

# Lo chef è tornato a Cavallasca E per lui la stella verde Michelin

SAN FERMO

**PAOLA MASCOLO**

La stella verde Michelin si ferma per la prima volta a San Fermo grazie al Radici Restaurant di chef **Mirko Gatti**.

Una cucina, quella di Gatti che da sei anni, (il Radici ha aperto a fine 2018), propone piatti sostenibili ed ha portato da noi la sua bella esperienza di formazione e vita. La storia di Mirko Gatti e del Radici Restaurant ci parlano di un ragazzo, classe 1981, Mirko appunto che, da ragioniere come prima qualifica, ragazzo che non aveva mai pensato di fare lo chef, arriva a spendere la sua vita in cucina con un progetto ambizioso ed impegnativo che è stato premiato dalla Guida Michelin.

**Prima tappa a Londra**

Da Cavallasca a Londra, dove è andato dopo la maturità, trova impiego da Mosaico, un ristorante italiano collocato in una traversa di Regent Street, nel

cuore del west end londinese.

Lavora ed impara in ristoranti gourmet, posti un po' ricercati, arriva ai ristoranti stellati, come il City Social, al 28mo piano con vista mozzafiato su Londra. Non si accontenta, vuole imparare e da Londra si avvicina alla cucina nordica a Copenhagen, prima lavora al Relais di Cristian Prigisi poi al Noma, in cui le esperienze sensoriali nelle pietanze e nella scelta di utilizzare solo prodotti a km zero lo illuminano e da lì arriva l'idea di Radici Restaurant, un posto speciale nella sua Cavallasca, dove è voluto tornare, radici, appunto.

La natura, la ricerca delle materie prime, il concetto di zero sprechi hanno portato Guida Michelin ad accorgersi del ristorante di Cavallasca e a conferire per la prima volta la stella verde ad un ristorante comasco. Ecco la motivazione con cui Guida Michelin, durante la premiazione al Teatro Grande di

Brescia ed il conferimento delle sue stelle, ha parlato del Radici Restaurant: «Il forte impegno di Sara e Mirko ruota attorno ad alcuni elementi cardine. Innanzitutto il foraging, la raccolta di materie prime selvatiche come erbe, fiori, germogli, alghe, licheni, muschi, bacche e pigne.

C'è poi la produzione di fermentati (garum, miso, aceti, shoyu elaktsubushi) per utilizzare gli scarti e l'uso esclusivo del fuoco vivo per le cotture. Gli arredi del locale, infine, sono stati realizzati con materiale di recupero».

**Una cucina sostenibile**

Chef Mirko Gatti con Sara Pau, sua compagna anche nella vita, oltre che a Radici Restaurant, ha sempre puntato sulla sua visione di cucina attraverso lavorazioni particolari tra cui la fermentazione. Un visionario che ha tenuto duro malgrado avesse aperto il ristorante per poi attraversare il brutto periodo della pandemia, ma alla fine ha rag-

giunto un successo che porta lui e Sara anche al paese di San Fermo della Battaglia e a tutta la provincia di Como.

«Per me sostenibilità in cucina non è mai stata una moda dice lo chef stella verde Michelin - sostenibile in cucina per me non è solo la ricerca dei materiali, ma un progetto ampio, una filosofia che da 6 anni porto avanti. Al centro del progetto c'è la natura, zero spreco, materia prima sempre utilizzata al 100%. Attraverso diverse tecniche di lavorazione quelli che sarebbero gli scarti diventano le armi segrete dei nostri piatti. E' un riconoscimento che ci onora e racconta emozionato - una grande sorpresa, anzi una sorpresa totale, lo abbiamo saputo la sera stessa. Ringrazio Guida Michelin e tutti i clienti che sendosi ai nostri tavoli hanno reso tutto questo possibile ed emozionante, giorno dopo giorno».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Lo chef Mirko Gatti con la sua compagna Sara Pau



I ragazzi del Cip di Via Bellinzona con lo chef Mirko Gatti

## Incidente Spavento per due bambini



I mezzi coinvolti nell'incidente

**Fino Mornasco**

Paura ieri mattina in via Monte Adamello, a Fino Mornasco, per un incidente che ha visto coinvolta una donna di 40 anni che viaggiava su una Twingo insieme ai figli di cinque e otto anni. Per cause in fase di accertamento, poco dopo le 8.30 la donna avrebbe urtato un camioncino della nettezza urbana che la precedeva, finendo poi con l'auto a lato della strada carreggiata.

Immediato l'arrivo sul posto dei soccorsi, con la Cri di Lomazzo allertata in codice giallo. Preoccupazione soprattutto per i due bambini, in considerazione nella tenera età. Nessuna delle persone coinvolte sarebbe comunque stata in gravi condizioni, anche il colpo c'è stato: uno dei due bimbi avrebbe accusato un gonfiore al volto. Necessario, dunque, il trasporto all'ospedale Sant'Anna di San Fermo della Battaglia - semper con il codice di media gravità - per gli accertamenti del caso e per escludere conseguenze più serie. Sul posto è intervenuta anche la polizia locale di Fino, per i rilievi e per

**coop**

**ipercoop**

**MESE DEL SOCIO**

dal 30 ottobre

**Buono da 5 €**

per una spesa di almeno 15€

**DA SPENDERE SU UNA SPESA MINIMA DI 15 € SUI PRODOTTI COOP\***

\*offerta soggetta a limitazioni, maggiori informazioni a punto vendita

**4 settimane di offerte imperdibili**

Dal 1° novembre al 15 novembre

Dal 16 novembre al 30 novembre

Promozione valida in tutti i Supermercati e Ipermercati di Coop Lombardia

## Oggi l'open day del ping pong per i malati di Parkinson

**Villa Guardia**

Il tennis da tavolo, me aiuto per i malati di Parkinson, su questo assunto il Gruppo Sportivo Villa Guardia, nel suo cinquantimo anno di attività, con la collaborazione dell'Associazione Italiana Parkinsoni lancia un corso di ping pong dedicato alle persone affette dal Parkinson, una malattia neurodegenerativa.

Oggi alle 15 presso la pista di via Tevere si terrà un open day di presentazione dell'iniziativa e conoscere gli istruttori a cui partecipare liberamente.

Il corso di tennis da tavolo per i malati di Parkinson è frutto dello slancio personale di **Joyce Dijkstra**, una olandese che da oltre 10 anni vive a Villa Guardia con il marito Aldo. E' l'idea di unire il tennis da tavolo a una attività che contribuisce a migliorare la qualità della vita delle persone affette da Parkinson viene da lei. «Sono in collegamento con l'America e anche con l'Australia per questo progetto», spiega Joyce Dijkstra. «Sono in collegamento con l'America e anche con l'Australia per questo progetto», spiega Joyce Dijkstra. «Sono in collegamento con l'America e anche con l'Australia per questo progetto», spiega Joyce Dijkstra.

Oggi il Ping Pong è stato organizzato a Villa Guardia. «L'iniziativa del Gruppo Sportivo di Villa Guardia è un atto d'amore verso il malato di Parkinson», commenta Joyce Dijkstra. «L'iniziativa del Gruppo Sportivo di Villa Guardia è un atto d'amore verso il malato di Parkinson», commenta Joyce Dijkstra.