19.00