

Parola di Chef

Si emoziona ogni volta in pubblico, e ancor di più davanti alle telecamere. Preferisce stare nella sua cucina Massimo Fezzardi, quella stellata del ristorante Esplanade di Desenzano, ma con Chef per una Notte ha sempre fatto un'eccezione.

«Pian piano prendo confidenza - assicura lo chef gardesano -, e superata la prima impasse, l'adrenalina mi carica a mille». Così è stato anche quest'anno, per l'edizione «All star», che l'ha visto duettare ai fornelli di **Cast Alimenti** con Cristina Ruffoni e Monica Trotta, vincitrici della nostra iniziativa.

«Sono stati dieci anni di continua crescita - commenta Fezzardi, facendo un bilancio della sua esperienza a Chef per una Notte -. Abbiamo



Confronto.
Cristina Ruffoni e Monica Trotta con Massimo Fezzardi per la lezione dedicata alla farina

Massimo Fezzardi: «Un contributo costruttivo al mondo della cucina»

avuto cuochi amatoriali sempre più interessati e preparati, attenti alle materie prime e alle tecniche di cottura. Certo, le nostre lezioni in **Cast** hanno contribuito a diffondere la cultura del cibo, oltre che la cura per gli impiattamenti. Si è creata una sana forma di agonismo, alimentata dalla curiosità».

Interesse e competizione, ma anche confronto. «Abbiamo dimostrato che anche coloro che non cucinano per professione possono dare il loro contributo al mondo della ristorazione - aggiunge lo chef dell'Esplanade -. Ciascuno ha un punto di vista diverso, e anche per noi chef è stata un'occasione di scambio reciproco. Molto importante è stato anche il confronto con i produttori, piccole realtà che vanno sostenute». Altro aspetto positivo di queste dieci edizioni di Chef è stato il cambio di mentalità: oggi chi cucina a casa è molto più informato e consapevole, e lo stesso vuole quando va a mangiare al ristorante. «Anche nei miei clienti ho riscontrato un maggiore cultura del cibo - assicura Fezzardi -. Dopo il Covid, un pasto fuori casa è sempre di più una forma di condivisione del tempo e di divertimento. Il target di età si è abbassato, ci sono più giovani che vogliono vivere l'esperienza dell'alta cucina».

Dal canto suo, la «stella» di Desenzano non delude mai sul fronte della qualità e della ricerca delle materie prime, né della creatività del suo menù. «Cerco sempre di proporre ai miei ospiti qualcosa di diverso - assicura lo chef -. Il nostro ristorante compie 50 anni, abbiamo una clientela fissa che torna sempre a trovarci». E a proposito di novità, con la bella stagione si



Nel piatto. Una delle proposte per le Lezioni di Chef

potrà godere del restyling del patio esterno e del giardino.

Per gustare la cucina di Fezzardi, tuttavia, non è strettamente necessario recarsi a Desenzano. Anche quest'anno lo chef è parte della brigata di Chefs for Life, iniziativa creata da Diego Toscani, altro storico amico di Chef per una notte. Un progetto che cerca «di cogliere e riproporre quello che è l'aspetto più profondo di questo verbo, ovvero la cucina come atto d'amore capace di coinvolgere quante più persone possibili in altrettante iniziative di beneficenza» come spiega il sito web dedicato. La lezione guidata da Massimo Fezzardi, come tutte le altre, è disponibile sul portale della nostra iniziativa all'indirizzo gornaledibrescia.it e anche nell'apposita sezione del sito di Teletutto.



Nome. Massimo Fezzardi

Ristorante. Esplanade

Città. Desenzano