

## Ambasciatore nel mondo a colpi di ricette

**Pubblicato:** Giovedì 9 Aprile 2009



Le immagini di Varese e delle sue meravigliose bellezze paesaggistiche scorrono sullo schermo del **Kursaal di San Sebastián**, teatro del più importante congresso mondiale dedicato alla cucina: “Lo Mejor de la Gastronomía”, manifestazione inventata dall'autorevole critico **Rafael García Santos** e giunta alla decima edizione. Davanti ad una attenta platea, composta da oltre mille addetti ai lavori di fama planetaria, si staglia la figura di **Ilario Vinciguerra**, il cuoco napoletano che, ormai da otto anni, ha messo radici a Galliate Lombardo, dove è riuscito a trasformare un piccolo circolo di paese – **l'Antica Trattoria Monte Costone** – in un ristorante di alta tradizione culinaria. Il talentoso chef, che, ad appena **32 anni**, ha raccolto la sua prima “**Stella Michelin**”, non è soltanto un grande artista della cucina ma anche un instancabile ambasciatore della provincia di Varese all'estero. Già nel novembre del 2007 Vinciguerra aveva sedotto San Sebastián con il suo straordinario “Profumo” – squisita tartare di gamberetti reinventata con eleganza ed allegria – portando a Galliate il “Jaén, paraíso interior”: prestigioso premio internazionale di cucina con olio di oliva. Quest'anno, il vulcanico partenopeo ha gratificato ancora la sua terra d'adozione: proiettando in Spagna un affascinante filmato che alternava alle istantanee dei suoi piatti – capolavori costruiti con grande senso estetico – le vedute più incantevoli della “Città Giardino” e dei suoi splendidi dintorni. Lo sfondo ideale per la conferenza di tenuta con estro, verve, e brio da Vinciguerra, applauditissimo sul rilevante palcoscenico di San Sebastián. Il geniale cuoco ha svolto un'impeccabile relazione sul suo modo di intendere e di volere la cucina, dispensando fondamentali suggerimenti ai giovani colleghi. Gli intensi passaggi del suo denso discorso, ricchissimo di spunti, hanno entusiasmato l'attento ed esigente pubblico spagnolo. Lo chef così prorompentemente mediterraneo ha affermato subito la sua caliente passionalità ribadendo, con efficacia, il concetto fondamentale che costituisce l'anima delle sue opere d'arte: «La cucina – ha ricordato Vinciguerra con voce squillante – parte dal cuore e ha l'obbligo di suscitare emozioni intense che sappiano riscaldare la mente». Il primo compito del cuoco è proprio quello di «trasmettere appaganti suggestioni non soltanto al palato ma anche ad olfatto e vista: sensi che vanno assolutamente tenuti in considerazione accingendosi ad elaborare qualsiasi ricetta». Il piatto, dunque, deve avere la capacità di parlare ad occhi e naso ma, soprattutto, deve essere in grado di conquistare la bocca: «Occorre far percepire la consistenza dei sapori – asserisce l'acuto artefice della gastronomia – nitidamente, senza possibilità di equivoci e fraintendimenti». Vinciguerra vive l'arte del cibo come un coraggioso avanguardista, estremamente rispettoso delle regole su cui si fonda la disciplina: «Ai giovani spetta l'innovazione ma per proporre qualcosa di originale è indispensabile avere la più completa conoscenza della tradizione». La perentoria frase fa un certo effetto sul palcoscenico spagnolo dove, implicitamente, Vinciguerra ricorda il paradigma di Picasso, la cui incisiva rivoluzione pittorica si fondava su rigorosa conoscenza della tecnica. E sulla lucida base della

consapevolezza. Prezioso ingrediente che, secondo Vinciguerra, è imprescindibile: «La coscienza di quel che si fa è fondamentale e si acquisisce attraverso lo studio delle diverse consuetudini culinarie. Straordinariamente molteplici, visto che, assai spesso, una ricetta non varia soltanto da paese a paese ma perfino da quartiere a quartiere e, addirittura, da famiglia a famiglia». La filosofia di Vinciguerra assume, quindi, grande concretezza: lo chef, in video collegamento con i suoi collaboratori, che si trovano in cucina, dà indicazioni per la realizzazione del piatto principe della cultura italiana: la pasta con i pomodori, che fa esplodere l'entusiasmo dei mille di San Sebastián. Il successo ottenuto da Vinciguerra a "Lo Mejor de la Gastronomía" inorgoglisce anche la provincia di Varese, che vanta sul proprio territorio una presenza importante: quella di un giovane maestro della tavola, dotato di raffinata intelligenza. E, soprattutto, di cuore. Come è possibile capire dall'accurato e commovente ricordo di **Romano Levi**. Il "Grappaio Angelico" a cui Vinciguerra ha dedicato la conferenza tenuta in Spagna, ricordandone l'alto ingegno con queste significative parole: «Romano Levi è stato un caro amico. Grande uomo, fu impareggiabile nell'arte di distillatore. Riuscì a far conoscere la sua grappa in tutto il mondo non esportandola ma importando persone nella sua tenuta in Piemonte, nel cuore delle Langhe: un vero genio».

[Redazione VareseNews](#)

[redazione@varesenews.it](mailto:redazione@varesenews.it)