

Residente in paese, La Rosa, 16 anni, ha da poco concluso uno stage in una nota trattoria locale

Piccolo masterchef a Inverigo, Matteo e l'amore per la cucina

*Il sogno è aprire un ristorante caratterizzato da materie prime del territorio
Già pronto il nome, «Ma - Torry», una speciale dedica per il padre adottivo*

«Un cuoco senza pancia è come un cielo senza stelle», scherza il giovane

ha accolto dandogli una nuova famiglia, che il ben-essere ha potuto iniziare a vedere il suo sogno prendere forma. «Quando ero in comunità mi divertivo a dare una mano in cucina agli educatori, quando mi era concesso», racconta Matteo.

Arrivato nella mia nuova famiglia subito hanno cercato di stimolarmi a colmare le mie doti culinarie e, con il loro permesso, ho iniziato a muovermi tra i fornelli. Il mio primo esperimento è stato un piatto di maccheroni ripieni al pro-

piccolo maestro nella preparazione dei risotti. Purtroppo, già mostra le fattezze tipiche di un cuoco. E lui stesso a riderci sopra, dicendo che quell'aspetto buffo ben gli si addice: «Un cuoco senza pancia è come un cielo senza stelle», afferma a tutti a gran voce. Accanto ai suoi maestri, lo chef Paolo Fossati e il vice, Marco Oliveri, il ragazzo confida di aver imparato in breve tempo davvero molto, prima di tutto le regole base del comportamento in cucina, dalla pulizia, al-

l'ordine, alla capacità di lavorare in squadra per raggiungere un buon risultato.

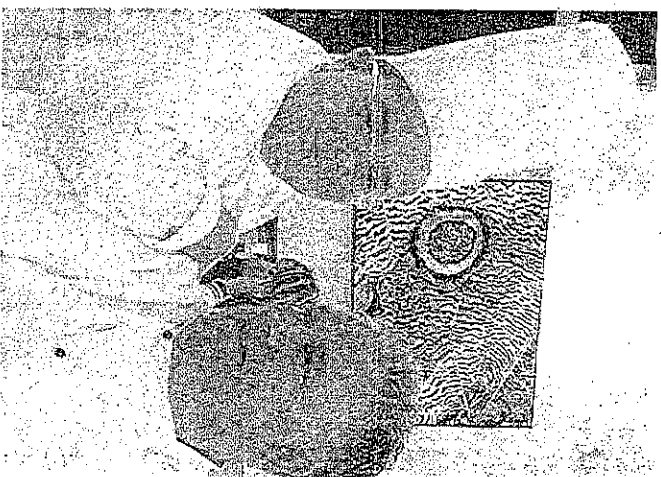
«Auguro a Matteo di continuare il suo sogno - commenta Fossati - Questo lavoro è duro, non è tutto un mondo stellato come si vede in televisione, ma lui ha tutte le carte in regola per fare bene e il supporto di chi ora gli sta accanto è uno stimolo per continuare e impegnarsi per raggiungere l'obiettivo».

Francesca Sornani
© RIPRODUZIONE RISERVATA

INVERIGO (s/c) «Il mestiere che farai da grande?»: «Lo chef». Piccoli cuochi crescono. Tanti Gualtero Marchesi, Gianfranco Visani, Carlo Gracco. Meglio orto e cucina che lavorare in banca. E anche Inverigo ha il suo piccolo Arnisi.

E' Matteo La Rosa, 16 anni, residente in paese in via Urbano III, che, al secondo anno della scuola «in-presa» di Carite ha da poco concluso un periodo di stage nelle cucine della «Trattoria Edda» di Cremenago. Una passione che il giovane cuoco ha nel sangue e che non nasce solo grazie ai personaggi televisivi e ai reality show ambientati nelle cucine dei ristoranti che stanno appassionando molti ragazzi. Tanto forte è per Matteo l'amore per l'arte culinaria che ha già le idee chiare: il suo sogno è aprire un ristorante dalla cucina casalinga, ispirato alle mentalità prime simbolo della realtà in cui è nato e cresciuto. E il menù del suo locale sta già prendendo forma: il giovane cuoco ha già dato scritto le sue prime ricette, tutte a chilometro zero, che profumano di aria di casa.

Al tavolo La Rosa potrebbe offrire antipasto di salame cotto e mortadella con lenticchie, un primo piatto di risotto alla milanese con ossobuco, un secondo a base di stinco di vitello con glassa di porchini e per chiudere una buona fetta di torta di mele. E questo nel ristorante che dovrebbe chiamarsi «Ma - Torry», dall'unione delle sillabe iniziali del suo nome e del suo papà adottivo, Antonio. E' infatti grazie a Simona e Antonio, la coppia che lo



Sopra l'inverigese Matteo La Rosa, 16 anni, giovane promessa della cucina, in compagnia dello chef Paolo Fossati