LA PROVINCIA
VENERDÌ 20 OTTOBRE 2023

IL PERSONAGGIO VALMADRERA

Lo chef Di Stefano argento tra gli scaligeri

Il cuoco Ivan Di Stefano di Valmadrera si è aggiudicato la palma d'argento al concorso "Chicco d'oro" all'Isola della Scala di Verona, un concorso culinario prestigioso da trent'anni organizzato dall'Associazione cuochi scaligeri veronesi.

Una bella soddisfazione per lui e per la cucina a base di prodotti lecchesi. Di Stefano spiega: «La mia ricetta ha voluto valorizzare prodotti del nostro territorio e di alcuni produttori locali. Lecco non è solo lago: ho usato ad esempio il gorgonzola di capra della cooperativa LeccoLatte di Ballabio e la collinetta affumicata della Marco D'Oggiono di Oggiono».

Ivan Di Stefano
Ha 37 anni

Di Stefano ha proposto a Verona un delizioso risotto al gorgonzola di capra, collinetta affumicata e germogli di borragine, lampone dry e la sua salsa. La giuria ha valutato la tecnica, il rispetto delle materie prime il gusto e l'aspetto visivo dei gourmet.

Decisamente apprezzato quello proposto da Di Stefano, che infatti si è meritato la medaglia d'argento: «Sono molto soddisfatto - commenta - anche per un particolare che rende merito al nostro territorio lecchese. A Verona, quando gli altri concorrenti, in totale eravamo in venticinque, hanno saputo che sono del Lecchese hanno dato per scontato che avrei presentato un piatto a base di pesce persico o altri esemplari tipici del nostro lago. Invece ho spiegato loro che, pur essendo delizioso il nostro pesce, Lecco non è solo lago: abbiamo delizie invidiabili, a partire dalla Valsassina con i suoi prodotti caseari».

Il cuoco valmadrerese ha 37 anni, nel 2002 ha ottenuto il diploma di chef al Centro alberghiero di Casargo e si è fatto un nome: «Svolgo la mia professione che è quella di personal chef - racconta lui -, cioè vengo chiamato in ristoranti, ville private, per proporre i miei piatti». **B.Gro.**