

# Lezioni di chef

## Beppe Maffioli e la materia prima origine imprescindibile d'ogni piatto

**C'**è stato grande entusiasmo per la ripresa delle Lezioni di Chef per una Notte. Da parte di chef Beppe Maffioli, in primis, che nell'aula magna di **Cast Alimenti** si è riappropriato di casseruole, mestoli e... pubblico. Un pubblico che, seppur collegato in streaming, ha ricambiato il sentimento e non ha fatto mancare domande e complimenti durante tutta la diretta, condotta da Davide Briosi. «La materia prima all'origine del gusto», con i prodotti della linea Fior Fiore Coop, è stato quindi il filo conduttore della Lezione dell'11 maggio e del suo menù. Dall'antipasto, vegetariano, allo sgombro in oliocottura, passando per l'immane risotto, la firma dello chef del Carlo Magno. «Sono oltre 400 i prodotti di Fior Fiore - ha ricordato Abele Almici, presidente del Comitato soci Coop di Brescia - tutti caratterizzati dalla cura nella scelta delle migliori materie prime e nella selezione dei produttori, i veri protagonisti di questa linea che punta tutto sulla qualità e sul recupero della tradizione, senza tralasciare una reinterpretazione in chiave moderna». Spazio quindi all'inventiva dello chef: «Come antipasto preparerò una tartare di rapa rossa - illustra Maffioli, mentre si accinge ad aromatizzare del pane raffermo con succo di pomodoro -, condita con scalogno, cipolle in agrodolce, cetriolini, pomodori confit e senape antica in grani». Un goccio di aceto di mele, succo di limone, salsa tamari e tabasco, per renderla leggermente piccante. Poi le verdure, cotte in osmosi con acqua, sale, zucchero e aceto. Il tocco finale, per un piatto di ben 24 ingredienti da gustare freddo, è una maionese a base di ceci. L'abbinamento suggerito da Andrea Minoni di Stocchetti Beverage (altro gradito ritorno) è un vino Benaco bresciano bianco della Cantina Citari, l'Eretico, «fresco e fruttato con un finale asciutto e minerale». L'acquolina in bocca aumenta con la seconda portata, il risotto mantecato all'arancia con gamberi, polvere di rosmarino e salsa ponzu. «Erano anni che non preparavo un risotto in pubblico - dichiara divertito Maffioli -, ma tutti se lo aspettavano». Ed è con movimenti tanto esperti da sembrare automatici che tosta il riso (rigorosamente Carnaroli) con olio di oliva, lo bagna con vino bianco (a temperatura ambiente, è fondamentale) e lo cuoce con del



**Ingredienti.** La qualità di ogni elemento è la garanzia per la riuscita di ogni piatto, sia semplice che complesso



**In video.** La lezione di Maffioli svolta a **Cast Alimenti** è stata vista in collegamento streaming

brodo vegetale. Poi aggiunge la scorza d'arancia grattugiata, lo scalogno e il succo d'arancia. Infine la mantecatura, con aceto di riso, olio e burro. E da casa quasi si sente il profumo. Stocchetti ci mette la ciliegina, abbinando un Gin Fizz.

L'ultimo piatto è uno sgombro in oliocottura con radicchio in agrodolce, aceto affumicato e nocciole croccanti, da gustare con una birra Ipa di Bajadera. «Si tratta di una preparazione abbastanza lunga - premette Maffioli - . I filetti vanno marinati in acqua con zucchero e sale per dieci minuti per disidratare il pesce, poi vanno cotti a 48 gradi in olio aromatizzato. Da provare».

**Tre ricette proposte:**  
tartare di rapa rossa,  
risotto ai gamberi  
arancia e salsa ponzu,  
infine sgombro  
in oliocottura  
e radicchio agrodolce

