

chef per una notte

La cena di gala

La festa che meritavamo. Che tutti coloro che hanno fatto parte di Chef per una Notte meritavano. Dieci anni non potevano che essere celebrati in pompa magna, e così è stato. Al ristorante Carlo Magno di Collebeato, come da tradizione. Con i campioni delle passate edizioni, gli chef, gli ospiti vip, i partner, gli sponsor, tanta musica e un menù dedicato a Brescia Capitale della Cultura. «Una festa cucinata con tutti gli ingredienti giusti - commenta Pierpaolo Camadini, presidente di Editoriale Bresciana -, dove si condivide, come accade su una buona tavola, un



Il gruppo. Vallini, Camadini e Maffioli tra i conduttori Clara e Brio

**Nunzia Vallini:
«L'orgoglio
del successo
del gioco di squadra,
in cucina come
per le iniziative
Chef per una notte»**

Sei piatti e 160 invitati per la festa che non è un addio ma un arrivederci

progetto che coinvolge molte realtà diverse e che vuole raccontare l'eccellenza della cucina bresciana». «Un grande orgoglio - aggiunge il direttore del Giornale di Brescia Nunzia Vallini - che premia un gioco di squadra, proprio come in cucina. In questi dieci anni abbiamo fatto cultura del cibo, ma anche del coraggio, dei prodotti sani e della capacità di offrirli alla vista oltre che al palato».

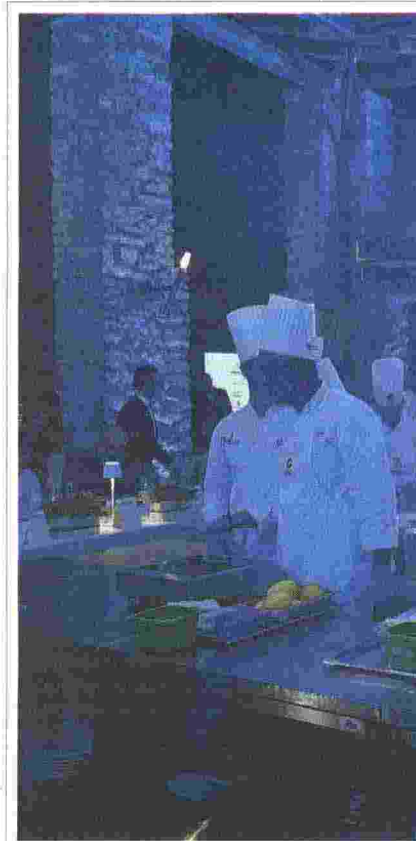
È stata davvero una serata speciale quella dell'8 maggio, organizzata fin nei minimi dettagli. Clara Camplani e Davide Briosi sono stati anfitrioni perfetti di uno spettacolo di sapori, profumi e colori, condito con passione, dedizione e creatività. Quelle con cui i vincitori degli anni scorsi hanno creato le loro ricette, supportati dagli chef della giuria, guidata dal maestro Iginio Massari. In cabina di regia sempre lui, il padrone di casa, chef Beppe Maffioli, ormai ribattezzato la «colonna portante» di Chef per una Notte. «Grazie per considerarmi sempre tra i più anziani - scherza lo chef -. È una grande soddisfazione aver raggiunto questo traguardo, così come vedere tutti i nostri campioni collaborare e confrontarsi tra di loro per la buona riuscita di questa serata». «La cultura è anche in cucina - ribadisce Maffioli, riferendosi alla scelta del menù -, sia nella ricerca, sia nelle tecniche di cottura, oltre che nel desiderio di esprimersi».

Chef Maffioli condivide il titolo di fondatore di Chef per una Notte con il giornalista Gianfranco Bertoli.

I dodici campioni che sono stati protagonisti di questa edizione «All star», e

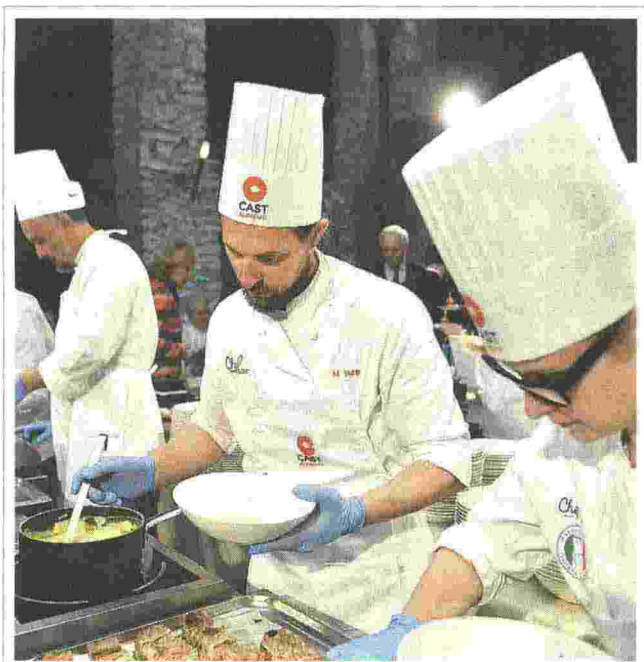
che hanno cucinato per gli ospiti del Carlo Magno, incarnano perfettamente il successo della nostra iniziativa: per tutti è stata un'opportunità di conoscenza, di crescita, di scoperta continua. Dal canto loro, i professionisti che si sono messi a disposizione per divulgare il verbo gastronomico, durante le lezioni di Chef, e poi per giudicare i piatti nelle diverse finali, non possono che dirsi soddisfatti del risultato raggiunto. Stefano Cerveni del Due Colombe e Fabio Mazzolini di Dalie e Fagioli, presenti al tavolo dei giurati, ma anche Massimo Fezzardi dell'Esplanade, Philippe Léveillé del Miramonti l'altro, Piercarlo Zanotti del Garda Golf e Stefano Baiocco di Villa Feltrinelli, che non hanno fatto mancare il loro supporto attraverso dei videomessaggi.

In giuria erano presenti anche Angelo Biscotti, executive chef, e Vittorio Santoro, direttore di Cast Alimenti, da sempre al fianco della nostra iniziativa. «Con Chef per una Notte condividiamo il valore della formazione - sottolinea Santoro -. Negli anni crediamo di aver trasmesso professionalità, oltre a tecniche e nozioni». Un minimo comune denominatore che accomuna anche tutti gli altri sponsor che hanno creduto e investito nel progetto: Mori 2A, Centrale del Latte di Brescia, Coldiretti, Maniva, Easy Life by Pozzi Milano, Alpori Festa, Iab Roda Carni, Ca.Bre, La Grande Ruota, Calvisius, Auto Base e Vivaio Volta. Lunedì sera si è chiuso un cerchio, ma questo non è un addio, solo un arrivederci. In pentola bollono nuove idee per il futuro di Chef per una Notte...



In sala. La serata è stata ospitata al Carlo Magno

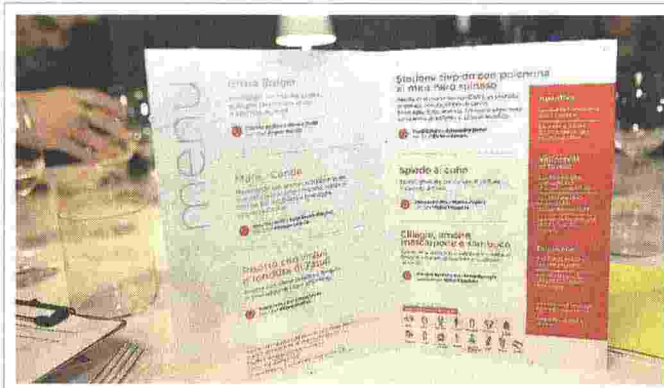
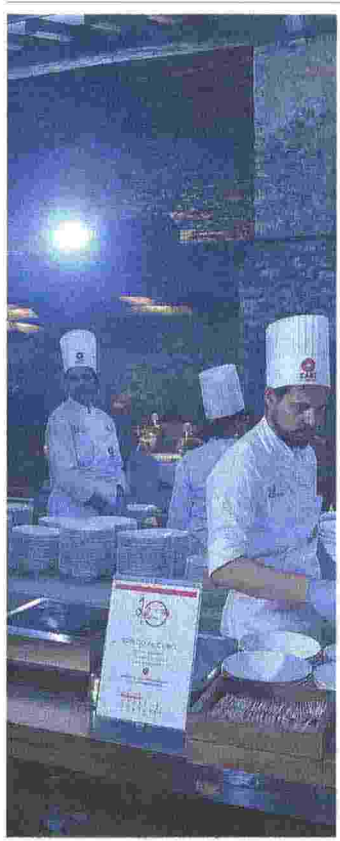
chef per una notte



Al lavoro. I campioni preparano i piatti davanti agli ospiti



L'assaggio. La giuria valuta i piatti



Le creazioni. Ricette studiate per la serata



Protagonisti. I campioni delle passate edizioni sono stati accanto ai professionisti nell'All Star

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

146176