

L'EVENTO La «Festa nazionale del Cuoco» porterà in città oltre 700 professionisti di ogni regione e provincia

Brescia apparecchia la piazza e diventa capitale degli chef

Dalla sfilata in divisa, alla cena di gala, al contest tra gli studenti Venturelli: «Così si promuove il patrimonio gastronomico»

Marta Giansanti

●●● Brescia, città sempre più al centro dell'attenzione: non solo Capitale della cultura 2023, nei prossimi giorni sarà anche capitale italiana della cucina. «Candidata insieme a Venezia e Bergamo, la Leonessa ha sbaragliato la concorrenza, aggiudicandosi la possibilità di ospitare la "Festa nazionale del Cuoco" che porterà in città oltre 700 cuochi di ogni regione e provincia», così lo chef Luca Venturelli, presidente dell'Associazione cuochi bresciani ha presentato l'importante evento, dedicato all'arte culinaria, che mercoledì e giovedì prossimi animerà (profumerà e delizierà di assaggi) il centro storico.

«Un evento, per noi, motivo di grande orgoglio - ha aggiunto Venturelli -, viviamo in un'area ricca di prodotti e di piatti eccellenti ma, fuori dai confini provinciali, poco conosciuti. Questa sarà l'occasione per promuovere il nostro patrimonio gastronomico». Una festa che nasce come celebrazione al patrono di tutti i cuochi, san Francesco Caracciolo (13 ottobre),

nel tempo cresciuta e diventata un contenitore itinerante per far comprendere e favorire la cucina italiana e l'eterogenea e variegata identità gastronomica di ogni luogo, tra specialità culinarie tradizionali e innovative.

«Il nostro futuro sono nelle parole del passato - ha detto il re dei pasticciere Iginio Massari - e il valore della cucina non è solo nell'immediato ma è anche a lungo termine, nella promozione del turismo, della socialità, dell'ospitalità e dei settori che gravitano attorno ad essa».

La manifestazione si aprirà nel pomeriggio di mercoledì, alle 14.20, da piazza Tebaldo Brusato, da dove partirà una sfilata degli chef in divisa che raggiungeranno piazza Paolo VI per i saluti istituzionali e la messa in Duomo Vecchio. Seguirà alle 18.40 un aperitivo finger-food preparato dai ragazzi delle scuole alberghiere della provincia. La giornata si chiuderà con una cena di gala a firma degli stellati: Philippe Léveillé, Alfio Ghezzi e Carlo Bresciani e il dolce di Cast Alimenti e del Maestro Massari.

La mattinata seguente sarà dedicata agli studenti, che



La presentazione della «Festa nazionale del Cuoco», in programma in città

La manifestazione si aprirà nel pomeriggio di mercoledì da piazza Tebaldo Brusato

parteciperanno a un contest culinario tra le mura del museo Santa Giulia. La festa si concluderà con un maxi-buffet delle Regioni, all'ombra del palazzo delle Poste, a partire dalle 13.30. «Sarà una grande opportunità non solo per Brescia. Una preziosa occasione far conoscere i nostri luoghi e le rispettive eccellenze enogastronomiche». ha commentato il sindaco Emilio Del Bono. Secondo le prime stime la due giorni di kermesse, genererà un indotto, diretto e indiretto, per oltre mezzo milione di euro. «Una

grande macchina che farà esaltare i prodotti tipici regionali e locali, a marchio Dop e Pat - ha sottolineato lo chef Alberto Luca Somaschini, presidente Unione cuochi lombardi - e che punterà i riflettori su un argomento molto attuale: la sostenibilità in cucina nel quotidiano». La manifestazione ha il patrocinio della Regione - «che ha contribuito anche economicamente per valorizzare il territorio», come specificato dal consigliere regionale Claudia Carzeri - della Provincia e del Comune.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

146176