

LE NOSTRE INIZIATIVE: CHEF PER UNA NOTTE

Lezione di chef la selvaggina è ora regina

Materia prima
di eccellenza
fornita dal lab
Roda Carni
proveniente
da zone di caccia
italiane

Tecniche, preparazioni
e ricette illustrate
in diretta dallo chef
del Carlo Magno

Opportunità

■ Tanto sapore e tanto sapere nella seconda lezione di Chef per una Notte, ospitata lunedì 31 gennaio nell'aula magna di **Cast Alimenti**. Ai fornelli una delle colonne portanti della nostra iniziativa, chef Beppe Maffioli, che ha proposto un menù di tre portate a base di selvaggina, quella fornita dalla macelleria Iab Roda Carni di via Orzinuovi a Brescia. Le precauzioni sanitarie non hanno consentito ai nostri aspiranti chef di partecipare in presenza, ma in tanti erano collegati via streaming sul sito del Giornale di Brescia, dove hanno potuto seguire passo passo le preparazioni di Maffioli, e non

hanno fatto mancare domande e commenti.

Rivedere. La lezione si può rivedere integralmente sul sito gusto.giornaledibrescia.it e sarà trasmessa domenica 6 febbraio alle 20.30 su

Teletutto. Uno speciale a cura di Clara Camplani e Alessandro Colossi, in onda mercoledì 9 febbraio alle 20.05 su Teletutto e giovedì 10 alle 22.35 su Teletutto2, racconterà invece i momenti più salienti. Oggi pomeriggio alle 18.40, infine, ospite di Andrea Lombardi a Teletutto Racconta sarà Vittorio Santoro, direttore di Cast Alimenti.

La selvaggina è stata la protagonista della lezione di Maffioli: tre ricette appetitose ma anche insidiose, perché «è una carne cacciata e non allevata - chiarisce lo chef del ristorante Carlo Magno di Collebeato -, che mette in discussione la professionalità e le capacità di ogni cuoco. Ogni animale è diverso dagli altri, quindi le tecniche di cottura vanno adattate a seconda della materia prima che viene fornita».

Quella di lunedì sera era di primissima scelta e proveniente da zone di caccia italiane, come ha sottolineato Elena Fiori

di Iab Roda Carni: «In collaborazione con Firmato dagli agricoltori italiani, li. «Un gusto delicato» assicurata da una delle partner più importanti del mondo Horeca, stiamo promuovendo, con scalogno all'arancia. E al grazie alla cooperazione di Regione Lombardia, un importante progetto di filiera italiana».

Gustare. Il primo piatto preparato da Beppe Maffioli è stato una tartare di capriolo condita con agrumi e servita con una spuma di burrata e una grattugiata di bottarga di caviale. «Ho scelto la coscia - spiega lo chef - perché ha una carne burrosa, rosa, che è un peccato lavorarla troppo». Ecco perché Maffioli non la batte, ma la taglia a coltello, per non scaldarla troppo. Poi aggiunge una parte croccante: verdure sbianchite e condite con olio e polvere di anice, e qualche goccia di salsa ponzu, che ha usato anche per condire la tartare.

Al capriolo segue il daino, un lombetto cotto a bassa temperatura e poi arrostito in pa-

ella, con crema di zucca al rancio fano e una riduzione di mirtillo. «Un gusto delicato» assicurata da una delle partner più importanti del mondo Horeca, stiamo promuovendo, con scalogno all'arancia. E al grazie alla cooperazione di Regione Lombardia, un importante progetto di filiera italiana».

Le lezioni di Chef per una notte sono una delle occasioni che la nostra iniziativa, giunta ormai alla nona edizione, propone agli appassionati che partecipano. Per fare parte delle prossime serate, il cui calendario completo sarà svelato nelle prossime settimane, è però necessario essersi messi in gioco e cioè aver caricato almeno una propria ricetta in una delle sezioni del portale gusto.giornaledibrescia.it. Abbiamo già assistito alla serata dedicata a salumi e formaggi con Piercarlo Zanotti e poi a quella dedicata alle carni con Beppe Maffioli. Ne restano altre quattro che porteranno in cattedra gli chef della nostra giuria con gli abbonamenti di Stocchetti. //

FRANCESCA ROMAN

LA SERATA

LE NOSTRE INIZIATIVE: CHEF PER UNA NOTTE



Il menù.
Tre portate di selvaggina.



La location.
L'aula magna di **Cast** Alimenti.



Imparare.
Ogni piatto spiegato.



Social.
Ogni ricetta condivisa.



Passo passo. Beppe Maffioli ha preparato ogni piatto illustrandone ogni passaggio // FOTO NEW REPORTER FAVRETTO

Selvaggina. La tartare di capriolo



Da vedere. Davide Briosi e Clara Camplani hanno condotto



Lo chef. Beppe Maffioli da sempre accanto a Chef per una notte

Chef
per una **NOTTE**

IN COLLABORAZIONE CON

SCOPRI DI PIÙ SU
GUSTO.GIORNALEDIBRESCIA.IT

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.