

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Legnano Chapter chef per un giorno

Redazione · Tuesday, October 21st, 2014



Nell'immaginario comune la leggendaria figura del guidatore di Harley-Davidson è vista come una figura grezza, a volte rude. Quando ad una persona viene chiesto di immaginarsi un gruppo di Harleysti che si ritrovano con altri, aventi la stessa passione, per cenare tutti insieme, difficilmente penserebbe a persone vestite da camerieri che servono altri gruppi anch'essi pronti a servire a loro volta.

Per organizzare la festa del decimo anno il "100 Torri Chapter" ha pensato ad una cosa diversa che alcun membro di nessun Chapter ha finora provato. Non doveva distaccarsi troppo dalle tradizioni secolari delle nostre terre, per questo motivo optarono per una sfida culinaria traendo ispirazione da un famoso programma televisivo che, da un paio d'anni a questa parte, sta riscontrando sempre maggiori successi in più paesi del mondo; "la sfida a chi fa il risotto più buono, più originale". Ogni Chapter doveva cucinare e presentare la prelibatezza come meglio credesse. Festeggiando anche noi del Legnano Chapter i nostri 10 anni cogliemmo la palla al balzo.

Noi volevamo, ovviamente, distinguerci dagli altri. Volevamo fare un qualcosa che gli altri non avrebbero mai fatto o nemmeno pensato di fare. Coticché decidemmo di vestire i camerieri tutti allo stesso modo con tanto di cappello da vero Chef e grembiule in stile Harley-Davidson. Il solo abbigliamento non era per noi sufficiente, dovevamo distinguerci ancora di più, farci riconoscere meglio, far capire veramente chi siamo e che organizzazione siamo in grado di creare.

Cercammo di instaurare un presupposto comune nel servire così dicemmo ai nostri camerieri di servire solo a destra e mai da sinistra con attenzione alla qualità del servizio. Ponemmo molta attenzione al servizio di un singolo individuo alla volta. Ma il meglio volevamo darlo con il risotto, lo abbiamo pensato con l'intento di stupire. Decidemmo di creare un risotto che andasse oltre i comuni risotti nostrani che si possono mangiare sempre. Noi optammo per un risotto ai mirtilli di Sant'Orsola, sfumato al teroldego rotaliano, mantecato al Vezzena con fiori di Calendula. Dopo la degustazione dei vari risotti la sera è scorsa via tra balli e canti.

Giulio Joshua Parolo

This entry was posted on Tuesday, October 21st, 2014 at 11:50 am and is filed under [Cronaca](#), [Legnano](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.

