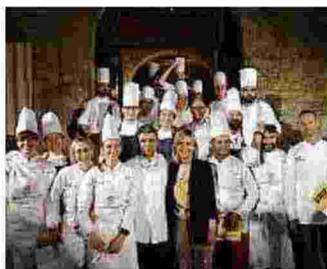


Chef per una notte: vivaista vince grazie alla barbabietola

La kermesse del GdB per cuochi dilettanti ha premiato 6 ricette con una eccellenza

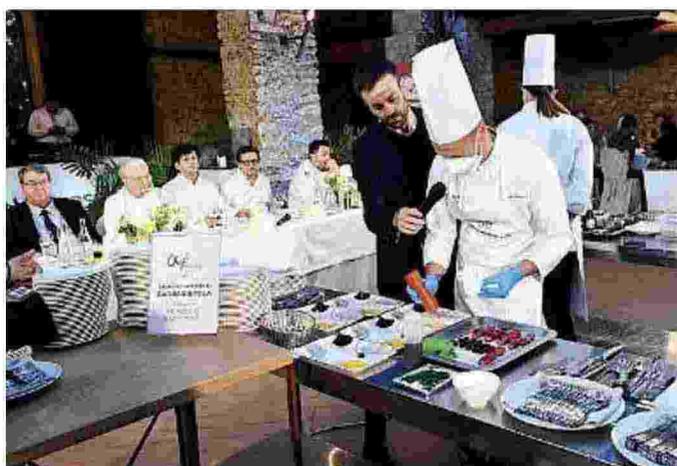
■ In sei sono stati Chef per una notte cucinando in un gala con 120 invitati. Ha vinto Luigi Riccardi che ha raccolto il plauso di pubblico e giuria. **A PAGINA 26 E 27**



La festa. Chef e concorrenti

La giuria aveva proposto un ex aequo con il pacchero di Fabio ma i voti raccolti in sala hanno dato il verdetto

Luigi con barbabietole e salmone si aggiudica il voto del pubblico e vince questa edizione



Il vincitore. Davide Briosi intervista Luigi mentre prepara i piatti

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



146176

Vivaista tutti i giorni, chef per una notte

La finale

■ Una vittoria a furor di palato e al sapore di barbabietola per la nona edizione di Chef per una Notte.

È Luigi Riccardi, 46enne vivaista di Orzinuovi, il campione assoluto tra i sei vincitori che lunedì sera al ristorante Carlo Magno di Collebeato si sono cimentati nei panni di veri chef, preparando le loro ricette per i 120 ospiti e giurati.

Il piatto. Luigi ha convinto tutti con la sua creazione «In veste di barbabietola», già premiata nella categoria verdure e ortaggi: la protagonista del piatto è stata trasformata in un gel, con cui Luigi ha ricoperto un filetto di salmone marinato e scottato. La ricetta è stata completata da cubetti di barbabietola lessata, gel al limone e polvere di finocchietto. «Una vittoria davvero inaspettata - commenta a caldo il campione ai microfoni di Clara Camplani e Davide Briosi, conduttori della serata -. È sicuramente una grande soddisfazione e un punto di partenza per crescere ancora in cucina». Per Luigi questa è la seconda vittoria di categoria dopo quella dello scorso anno con una mousse di piselli, e la prima assoluta. «Volevo una ricetta alternativa con la barbabietola - ci aveva raccontato la scorsa setti-

mana, durante le prove nelle cucine del ristorante di chef Beppe Maffioli che, come da tradizione, ha ospitato l'evento finale della nostra iniziativa -. La difficoltà più grande è stata mantenere la temperatura del gel in modo tale che avvolgesse il salmone».

La vittoria di Luigi, che oltre alla gloria ha ricevuto il cappello ufficiale di Chef, è stata decretata dalla giuria, presieduta dal maestro Iginio Massari, e confermata dagli ospiti presenti in sala. «Noi avevamo proposto un ex aequo con il Pacchero Nostrano di Fabio Letti, ma il gusto del pubblico ha premiato la barbabietola» chiarisce il giornalista Gianfranco Bertoli, al tavolo dei giurati insieme al direttore di **Cast** Alimenti Vittorio Santoro, all'executive chef Angelo Biscotti, docente dei corsi di alta formazione cuoco di **Cast**, agli chef stellati Stefano Cerveni del Due Colombe di Borgonato di Corte Franca e Massimo Fezzardi dell'Esplanade di Desenzano, e ai colleghi Fabio Mazzolini dell'Osteria Dalie e Fagioli di Manerba e Piercarlo Zanotti del Gardagolf di Soiano.

La serata. La ricetta di Luigi si è imposta su quelle presentate

dai suoi compagni di viaggio, comunque degustate e apprezzate da tutti gli invitati, anche grazie a un abbinamento alcolico curato da Andrea Minoni e Francesca Rossini di Stocchetti Beverage. Oltre al già citato pacchero di Letti, il menù prevedeva il «Risotto alla borragine e formaggio di capra» di Alessandra Saiani, la «Faraona truffle» di Cristina Ruffoni, la mousse di pistacchi di Paolo Pena e la «Monoporzione alla vaniglia e amaretti» di Jessica Magoni.

«Degustazione nuova in ordine sparso - la definisce Bertoli, riferendosi alla modalità di fruizione dei piatti, da assaggiare nella sequenza che più si preferisce -: ciascuno è artefice della sua serata» con il dj set di Fulvio Marini.

La degustazione infatti era stata organizzata con i vincitori di ogni categoria in un'isola attrezzata nel centro della sala e i tavoli per gli ospiti tutt'attorno. Alzandosi per prendere i piatti, rigorosamente in ordine sparso, c'è stata per tutti l'occasione di confrontarsi con i concorrenti ma anche con gli chef, gli esperti e i maestri di pasticceria che hanno

composto la giuria tecnica. Una formula che ha aggiunto la condivisione ai tanti altri ingredienti vincenti della nona edizione della nostra kermesse dedicata al buon mangiare.

Il gruppo. «È stata proprio una bella edizione - commenta il direttore del Giornale di Brescia Nunzia Vallini -, e dopo due anni di restrizioni finalmente ci ritroviamo tutti in presenza per questa serata conviviale. Chef per una Notte avvicina la nostra Editoriale a un mondo in continua evoluzione: noi ci siamo, e insieme abbracceremo le sfide che ci attendono».

«Una bella sala con tanta qualità - aggiunge Pierpaolo Camadini, presidente dell'Editoriale Bresciana -: è stata l'occasione per tornare a confrontarci e a stare insieme».

«Questi chef sono solo la punta dell'iceberg di un grande made in Italy» afferma Italo Folonari, vicepresidente del gruppo, come pure Giovannimaria Seccamani Mazzoli, che aggiunge: «Cibo e vino appartengono alla nostra storia di italiani, e stasera l'abbiamo celebrata».

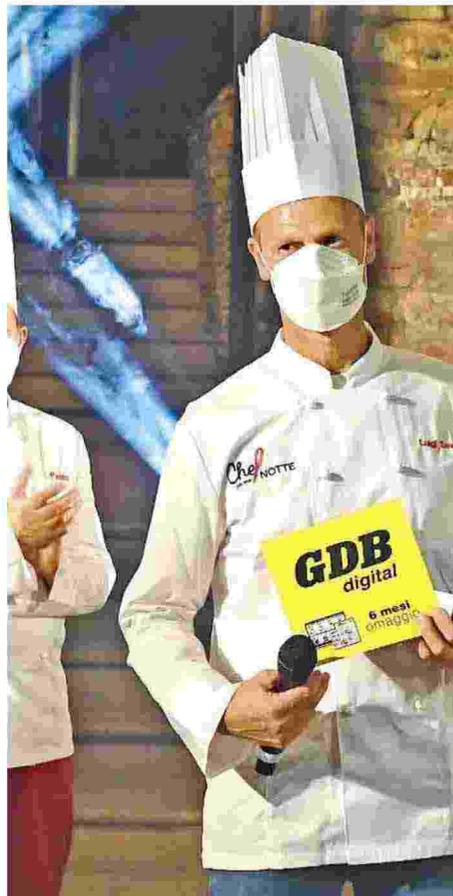
Chef per una Notte, per ora, spegne i fornelli: l'appuntamento è all'edizione numero dieci per cui tutto il gruppo è già al lavoro. //

FRANCESCA ROMAN

LE NOSTRE INIZIATIVE: CHEF PER UNA NOTTE



La festa. Concorrenti, chef e la brigata del Carlo Magno a fine serata con Beppe Maffioli e Clara Camplani // FOTO FAVRETTO



Proclamazione. Luigi Riccardi riceve il premio

I GIURATI



Ignio Massari
Pasticceria Veneto



Massimo Fezzardi
Esplanade



Angelo Biscotti
Cast Alimenti



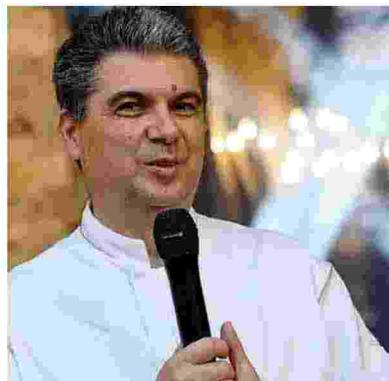
Fabio Mazzolini
Dalia e Fagioli



Stefano Cerveni
Due Colombe



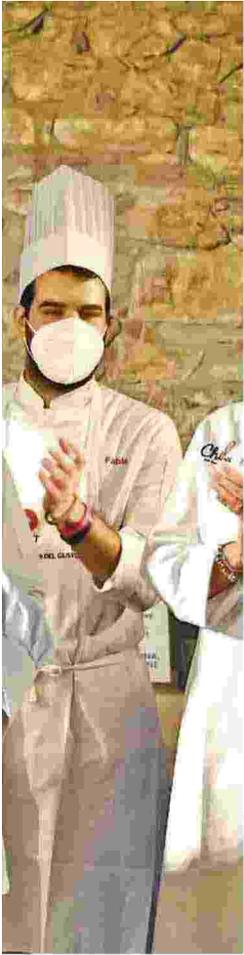
Piercarlo Zanotti
Garda Golf



Padrone di casa. Beppe Maffioli ha ospitato la finale

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

146176



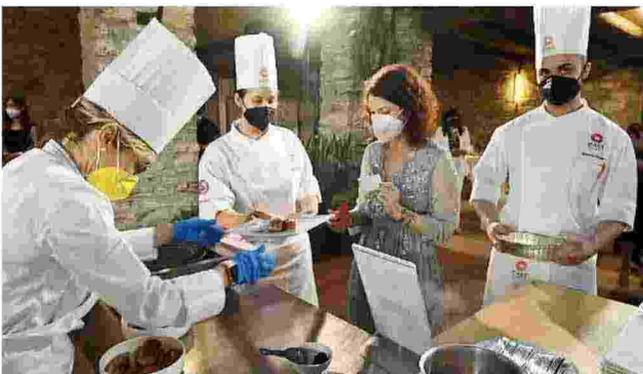
Insieme. Jessica Magoni con il direttore Nunzia Vallini



Al lavoro. Fabio prepara il pacchero nostrano



La giuria. Da sinistra: Biscotti, Mazzolini, Santoro, Bertoli, Massari, Fezzardi, Cerveni e Zanotti



Assaggio. Cristina ha preparato la faraona per ognuno degli ospiti

Chef
per una NOTTE

IN COLLABORAZIONE CON

SCOPRI DI PIÙ SU
GUSTO.GIORNALEDIBRESCIA.IT



La sala. Una degustazione libera

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

146176