

VareseNews

Aimo: “In cucina servono cultura, passione e curiosità”

Pubblicato: Mercoledì 22 Febbraio 2017



«**Ci vuole conoscenza, curiosità e tanta passione. L'estetica viene dopo**». Per gli studenti del quarto anno dell'**alberghiero De Filippi** è stata una mattinata ricca di emozioni e storia. Ospiti del **ristorante Al Gallione a Bodio Lomnago**, gli aspiranti cuochi hanno potuto ascoltare la lunga e prestigiosa storia di **Nadia e Aimo**, i due chef toscani “**bistellati**” trapiantati a Milano, tra i massimi esperti di arte culinaria.

Tra ricordi di gioventù e lezioni di alta cucina gli studenti hanno assaggiato alcune **specialità realizzate da dodici studenti sotto l'occhio dello chef del Gallione Alessandro Garzillo** che più volte li ha stimolati: « Voi dovete fare domande, essere curiosi, non accontentatevi di ciò che vedete o ascoltate... dovete avere la curiosità di andare a fondo».

Con la collaborazione di Filippo Brusa della rivista “Stravizzi”, **la lezione ha spaziato dalla storia di Aimo Moroni**, arrivato a 13 anni a Milano senza soldi e con tanta fame, **alla sua gioia in cucina**, una passione ereditata dalla madre e che lui coltiva ancora oggi con impegno e curiosità : « Mi diverto ad andare a fare la spesa» ha rivelato Aimo che ha sottolineato la bellezza della **cucina semplice**, « quel pane essiccato e pomodoro nostrano che molti clienti ancora chiedono...», la necessità della conoscenza e dell'affetto verso i sapori della tradizione italiana: « Le interiora, il rognone, le cervella, le animelle... quei piatti che oggi sembrano essere dimenticati».

Incisivo e incalzante è stato anche Alessandro Garzillo che ha sollecitato la partecipazione dei giovani: « Voi dovete venire qui con la curiosità. Telefonatemi e io vi inviterò a trascorrere un'intera giornata lavorativa con me in cucina. Ma **voglio passione, quella vera e non quella che nasce davanti alla televisione**». Gli incontri che il docente organizza nel suo ristorante servono a stimolare gli studenti che spesso escono dalla scuola senza avere un'adeguata preparazione tecnica.

Il dubbio è che la popolarità televisiva non giovi più di tanto all'arte culinaria: « Sapete quali sono i fondamenti di una buona cucina? Cosa non può mai mancare?» La domanda di Garzillo ha colto i più impreparati o, forse, solo intimoriti da questi due personaggi tanto blasonati: « Brodo, ma non il dado!, e poi il fumetto di pesce, e il fondo bruno e la salsa di pomodoro» ha spiegato lo chef del Gallione che rimpiange la vecchia cucina, quella che si imparava direttamente ai fornelli, con maestri che davvero possedevano la cultura del cibo: « sapevano dove prendere i diversi tagli di carne da una bestia. Oggi arriva tutto sotto vuoto e quella capacità non c'è più».

Tra ricordi, segreti e consigli, gli studenti hanno assaggiato il menù cucinato: gnocchi di patate con pomodoro confit, sashimi di calamaro e riduzione di zafferano, coda di bue, uvetta e pinoli, verdure croccanti, arance a vivo, creeme Brûlé all'anice stellato con ananas disidratato.

Tra gli ospiti della mattinata, anche il sindaco di Bodio **Eleonora Paoelli che ha invitato Aimo a sostenere il pesce di lago** un impegno che ha fatto suo Alessandro Garzillo.

Una mattinata gustosa e stimolante per gli aspiranti cuochi dal cammino appena avviato.

di A.T.

