

VareseNews

I prodotti tipici diventano un piatto da primo premio

Pubblicato: Giovedì 19 Febbraio 2009

Fantasia, abilità e prodotti tipici. Sono questi i tre ingredienti per partecipare al primo concorso culinario delle province dell'Insubria.

Quattro scuole alberghiere e 26 allievi cuochi sono già ai fornelli per aggiudicarsi il podio: il De Filippi di Varese, il Falcone di Gallarate, il Brera di Como e il De Filippi di Arona.

Il vincitore sarà proclamato sabato sera 21 febbraio alla cena di gala nel ristorante 2 Lanterne di Induno Olona.

La materia prima delle ricette ideate e cucinate dai giovani chef con l'assistenza degli insegnanti deve essere di rigore **il prodotto tipico locale**, quindi carni, pesci, miele, formaggi, mele e frutta rigorosamente di aziende e luoghi dei rispettivi territori.

Organizzatore del 1° concorso culinario dell'Insubria è infatti **l'Associazione Arcimboldo** che vuole coniugare la capacità e la fantasia dei ragazzi chef con la freschezza e la genuinità del prodotto e con la conoscenza delle tradizioni.

Alla manifestazione partecipa il **Consorzio Agrario Provinciale di Varese** che da tempo ha scelto di essere luogo di incontro fra produttori agricoli e consumatori tramite soprattutto i prodotti tipici e biologici.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it