

# Fornelli accesi ricette pronte: tocca ai cuochi

Chef per una notte lancia la nuova edizione: presentazione ufficiale il 30 settembre



In tavola. Ogni edizione si chiude con una serata di gala

## In cucina

■ Si riaccendono i fornelli di «Chef per una notte» e lo fanno inserendo anche una nuova categoria dedicata allo street food, alle creazioni per piatti sfiziosi da consumare senza coltello e forchetta ma solo con un colorato incarto. Una nuova opportunità per dare forma alla propria idea di cucina. Da oggi dunque, com'è ormai quasi una tradizione, per il settimo anno consecutivo il nostro sito - [www.giornaledibrescia.it](http://www.giornaledibrescia.it) - apre una apposita sezione per accogliere le ricet-

te originali di tanti cuochi non professionisti e offrirle alla vasta comunità degli appassionati on line in una sfida alla ricerca delle preparazioni più gradite, saporite e condivise. In programma anche un evento di presentazione il 30 settembre al Carlo Magno: un'occasione per incontrare alcuni degli chef che ci accompagnano alla scoperta delle ricette ma anche gli organizzatori e una parte della giuria.

**Una Storia da tramandare.** Come sempre l'obiettivo ultimo

è la raccolta d'un sapere gastronomico diffuso, che altrimenti rischierebbe di rimanere nel chiuso d'una famiglia o d'un gruppo di amici e insieme la promozione d'un confronto di idee e sensibilità che fotografi lo stato dell'arte della cucina di casa.

**Il premio.** Lo stimolo che è esplicito fin dal titolo è far emergere mese dopo mese le preparazioni migliori e i cuochi dilettanti più dotati che avranno l'opportunità e l'onore, nella serata di gala nei saloni del «Carlo Magno» sulla collina dei Campiani, di cucinare il loro piatto per più di cento invitati, celebrities comprese, con il supporto d'uno chef professionista tra i migliori del Bresciano.

Anche in questa occasione infatti ci affianca un gruppo di star dei fornelli, riunito in una giuria di qualità presieduta dal maestro pasticciere Ignio Massari, coordinata da Beppe Maffioli e composta da alcuni dei riconosciuti protagonisti della ristorazione bresciana di qualità, tutti premiati dalle maggiori guide gastronomiche italiane, Michelin compresa.

Tutti ai fornelli, dunque, e poi alla tastiera per inviare le vostre ricette corredate da una fotografia che ne esalti al meglio la «mise en place» con la sola avvertenza che si tratti di preparazioni originali, personali, sperimentate tra le mura di casa.

**Sul portale gusto sul sito del GdB è già possibile caricare le proprie ricette**

**Cosa si chiede.** E originali non vuol dire inventate di sana pianta, ma anche semplicemente rielaborate personalmente, magari riprese dalla ricca tradizione orale e talvolta scritta di mamme, nonne, zie, riprese e rese nuove dal proprio gusto, dall'uso di un ingrediente diverso, persino da una tecni-

per una NOTTE

IN COLLABORAZIONE CON


SCOPRI DI PIÙ SU  
[GUSTO.GIORNALEDIBRESCIA.IT](http://GUSTO.GIORNALEDIBRESCIA.IT)



Ai fornelli. Appassionati al lavoro al Carlo Magno

ca di cottura innovativa. In questi anni ci è capitato di vedere e premiare un po' di tutto: dalla tradizione più antica fatta riemergere dal cassone dei ricordi d'infanzia all'innovazione più spinta, da abbinamenti impensati a presentazioni curiose. Facendoci scoprire un mondo che in molti davano per scomparso, quello della cucina di casa. Non è vero infatti che i ritmi di oggi che portano tutti fuori casa spesso per l'intera giornata abbiano ucciso la passione e la voglia di stare ai fornelli.

Anzi, Chef per una notte ha dato visibilità a centinaia di bresciani che investono parte

del loro tempo proprio per approfondire, rivedere e preparare ricette destinate alla gioia dei loro cari. Uomini e donne di ogni età, esperienza, competenza che sanno esprimersi anche con un piatto e che è giusto possano condividere questo loro talento, vederlo riconosciuto e apprezzato dalla comunità degli appassionati del GdB e dai professionisti più blasonati della ristorazione.

Un mondo nascosto che grazie a Chef per una notte può ottenere il riconoscimento che merita attraverso il nostro sito, il quotidiano e Tutto. Buon lavoro! //

## DA SAPERE

**Come partecipare.** Requisito necessario per partecipare è la registrazione sul portale all'interno del sito del Giornale di Brescia ([gusto.giornaledibrescia.it](http://gusto.giornaledibrescia.it)): la compilazione è facile e intuitiva. Disponibile online il regolamento completo. (Il numero di invii di ricette dal 12 settembre 2019 è illimitato).

**Evento su invito.** Lunedì 30 settembre al ristorante Carlo Magno è in programma la presentazione della settima edizione. È previsto un numero limitato di ingressi riservato agli utenti del portale. Per prenotarsi è necessario registrarsi sul portale [gusto.giornaledibrescia.it](http://gusto.giornaledibrescia.it) e iscriversi nell'area dedicata. Le prenotazioni vengono inserite in graduatoria secondo l'ordine cronologico di arrivo.

**Lezioni di chef.** Saranno comunicate man mano le date in calendario presso Cast Alimenti. In ciascuna serata formativa, uno chef professionista dispenserà consigli e segreti approfondendo di volta in volta un tema o un ingrediente specifico. Per la partecipazione agli incontri è obbligatorio aver caricato almeno una ricetta e prenotarsi utilizzando il proprio profilo utente secondo le tempistiche e le modalità indicate per ciascun evento.

**GUSTO E ORIGINALITÀ.  
QUESTO SONO IO.**

Ecco perché scelgo un caffè che parla di me.  
**Kilimanjaro di Trismoka: il caffè monorigine,  
100% arabica, dall'aroma sorprendente.**



**trismoka®**  
artisti del caffè

Scopri tutti su [www.trismoka.it](http://www.trismoka.it) o dal tuo barista!

