

Un lungo percorso tra lezioni d'autore e serate speciali

Il menù dedicato alla frutta ha chiuso il programma didattico di quest'anno

Come è andata

■ Les jeux sont faits. Nei giorni scorsi la giuria si è riunita e ha scelto i sei finalisti che martedì 6 giugno, al ristorante Carlo Magno di Collebeato, si sfideranno per la corona (o meglio, il cappello) di nono vincitore assoluto di Chef per una Notte.

Gli aspiranti chef giudicati più meritevoli, in base alle ricette caricate in questi mesi sul portale gusto.giornaledibrescia.it (ne è stata selezionata una per ciascuna delle categorie di ingredienti indicate), avranno l'onore e l'onore di cucinare per i 150 invitati alla serata finale che, dopo due anni di restrizioni dovute alla pandemia, tornerà in tut-

to il suo sfavillio nei locali di chef Beppe Maffioli.

Si concluderà così questa nona edizione di Chef per una Notte, nata dall'intuizione di Maffioli e del giornalista del Giornale di Brescia Gianfranco Bertoli. «Abbiamo ideato questa iniziativa - ricorda lo chef del Carlo Magno - per stimolare il piacere di cucinare in casa. Il Covid ha sicuramente accelerato questa tendenza, che in ogni caso ritengo una delle tradizioni più belle della cultura enogastronomica italiana».

Missione compiuta, verrebbe da supporre, dato che anche quest'anno l'entusiasmo, la creatività e la partecipazione dei nostri aspiranti

chef non sono mai venuti meno.

Fiore all'occhiello del progetto, come sempre, le serate ospitate in **Cast**Alimenti: dopo un'edizione caratterizzata giocoforza da incontri digitali e dirette televisive, è stata una grande emozione tornare a sedersi nei banchi dell'aula magna e assistere dal vivo, seppur con tutte le precauzioni imposte dall'andamento dei contagi, alle lezioni di grandi professionisti del calibro di Piercarlo Zanotti, Stefano Cerveni, Angelo Biscotti, Samuele Calzari e, ovviamente, Beppe Maffioli.

Sei lezioni, da metà dicembre a fine maggio, per altrettanti ingredienti: salumi e formaggi, carne, pasta, verdura, panna, latte e mascarpone e poi la frutta di stagione in tutte le sue espressioni. Anche se l'ingrediente fondamentale in cucina è sempre e solo uno: la passione in ogni sua forma. // FRA. RO

«Ridare il piacere di tornare a cucinare anche in casa»

