

Fezzardi svela triglia, quaglia e canestrelli

Lo chef stellato Esplanade spiega cosa proporrà per la terza lezione di chef fissata al 13 gennaio

Formazione

■ Ci sarà la quaglia farcita, il risotto con i canestrelli, la triglia in crosta di pane e l'immanicabile torta di rose. Ecco svelato il menù che lo chef stellato Massimo Fezzardi del ristorante Esplanade di Desenzano proporrà per la lezione di Chef, la terza dell'edizione 2019-2020, in programma lunedì 13 gennaio e che dalle 20 lo vedrà in cattedra, e ai formelli, alle 20 nell'aula Magna di **Cast** Alimenti in via Serenissima in città.

Il percorso. È così che, dopo il pollo di Piercarlo Zanotti e Beppe Maffioli e il mascarpone di Gabriele Bozio, protagonisti del terzo appuntamento con i segreti dell'alta cucina svelati agli appassionati che si sono iscritti all'iniziativa del Giornale di Brescia, saranno

piatti sia di carne sia di pesce, accomunati però dalla ricerca per il gusto deciso e dalla qualità delle materie prime che contraddistinguono lo chef gardesano, una stella Michelin dal 1992.

«Proporrò quattro portate appetitose ma facilmente riproducibili anche a casa» assicura Fezzardi, che è alla sua seconda esperienza in cattedra, anche se è giudice di Chef per una Notte sin dalla sua prima edizione. Il contrasto tra dolce e salato sarà il protagonista dell'antipasto: «Preparerò un

petto di quaglia marinato e farcito alla bresciana - chiarisce lo chef -, vale a dire con lucanica, prugne e pinoli. Il tutto sarà accompagnato da zucca, castagne e una riduzione di mosto. Mostrerò come, con una cottura espressa, si può valorizzare una carne buona e allo stesso tempo delicata come quella della quaglia».

Le ricette. Il primo piatto sarà invece un risotto ai canestrelli con succo di alchechengi, nel quale lo chef dell'Esplanade abbinerà il gusto deciso del mare con l'acidulo del frutto esotico. «A base di pesce sarà anche il secondo - prosegue Fezzardi -: una triglia di scoglio farcita con i suoi fegatini in crosta di pane, accompa-

Prevista anche la torta di rose. «Le persone tornano a cucinare: sono passioni da coltivare»

gnata da una salsa ai fagioli e calamaretti spillo farciti con cipolla brasa-ta». Dulcis in fundo sua maestà la torta di rose, un classico della pasticceria bresciana, che sarà però rivisitata in chiave moderna, anzi «destrutturata, per far vedere come si può degustare un piatto visto da un'altra prospettiva».

Per ammirare (gratuitamente) chef Fezzardi all'opera, assaggiare le sue creazioni e provare a carpire tutti i segreti di queste succulente portate, è necessario prenotarsi come di consueto accedendo al portale di Chef per una Notte (gusto.giornaledibrescia.it) e caricare almeno una ricetta (le iscrizioni sono già aperte). In caso di esaurimento dei posti disponibili, sarà data preceden-

DA SAPERE



Il lavoro della giuria.

Manca poco alla data in cui la giuria si riunirà per valutare le ricette inviate dai concorrenti. Ultime possibilità per gli affezionati ma anche occasioni per chi intende debuttare.



Da conquistare.

StreetFood, Stuzzichini e piatti vegetariani: sono arrivate meno ricette che nelle altre categorie. Candidatevi per provare ad essere voi gli chef per una notte.



Mise en place.

Il 23 gennaio è prevista una serata speciale dedicata alla mise en place. Una lezione extra che Chef regalerà agli appassionati: a breve tutti i dettagli per iscriversi.

za a chi non ha partecipato a una delle serate precedenti.

Il ricordo. «Ciò che più mi ha colpito nella lezione di Chef dello scorso anno - riferisce Fezzardi, che allora aveva proposto un viaggio culinario tra i prodotti biologici - è stato vedere che le persone stanno tornando a cucinare. È un mestiere che richiede molto tempo, che nasce da una passione innata che va coltivata». Una buona occasione per farlo, per tutti gli aspiranti cuochi, sarà sicuramente l'appuntamento del 13 gennaio in Cast Alimenti. Per iscriversi c'è tempo fino alla fine della prossima settimana ma i posti si stanno rapidamente esaurendo quindi meglio non indugiare oltre. //

FRANCESCA ROMAN

LE NOSTRE INIZIATIVE: CHEF PER UNA NOTTE

Fezzardi svela triglia, quaglia e canestrelli

Chef per una Notte

Il 23 gennaio è prevista una serata speciale dedicata alla mise en place. Una lezione extra che Chef regalerà agli appassionati: a breve tutti i dettagli per iscriversi.

Iscrizioni gratuite per gli aspiranti Chef

QUESTO È CONCORSO CHEF PER UNA NOTTE. IL PRIMO PREMIO È UN VIAGGIO CULINARIO IN ITALIA. LE ISCRIZIONI SONO GIÀ APERTE. PER INFORMAZIONI VISITATE IL SITO www.chefperunanotte.it

Erismonus