

Le Gourmet è ancora re del Catering

Pubblicato: Lunedì 17 Marzo 2014



Miglior catering d'Italia. Proprio nell'anno in cui festeggia il quarantesimo di fondazione, **Le Gourmet di Angelo Tondini**, azienda con sede a **Sumirago** (Varese), ha vinto il primo premio assoluto al concorso King of Catering, competizione nazionale organizzata a Firenze durante Taste, il salone-evento che si svolge ogni anno a Palazzo Pitti. Un riconoscimento prestigioso che arriva dopo tre anni consecutivi ai vertici: nel 2011 Le Gourmet aveva infatti ottenuto il premio di categoria **King Menù**, nel 2012 e 2013 il **Gold di King of Catering**. E quest'anno è arrivato il platinum, ovvero il primo posto assoluto. Le Gourmet ha passato tutte le fasi di selezione, precedendo alla fine, tra le oltre cento aziende partecipanti, Sire Ricevimenti di Napoli, Santi Catering di Treviso e Caffè Scala di Milano.

«Sicuramente un bel riconoscimento per la nostra storia ma soprattutto una gratificazione per l'impegno che mettiamo ogni giorno nella nostra attività», spiega Tondini. «L'attenzione alle qualità delle materie prime e l'esperienza di uno staff attento ai dettagli ci hanno permesso di arrivare a risultati così importanti».

Il tema dell'edizione 2014 del concorso era arduo: "Matrimoni del gusto: i catering italiani sposano la cucina internazionale delle grandi occasioni"; un tema complesso ma che rappresenta una tendenza sempre più diffusa a livello mondiale, dove solo l'esperienza e un'attenta analisi delle diverse culture può portare ad una sapiente rivisitazione. I quattro finalisti hanno dovuto presentare un menu ispirato ai grandi piatti delle tradizioni culinarie di Azerbaijan, Cina, Emirati Arabi, India e cimentandosi in allestimenti e presentazioni reinterpretate secondo il gusto italiano. Il tutto, rispettando un budget massimo di spesa per commensale di 36 euro.

«Il compito non è stato semplice – commenta Tondini -. Ci siamo dovuti documentare sui piatti tipici di questi Paesi, assimilarli e reinventarli con il tocco italiano». La prova prevedeva la presentazione di otto antipasti (quattro per due nazioni) serviti a buffet, due piatti serviti al tavolo provenienti da due Paesi diversi e tre dolci per ogni nazione serviti anche loro a buffet. L'abilità culinaria di Le Gourmet ha proposto rivisitazioni che hanno compreso, tra gli altri piatti, la dolma azera e le capesante al curry indiane per gli antipasti, quindi dagli Emirati la chorba bel a dess e dalla Cina un piatto della cucina confuciana con le costole di maiale. Per concludere, datteri farciti (Emirati), budino di mandorle e frutta allo zenzero (Cina), gelatina di the alla menta (Azerbaijan) e gallette di ceci (India), solo per citare alcuni dei dolci proposti. Fondamentale l'allestimento. «In collaborazione con Claudio Brovelli, abbiamo potuto realizzare un allestimento in stile orientale completo di una tenda con i colori classici delle popolazioni arabe. Claudio Brovelli si è poi occupato della realizzazione dei sottopiatti, fatti a mano da lui stesso e dal suo staff, e di tutto l'allestimento floreale nei colori delle spezie: sicuramente un contributo che ha fatto la differenza».

L'eccellenza, premiata e riconosciuta (dal 2014 Le Gourmet è segnalata anche dalla guida Gambero Rosso), sa resistere anche alla crisi. «Le difficoltà ci sono e si sentono. Puntiamo però sull'eleganza e

sulla qualità,offrendo uno staff di professionisti che lavorano sodo e con tanta umiltà», conclude Tondini. «Anche dopo un importante premio come questo non ci si sente arrivati: ogni giorno accettiamo la nostra sfida e guardiamo avanti».

Leggi: **Anche il re del catering non digerisce la burocrazia**

King of Catering è stato organizzato da La Buccia in collaborazione con Pitti Immagine, Mondadori Pubblicità e Four Seasons Hotel Firenze e sostenuto da importanti aziende del "made in Italy" come Bisol, La Campofilone, Flamigni, Rcr Cristalleria Italiana, Ferrarelle Spa e Venchi.

La giuria era composta da: Gianluca Bisol (Bisol), Massimo Buli (Flamigni), Mauro Costanzo (Rcr Cristalleria Italiana), Eleonora Cozzella (giornalista), Federico De Cesare Viola (giornalista), Marilisa Allegrini (Allegrini), Augusto Di Blasi (Ferrarelle Spa), Maddalena Fossati (giornalista), Marisa Fumagalli (giornalista), Giovan Battista Mantelli (Venchi), Christine Mauracher (direttore Master Università Ca' Foscari di Venezia), Vito Mollica (Chef, Il Palagio – Four Seasons Firenze), Riccardo Monco (chef Enoteca Pinchiorri), Raffaello Napoleone (Pitti Immagine), Davide Paolini (il gastronomo), Agostino Poletto (Pitti Immagine), Leonardo Romanelli (critico e giornalista), Enzo Rossi (La Campofilone) e Claudio Sadler (Sadler Milano).

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it