

Una collezione di piatti lunga cinque mesi

La nostra iniziativa partita ad ottobre ha raccolto sul portale 300 ricette: sono otto quelle vincenti



In Cast. Stefano Cerveni durante una delle Lezioni di Chef

Verso il finale

■ Una collezione di ricette. È quella che è andata componendosi, nel corso dei mesi, sul portale del gusto grazie a «Chef per una notte». Trentotto ricette, suddivise in sette categorie - che vanno ad aggiungersi a quelle già raccolte nelle cinque edizioni precedenti e che fanno del nostro portale un piccolo scrigno di sapere e sapori culinari.

Edizione numero sei. Otto ricette - con un ex aequo - quelle che, con il lavoro della speciale giuria di qualità composta dagli chef Piercarlo Zanotti e Beppe Maffioli, affiancati dal giornalista Gianfranco Bertoli, sono state ritenute le migliori. Piatti che permetteranno ai loro autori di diventare chef per una notte. Una pic-

LA FESTA

Cena di gala.

L'appuntamento conclusivo della sesta edizione di Chef per una notte è prenotato al ristorante Carlo Magno per lunedì 18 marzo. Da domani è possibile prenotare i posti a pagamento.

Grandi chef.

«Capitanati» dal maestro pasticciere Ignio Massari, gli ospiti potranno conoscere personalmente anche gli chef Stefano Baiocco di Villa Feltrinelli, Stefano Cerveni del Due Colombe, Massimo Fezzardi dell'Esplanade, Philippe Léveillé del Miramonti l'Altro, il padrone di casa Beppe Maffioli, Fabio Mazzolini di Dalie e Fagioli, Piercarlo Zanotti del Cappuccini Resort, Gabriele Bozio e Vittorio Santoro direttore di Cast.

cola magia che si compirà lunedì 18 marzo al ristorante Carlo Magno, ai Campiani. Un evento che ha calamitato l'interesse di tutti i partecipanti, oltre un centinaio di cuochi per passione, e che ha già visto polverizzati i posti a disposizione per gli iscritti. Da domani, invece, 8 marzo, chi lo desidera potrà prenotare i posti a pagamento - anche in questo caso fino ad esaurimento - direttamente chiamando il ristorante (030/251 1107).

I protagonisti. Vediamo più da vicino chi animerà la serata di gala. Aurora Mottes, 32enne blogger di cucina di Riva del Garda è la vincitrice nella categoria «Stuzzichini da aperitivi» con la ricetta «Bocconcino delle vette». Maurizio Botti, 46 anni di Roncadelle, vince invece nella categoria «Antipasti» con «Salmone elegante».

Re dei primi è il «Risotto all'italiana» firmato da Alice Naboni, 32 anni di Adro. Nella categoria «Secondi piatti» troviamo un nome e un volto ormai noti: quelli di Matteo Pagani, alla terza vittoria consecutiva con «Quinto quarto». Per il piatto vegetariano si impone «La trilogia del cavolo» di Loris Marchesini di Bedizole.

Per la nuova categoria di quest'anno - «Ispirazione d'autore» - c'è Manuela Milana, 47enne agente di assicurazioni di Corte Franca. La vittoria è arrivata con «Paccheri, fassona e fonduta di formaggio» ispirata al piatto di «uno chef amico».

Infine il dolce, o meglio, i dolci. Per l'ultima categoria c'è un ex aequo: Elena Valesi, 42enne consulente informatica dalla provincia di Cremona con «Quasi un tiramisù» e Cecilia Martinenghi, 51enne impiegata di Brescia che centra con «Mele, vaniglia e caramello» la sua seconda vittoria consecutiva. //

Chef
per una NOTTE

IN COLLABORAZIONE CON

coop
Lombardia

trismoka
artisti del caffè

Fonte Alpina
MANIVA

BRESCIA
CORTINA DEL LATTE

Calvisius
CAVIAR

Sanfelici
PRODOTTO IN ITALIA

ARTEBIANCA
FOOD SPECIALIST

CAST
ALIMENTI

SCOPRI DI PIÙ SU
GUSTO.GIORNALEDIBRESCIA.IT

STOCCHETTI
BEVERAGE SERVICE

IAB

IL PERCORSO

Sesta edizione

TUTTO IL GUSTO DEL SAPERE

gusto@giornaledibrescia.it



Trecento ricette per 120 cuochi per passione. Nella maratona di «Chef per una notte», iniziata ad ottobre, il bottino di ricette raccolte è davvero notevole. Un percorso partecipato e condiviso, in cui hanno trovato spazio anche le quattro Lezioni di Chef, organizzate in Cast Alimenti, la scuola di cucina per professionisti in via Serenissima, in città. Quattro appuntamenti - sempre da tutto esaurito - in cui chef del calibro di Piercarlo Zanotti, Beppe Maffioli, Stefano Cerveni e Massimo Fezzardi hanno potuto fare quello che gli riesce meglio, ovvero cucinare, a pochi metri di distanza dalla platea. Esperienze formative, dal risvolto

umano, perché, niente come preparare piatti insieme, facilita lo scambio. Accanto a tecniche, procedimenti, indicazioni, sono emersi aneddoti e ricordi personali legati ai piatti presentati dagli chef professionisti che hanno reso le serate calde ed emozionanti. Oltre alle serate in Cast, anche la mattinata di formazione nella nuova sede di Trismoka a Paratico. Tema della lezione-laboratorio tenuta dal patron Paolo Uberti, naturalmente il caffè. Tutto il patrimonio di sapere dispensato in questi mesi resta fortunatamente disponibile nella sezione video della pagina Fb del Giornale di Brescia sottoforma di lezioni on-demand.

RODA S.p.A.
MACELLERIA

Noi mettiamo la qualità, voi la creatività

Via Orzinuovi, 94 - 25125 Brescia - Tel. 030 3541053

f iabmacelleria.roda