

L'Italia dei sapori sfilata in centro storico In arrivo 700 chef per la festa nazionale

Sarà mercoledì e giovedì Organizza l'Associazione cuochi bresciani. Eventi aperti alla cittadinanza

Gastronomia

Barbara Bertocchi

b.bertocchi@giornaledibrescia.it

■ L'Italia dei sapori autentici, quelli intrisi di sacrificio, ricerca continua e amore, è pronta a invadere (e deliziare) il cuore di Brescia. Succederà mercoledì e giovedì, quando oltre 700 chef (anche del calibro di Enrico Crippa e Riccardo Camanini) arrivati da ogni angolo del Belpaese parteciperanno alla festa nazionale della categoria organizzata dall'Associazione cuochi bresciani in collaborazione con i referenti nazionali e lombardi del sodalizio. «Sarà un'occasione per promuovere il territorio e per vedere al di là del proprio naso cosa fanno gli altri», assicura Iginio Massari, padrino dell'iniziativa insieme allo chef bistellato Philippe Léveillé: «Cucinare significa sostenere il turismo, la socialità, l'ospitalità e, indirettamente, anche l'agricoltura», commenta il maestro pasticciere.

Cosa accadrà. Il programma delle due giornate è molto intenso. Come spiega Luca Venturelli, presidente dell'Associazione cuochi bresciani, gli chef verranno accolti mercoledì mattina a **Cast Alimenti** e Santa Giulia. Alle 14.30, in abiti da lavoro, si ritroveranno in piazza Tebaldo Brusato. Da lì prenderà il via la sfilata verso piazza Paolo VI, dove ad aspettarli ci saranno la banda e le istituzioni.

Seguirà la messa in duomo vecchio. Quindi, alle 18.45, le scuole alberghiere della provincia offriranno alla città un aperitivo a base di pesce di lago e prodotti lombardi. La giornata si concluderà con una cena di gala in una tensostruttura trasparente (che consentirà agli chef di ammirare la città) allestita in piazza Vittoria. Ai fornelli ci saranno lo chef stellato Alfio Ghezzi, il collega Léveillé e Carlo Bresciani, presidente vicario della Federazione italiana cuochi, che preparerà un risotto con crema di crescione, polvere di porcini e trota affumicata. Il dolce sarà a cura degli studenti di **Cast Alimenti** seguiti dal maestro Massari.

Giovedì mattina a Santa Giulia è previsto un momento di confronto e formazione che coinvolgerà gli studenti delle scuole alberghiere. Quindi, dalle 13.30, ci sarà un maxi buffet in piazza Vittoria (coupon a 10 euro): i cuochi di otto regioni prepareranno altrettanti piatti rappresentativi dei territori. Quello lombardo sarà a base di polenta, Casera, Taleggio, Bitto, Gorgonzola, salame Brianza e tortionata lodigiana con frutta secca accompagnata da una crema al mascarpone sempre di Lodi.

L'appello. La festa nazionale del cuoco si svolge ogni anno in una città diversa nel giorno in cui si ricorda San Caracollo, patrono della categoria. Per il 2022 in lizza c'erano il Veneto e la Lombardia e Brescia ha vinto su tutti, Venezia compresa. «Questo per la nostra regione

rappresenta un motivo di orgoglio - osserva Alberto Luca Somaschini, presidente dell'Unione cuochi della Lombardia -: da queste parti l'ultima edizione era stata organizzata una decina di anni fa a Como. La festa in programma la prossima settimana sarà un'occasione per promuovere i prodotti regionali e parlare di sostenibilità. Sarà un momento di svago in un periodo in cui le difficoltà non mancano: si pensi all'aumento dei costi e alla difficoltà nel reperimento del personale».

«Insieme dimostreremo che l'unione fa la forza - commenta Bresciani - e che con la volontà si riescono a superare gli ostacoli. Alle istituzioni dobbiamo poi lanciare un appello corale affinché vengano ridotti i costi del lavoro in modo tale che i ristoranti possano permettersi una doppia brigata garantendo così una qualità della vita migliore ai propri dipendenti».

Capitale. Brescia è felice di ospitare questa festa definita dal sindaco Emilio Del Bono «una grande opportunità per far conoscere il nostro territorio e la nostra rete gastronomica eccellente che necessita di giovani che lavorino nel settore affinché non si disperda il grande sapere bresciano». L'indotto è stimato in mezzo milione di euro. «La Regione sostiene volentieri la festa con un contributo economico», fa sapere la consigliera Claudia Carzeri. Vista la portata dell'evento sarà l'antipasto della Capitale della cultura //

A TUTTO GUSTO

Maxi aperitivo.

Mercoledì alle 18.40 in centro è previsto un aperitivo a base di pesce e prodotti lombardi preparato dalle scuole alberghiere e offerto alla città.

Cena di gala.

Mercoledì ci sarà una cena di gala in una tensostruttura trasparente in piazza Vittoria.

Buffet delle regioni.

Giovedì alle 13.30 sempre in piazza Vittoria le delegazioni regionali prepareranno otto degustazioni. Coupon a 10 euro.

Era da dieci anni che non veniva organizzata in Lombardia Sarà l'antipasto della Capitale della Cultura



All'Hotel Vittoria. La presentazione della festa nazionale del cuoco che si tiene a Brescia la prossima settimana

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



146176