

HANNO PORTATO SALUMI E FORMAGGI PRODOTTI NEL VCO SULLE TAVOLE DEI RISTORANTI DI TOKYO

## Giapponesi ambasciatori della cucina ossolana

In dieci anni oltre seicento cuochi hanno frequentato i master al Collegio Rosmini

Filippo Rubertà

DOMODOSSOLA

Piatti e prodotti dell'Ossola sono entrati nei ristoranti italiani a Tokyo; un'area geografica, certamente non ancora famosa, che comincia a farsi conoscere nel Sol Levante col «passaparola». Timidi risultati, ma importanti, dopo dieci anni di formazione al Collegio Rosmini di Domodossola, dei giovani cuochi giapponesi alla scoperta della cucina regionale italiana. Un anno di studi, sotto la guida dell'«Italian Culinary Tours», e poi il rientro in patria a portare il nuovo credo in fatto di nutrizione e di gusti. L'ultima sfornata di chef con gli occhi a mandorla stanno per concludere il loro corso al Collegio Rosmini proprio in questi giorni. La Delegazione provinciale dell'Accademia della Cucina Italiana ha voluto festeggiarli al ristorante Eurossola di Domodossola là

LEZIONI SU SALMONE E BACCALÀ'

### Chef norvegese a Stresa

■ Ricette norvegesi protagoniste all'Istituto Alberghiero Maggia di Stresa: martedì gli studenti dell'ultimo anno seguiranno un seminario un po' inusuale, sponsorizzato dalla Commissione Norvegese per l'Esportazione del Pesce. Protagonisti della giornata saranno quindi salmone, stoccafisso e baccalà: dopo una parte teorica dedicata allo studio dei prodotti ittici norvegesi, gli studenti del Maggia avranno l'opportunità di provare sul campo l'arte culinaria del paese nordico sotto la guida esperta dello chef norvegese di fama Erik Renaa dell'Istituto Gastronomico Norvegese. L'iniziativa, la prima di una lunga serie presso molti istituti alberghieri italiani, mira a far conoscere i prodotti ittici norvegesi, di cui l'Italia è già uno dei principali paesi importatori soprattutto per quanto riguarda stoccafisso e baccalà, presenti in molte antiche ricette regionali italiane. [l.g.]

dove sotto la guida di Sergio Bartolucci c'erano stati i primi approcci nel 1994. Si sono presentati con un menù di prodigiosi piatti del loro paese col «maki sushi» in primo piano, naturalmente. Ha detto Daniela Patriarca organizzatrice del master:

«Dieci anni di attività, oltre seicento cuochi che sono passati per Domodossola: un bel patrimonio di ambasciatori di questo territorio. Senza contare l'effetto moltiplicatore dovuto agli incontri che si fanno nel settore. La maggior parte di questi ragaz-

zi lavora per trecento ristoranti di Tokio, tutti di grande affidabilità». Aggiunge Patriarca: «Domodossola è rimasta nella loro esperienza. A Tokio c'è pure un'associazione di ex-allievi che sono stati qui. Di tanto in tanto tornano in Italia e così come vanno nelle Langhe a fare acquisti fanno un salto in Ossola per portare nei loro ristoranti salumi e formaggi che si producono qui». Ha detto Pier Carlo Lincio delegato provinciale dell'Accademia della Cucina: «Forse non ci rendiamo ancora conto di quanto sia stata capace di promuovere il territorio questa iniziativa. E' bene che venga valorizzata ancora di più dalle istituzioni locali. Fin ora hanno appreso 'di cucina' ma ora sono curiosi di conoscere i vini ed il nostro modo di stare a tavola. Il rapporto con loro fa crescere anche noi: sono meticolosi, amanti della perfezione; tutto ciò migliora i nostri piatti».