

# «Chef per una notte»: ultima chiamata

Il 6 febbraio è il termine ultimo per l'invio di ricette al nostro portale. Poi sarà tempo di giuria.



In cucina con... Il meglio della ristorazione bresciana al Carlo Magno

## Competizione

Ultima chiamata per «Chef per una notte». Il 6 febbraio, infatti, sarà l'ultimo giorno utile per inviare le proprie ricette al portale del gusto del Giornale di Brescia ([www.gusto.giornaledibrescia.it](http://www.gusto.giornaledibrescia.it)) e sperare così di essere tra i vincitori che accederanno da protagonisti alla notte da chef al ristorante Carlo Magno di Beppe Maffioli.

**Come fare.** Se non si è ancora provveduto a mandare la propria originale idea culinaria, è ancora possibile farlo.

Bastano gli ingredienti, una breve descrizione e la fotografia del piatto finito. Le categorie sono sette e comprendono: stuzzichini da aperitivo, antipasti, primi, secondi, verdure e ortaggi, uova, dolci. Non ci sono limiti di invio e

non c'è vincolo di categoria. Per chi volesse aprirsi maggiori possibilità, per un semplice discorso statistico, può inviare ricette nelle categorie meno «affollate»: uova e verdure e ortaggi.

**Giuria.** Che cosa accadrà dal 6 febbraio? Ogni ricetta verrà valutata dalla nostra giuria di qualità, «capitanata» da Beppe Maffioli, affinché per ogni categoria si possa arrivare ad avere il piatto che entrerà nel menù della serata finale di «Chef per una notte». A preparare il piatto -rivisto e corretto dalla sapienza di chef professionisti- proprio il concorrente che potrà in questo modo vivere un'esperienza unica: cucinare in una cucina professionale, insieme ad una vera brigata e, naturalmente, preparare il proprio piatto per gli ospiti in sala.

**Da ricordare.** Una serata che per l'esperienza diventa davvero qualcosa di indimenticabile. A testimoniare anche i concorrenti delle scorse edizioni che conservano quei momenti tra i più preziosi. Che cosa c'è di meglio per un cuoco amatoriale se non mettere alla prova le proprie abilità e doti in cucina accanto a cuochi del calibro di Stefano Baiocco, chef pluristellato alla guida di Villa Feltrinelli, Massimo Fezzardi dell'Esplanade, Philippe Léveillé del Miramonti l'Altro, Stefano Cerveni del Due Colombe, chef Piercarlo Zanotti, il pasticcere Gabriele Bozio.

Un'occasione per chi vuole coltivare la cucina non solo come hobby ma per farsi notare. Basti pensare che uno dei concorrenti della passata edizione della nostra iniziativa, Alberto Gipponi, ha spiccato il salto, arrivando addirittura a Modena, nelle cucine di Massimo Bottura, chef dell'Osteria Francescana, considerato il miglior ristorante al mondo. //

## IN SINTESI

### Partecipare.

C'è ancora tempo fino al 6 febbraio per partecipare a «Chef per una notte». Per iscriversi è necessario collegarsi al portale [www.gusto.giornaledibrescia.it](http://www.gusto.giornaledibrescia.it).

### Le categorie.

Coloro che desiderano aspirare a vivere una notte da chef dovranno inviare una ricetta scegliendo una delle sette categorie: stuzzichini da aperitivo, antipasti, primi, secondi, verdure e ortaggi, uova, dolce. Tra tutte le ricette verrà effettuata, in base al giudizio insindacabile della giuria la scelta delle ricette vincitrici, cucinate nel corso della serata finale al ristorante Carlo Magno.

Chef  
per una NOTTE

In collaborazione con



## SPECIALI

Vivi Dolce Express e La cultura del caffè

# CRISTINA E BRUNO: CHI SONO I VINCITORI

[gusto@giornaledibrescia.it](mailto:gusto@giornaledibrescia.it)



**C**ristina Faletti e Bruno Draicchio. Sono loro i vincitori rispettivamente dei due speciali «Vivi Dolce Express» e «La cultura del caffè».

Per lo speciale sostenuto da Coop, la nostra lettrice Cristina si è aggiudicata il primo posto con la ricetta «Sbriciolata alla frutta» (in fotografia), una «torta rustica, con ingredienti semplici e con tantissima frutta», come la stessa autrice descrive il proprio dolce.

La richiesta dello speciale era chiara: un dolce veloce, buono e giusto e Cristina ha centrato in pieno l'obiettivo. Secondo la giuria la sua è la preparazione che merita il primo posto. A Cristina, a questo

punto, non resta che attendere il pomeriggio da trascorrere con la cake designer Giada Farina.

Anche per Bruno si prospetta un pomeriggio carico di consigli con Andrea Antonelli, quattro volte campione italiano baristi e LatteArt.

Il primo classificato dello speciale «La cultura del caffè», promosso e sostenuto da Trismoka, infatti, ha guadagnato il premio finale grazie alla preparazione «Aromi della fortuna», un timballo di riso, lenticchie, cotichino e, naturalmente un pizzico di caffè. Era infatti questo l'ingrediente necessario per partecipare allo speciale. In questo caso è stata premiata l'originalità degli accostamenti.



Giulia  
AZIENDA AGRICOLA

IL PASSATO È IL FUTURO

FARINE DI MAIS DI ALTA QUALITÀ  
PRODOTTE CON METODI NATURALI  
E MACINATE A PIETRA



[www.anticafarina.it](http://www.anticafarina.it)